

R-5982

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DE TOUS LES BIENS

DE CAMPAGNE ;

LA MANIÈRE DE LES ENTREtenir ET DE LES MULTIPLIER ;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur LIGER.

DIXIÈME ÉDITION,

Augmentée considérablement , & mise en meilleur ordre ;

AVEC

LA VERTU DES SIMPLES , L'APOTHICAIRES,

les Décisions du Droit François sur les Matières Rurales ;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

*Par M. ****

TOME SECOND.

Les deux Volumes reliés , 24 liv.



A PARIS,

Chez DESAINT, Libraire, rue du Foin, la première porte cochère à droite
en entrant par la rue Saint-Jacques.

M. DCC. LXXII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

versitaria
DA
8
9

3
36-122

CA HOSPITAL REAL
GRANADA
A
4
57

0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22

R-5982

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DE TOUS LES BIENS
DE CAMPAGNE ;

LA MANIERE DE LES ENTRETENIR ET DE LES MULTIPLIER ;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur LIGER.

DIXIEME ÉDITION,

Augmentée considérablement , & mise en meilleur ordre ;

AVEC

LA VERTU DES SIMPLES , L'APOTHICAIRES ,
les Décisions du Droit François sur les Matieres Rurales ;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

*Par M. ****

TOME SECOND.

Les deux Volumes reliés , 24 liv.

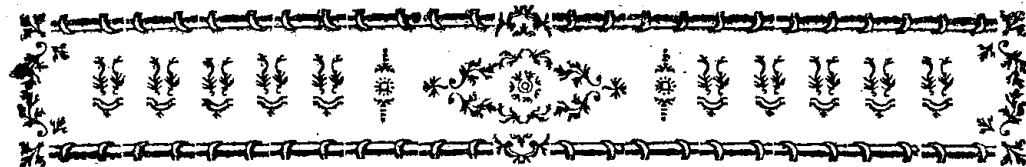


A PARIS,

Chez DESAINT, Libraire, rue du Foin, la premiere porte cochere à droite
en entrant par la rue Saint-Jacques.

M. DCC. LXXII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.



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

TROISIEME PARTIE.

Le Jardinage , la Vigne & les Boissons.

LIVRE PREMIER.

Culture générale de toutes sortes de Jardins , pag. 1

CHAP. I.	<i>D</i> ISPOSITION du Jardin ,	2
CHAP. II.	<i>U</i> stensiles du Jardinage ,	13
CHAP. III.	<i>C</i> orrectifs des terres de Jardins ,	17
CHAP. IV.	<i>D</i> es amendemens de Jardins ,	21
CHAP. V.	<i>D</i> es labours & des arrosemens de Jardins ,	25
CHAP. VI.	<i>L</i> année du Jardinier , ou ce qu'il y a d'ouvrages & de récoltes à faire dans toutes sortes de Jardins pendant chaque mois de l'année ,	31
CHAP. VII.	<i>D</i> e la Végétation ,	41

LIVRE SECOND.

Le Jardin potager , 58

CHAP. I.	<i>C</i> ULTURE générale du Potager ,	59
CHAP. II.	<i>D</i> e la culture particulière des Plantes potageres , par ordre alphabétique ,	73

LIVRE TROISIEME.

	Le Jardin fruitier,	112
CHAP. I.	D es Pépinières, tant pour les Jardins que pour les Champs,	113
CHAP. II.	Des greffes & de la bâtardière,	121
CHAP. III.	Terres, figures, expositions & treillages des Jardins fruitiers,	134
CHAP. IV.	Fourniture du Jardin fruitier, ou recueil des meilleurs fruits, leurs figures, leur bonté & l'ordre de leur maturité,	141
CHAP. V.	Instructions pour bien planter, élever & transplanter les arbres,	152
CHAP. VI.	De la taille des arbres,	165
CHAP. VII.	Palisser, pincer & ébourgeonner les arbres, & y conserver le fruit,	187
CHAP. VIII.	Des fruits mûrs; ou maturité, cueillette & conservation des fruits dans la Fruiterie,	190
CHAP. IX.	Des Figuiers,	194
CHAP. X.	Du Raisin & du Verjus de treille,	197
CHAP. XI.	Des Maladies des Plantes,	199
CHAP. XII.	Des Animaux & des Insectes qui nuisent aux Plantes,	203

LIVRE QUATRIEME.

	Les Jardins de Fleurs & d'Ornement,	203
CHAP. I.	P LANTS & Parterres des Jardins de propreté,	204
CHAP. II.	Des Fleurs,	224
CHAP. III.	Des Orangers, Grenadiers, Myrtes, Jasmins, Lauriers, Ifs & autres Arbrisseaux, Arbustes & Arbres de Jardin,	259
CHAP. IV.	Des palissades, gazons, cabinets, bowlingrins, bosquets, bois, avenues & autres pieces d'ornement de Jardin, tant plates que de relief,	274
CHAP. V.	Des Pieces d'eau,	286

LIVRE CINQUIEME.

Le Jardin des Simples, ou la Botanique, & une Pharmacie ou Apothicairerie familiere.

CHAP. I.	D es Simples, par ordre alphabétique,	294
CHAP. II.	De l'Apothicairerie,	316

LIVRE SIXIEME.

	La Vigne & les Boissons,	338
CHAP. I.	D E l'exposition & des différens plants de Vigne,	339
CHAP. II.	Culture de la Vigne,	347
CHAP. III.	Des Vendanges: maniere de façonner le vin en Bourgogne; des Rapés; Secrets concernant le vin,	364
CHAP. IV.	Du Vignoble de Champagne, ou de la maniere de cultiver la vigne & de faire le vin en Champagne,	375
CHAP. V.	Des Pressoirs à vin,	387
CHAP. VI.	Du Vignoble d'Orléans,	393
CHAP. VII.	Du Cidre, du Poiré, du Cormé, & de plusieurs autres petites Boissons,	407
CHAP. VIII.	De la Biere & de l'Hydromel,	414
CHAP. IX.	De l'Eau-de-vie, de l'Esprit-de-vin, de l'Eau de la Reine d'Hongrie, & autres matieres distillées,	418
CHAP. X.	Maniere naturelle de tirer les suc des plantes: utilités de ces suc,	426

QUATRIEME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres Amusemens champêtres; la Cuisine & l'Office.

LIVRE PREMIER.

Les Etangs & la Pêche.

CHAP. I.	D es Etangs, Viviers, Canaux, Fosses, Fossés & Mares, avec des avis sur le débit du poisson,	429
CHAP. II.	De la Pêche,	448

LIVRE SECOND.

La Chasse & autres Amusemens champêtres.

CHAP. I.	DES différentes sortes de Chasses, & principalement de la Chasse au fusil,	477
CHAP. II.	De la maniere d'élever & de dresser les Chiens d'arrêt, de les mettre au commandement, les faire chasser de près, leur apprendre à rapporter, à se tenir à cheval, & à aller à l'eau,	486
CHAP. III.	Des Chiens & Chevaux de chasse-noble,	491
CHAP. IV.	Des saisons & lieux où l'on trouve chaque sorte de gibier,	503
CHAP. V.	De la maniere de peupler une terre de gibier,	505
CHAP. VI.	De la Chasse du Cerf,	507
CHAP. VII.	De la Chasse du Daim & du Chevreuil,	516
CHAP. VIII.	De la Chasse du Sanglier,	520
CHAP. IX.	De la Chasse du Loup,	523
CHAP. X.	De la Chasse du Renard, & du Blereau ou Taïsson, des Belettes, des Martres ou Fomines, des Putois & des Chats-harets,	533
CHAP. XI.	De la Chasse du Lievre,	541
CHAP. XII.	De la Chasse du Lapin,	547
CHAP. XIII.	Des Quadrupedes sauvages moins communs en France,	548
CHAP. XIV.	Du Gibier-plume, & principalement de la Sauvagine,	552
CHAP. XV.	De la Fauconnerie,	571
CHAP. XVI.	De l'Autournerie,	589
CHAP. XVII.	Dictionnaire de Venerie & de Fauconnerie,	593
CHAP. XVIII.	Du droit de Chasse,	602
CHAP. XIX.	Des droits de Garenne, de Parc & de Colombier.	606

LIVRE TROISIEME.

Les Oiseaux de Voliere, & autres Amusemens champêtres.

CHAP. I.	DES Volieres,	610
CHAP. II.	Du Rossignol,	617
CHAP. III.	Du Serin de Canarie,	621
CHAP. IV.	De la Fauvette, de la Linotte, & des autres Oiseaux de voliere,	625
CHAP. V.	Des filets, appeaux, gluaux, trébuchets, pieges & autres ruses pour prendre les Bêtes & les menus Oiseaux; & notamment de la Pipée,	633

LIVRE QUATRIEME.

La Cuisine, la Pâtisserie, les Confitures & les Liqueurs.

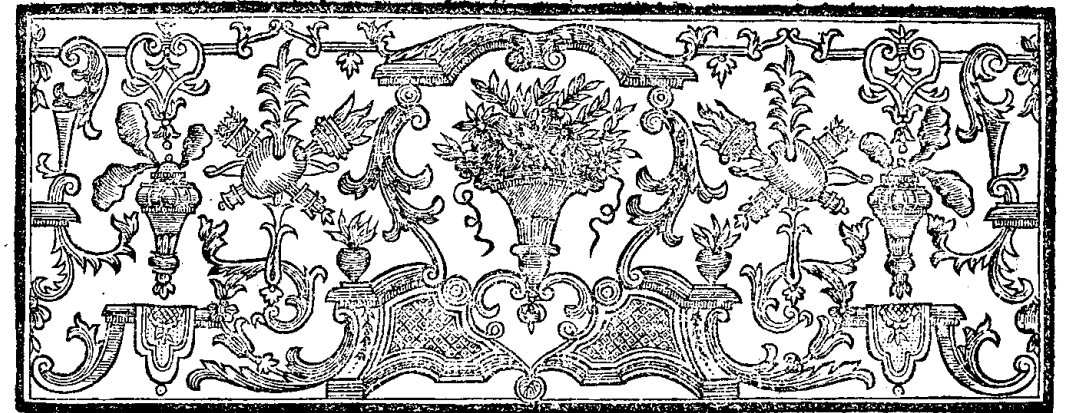
CHAP. I.	DE la Cuisine, par ordre alphabétique,	659
CHAP. II.	Du Verjus & des Vinaigres,	704
CHAP. III.	De la Pâtisserie, par ordre alphabétique,	708
CHAP. IV.	Des Confitures & des Liqueurs, par ordre alphabétique,	718

Fin de la Table des Chapitres du Tome second.

AVIS AU RELIEUR.

On observera de placer les Planches en taille-douce de ce second Volume, selon l'ordre suivant.

N ^o . XVI.	page 12	N ^o . XXVIII.			
N ^o . XVII.	16	N ^o . XXIX.	}	page 278	
N ^o . XVIII.	125	N ^o . XXX.			
N ^o . XIX.	221	N ^o . XXXI.		286	
N ^o . XX.	}	N ^o . XXXII.		294	
N ^o . XXI.		N ^o . XXXIII.		364	
N ^o . XXII.		N ^o . XXXIV.		387	
N ^o . XXIII.		222	N ^o . XXXV.		390
N ^o . XXIV.			N ^o . XXXVI.		402
N ^o . XXV.		N ^o . XXXVII.	}	477	
N ^o . XXVI.	277	N ^o . XXXVIII.			
N ^o . XXVII.	278				



LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
 OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE,
DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIEME PARTIE.
LE JARDINAGE,
 LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE PREMIER.

Culture générale de toutes sortes de Jardins.

V OICI la plus noble, la plus riante & la plus utile Partie de l'Agriculture ; aussi est-ce celle qui demande le plus de soin : & s'il n'y a point de mois dans l'année auquel les jardins ne fournissent quelque chose, il y a aussi toujours quelque chose à y faire ; mais ces ouvrages n'ont rien que d'aisé & d'intéressant, par ce qu'on y dépouille tous les jours ; & la Nature, également obéissante & féconde, y déploie sans cesse des richesses & des beautés surprenantes.

C'est particulièrement en France, qu'il faut apprendre l'art du jardinage, parce que c'est où il s'est le plus perfectionné dans ce dernier siècle : nos Anciens mêmes n'y entendoient presque rien.

On partage les jardins en quatre sortes : le potager, le fruitier, le jardin à fleurs & d'or-

Tome II.

A

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

hemens, & le jardin des simples ou botaniste. Je parlerai de chacun en particulier, quand j'aurai dit ce qui leur est commun à tous.

CHAPITRE PREMIER.

Disposition du Jardin.

Pour former un jardin, il est essentiel d'abord d'en bien choisir l'emplacement.

Place.

Pour qu'elle réussisse, ce doit être un bon fonds de terre, qui ait une exposition favorable, une bonne clôture de murailles, une eau tout proche, & un bord commode.

Fonds de terre.

I. Pour que la terre soit bonne, il faut, 1^o. qu'elle n'ait point de mauvaise odeur ni de mauvais goût, autrement les fruits & les légumes en tiendroient infailliblement, comme on l'expérimente dans les vins qui prennent le goût du terroir, comme à Ruel près Paris. Pour connoître si la terre n'a point l'odeur ou le goût mauvais, on en prend une ou deux poignées, on les flaire, puis on les met tremper dans l'eau pendant environ huit heures; & après l'avoir passée par un linge, on goûte l'eau, pour sentir si elle a quelque mauvaise qualité. Pour faire cet essai, on prend de la terre à différens endroits, à cause qu'il peut y avoir de la diversité dans les veines de la terre.

2^o. Que le terrain ait trois pieds de profondeur de bonne terre; s'il y en a moins, les arbres à six ans ne feront plus que languir; & même les légumes à longue racine, comme artichaux, betteraves, falfifs & carottes n'y réussissent pas. Deux pieds suffisent pour les choux, salades & autres verdure. Pour savoir s'il a par-tout assez de bonne terre, il faut sonder le terrain à différens endroits, en y faisant faire cinq à six fouilles, qui doivent avoir six pieds de largeur sur quatre de profondeur; lorsqu'elles seront vuïdées, il sera aisé de mesurer la hauteur, & de voir s'il s'y trouve les trois pieds de bonne terre.

3^o. Qu'elle soit meuble, c'est-à-dire facile à labourer, & sans pierres.

4^o. On doit préférer à toute autre la terre noirâtre, sablonneuse & grasse; sur-tout qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop sèche; celle qui est trop humide est froide, trop forte, pesante & peu propre à la végétation; celle qui est trop sèche ou trop légère, comme les terres à tourbes, est sans humeur & demande trop d'arrosemens. Les terres trop fortes, qui approchent de la glaise, sont impénétrables aux eaux, pourrissantes, froides & tardives, à cause de l'humidité qu'elles conservent; & au-contre, en tems de hâle & de sécheresse, elles se fendent, ne sont point traitables, & tout y meurt. Les varennes douces, c'est-à-dire les terres meubles douces, qui ont le grain menu & sans pierres, sont encore excellentes en jardinage. Au défaut de ces varennes douces, ou de ces terres noirâtres, sablonneuses & grasses, qui sont merveilles en jardins, on peut s'arrêter aux terres fortes & franches, qui sont rougeâtres, qui se manient, se labourent aisément, & qui ne sont ni froides, ni chaudes. Les terres blanches sont presque toujours mauvaises; les argilleuses ne valent rien; les Curieux ne veulent pas même des tardives.

5^o. Quelquefois on ôte le tuf, l'argille, & généralement toute la terre d'un mauvais fonds, pour y en transporter de bonne; & c'est une nouveauté introduite de nos jours dans le jardinage. Lorsqu'il s'agit de faire tout un grand jardin de terres d'apport, de couper quelques montagnes pour en faire un jardin, &c. ces entreprises sont de trop de dépenses; il ne convient qu'aux Maîtres du Monde de les faire; c'est aux Rois seuls, aux Princes, aux puissans Financiers, qu'il appartient de bouleverser la terre, de corriger & forcer la nature même; mais pour les Particuliers, ils ne doivent entreprendre de changer les terres de leur fonds, & y en faire apporter d'autres, que quand ils n'ont qu'un petit terrain à unir, ou peu de mauvais fonds à remplacer. Nous voyons même aux environs

III. PART. LIV. I. CHAP. I. Disposition du Jardin.
des grandes Villes quantité de marais se former tous les jours de mauvaises terres d'apport, que la quantité de fumier abonnit bien vite.

Situation.

II. Les vallons sont à préférer pour les jardins potagers; ce sont de bons fonds, gras, humides & profonds; les arrosemens y sont faciles; les légumes y viennent aisément, abondamment & beaux, & les fruits rouges y acquièrent la douceur & la grosseur qui les rendent recommandables; mais les autres fruits, au-contre, n'y sont ni exquis, ni de garde quoiqu'abondans.

Le terrain un peu sec & élevé, pourvu qu'il soit bon & assez profond, est excellent pour les jardins fruitiers; les fruits y ont souvent moins de grosseur que dans les plaines, ou vallons, mais ils ont un bien plus beau coloris, un meilleur goût, & mûrissent bien plutôt.

Lorsqu'on veut avoir un jardin qui serve de fruitier & de potager, comme il est d'ordinaire dans nos maisons rustiques, on doit choisir les mi-côtes de bons fonds; la terre n'y est jamais ni trop sèche, ni trop humide, parce que les eaux des montagnes y coulent toujours sans séjourner, & le soleil n'y est pas combattu par le froid, qui est ordinaire dans les lieux marécageux. Mais il faut que la pente de ces mi-côtes soit presque imperceptible, afin que le jardin ne soit point sujet au dégât des orages & des éboulemens des terres, & que le fonds en soit plus aisé à cultiver, plus fécond & plus gracieux à voir. Sur quoi voyez ci-après au Chapitre V, l'Article des Arrosemens.

Expositions.

III. Il est nécessaire de plus que la terre ait les quatre aspects du soleil, pour nourrir les fruits & les légumes, & leur donner du goût; le jardin fruitier principalement doit avoir le soleil pendant tout le jour.

1^o. L'exposition du soleil levant dure depuis le matin jusqu'à une heure après midi; il n'y a que le midi dont l'aspect soit plus estimé; le levant est même plus avantageux pour les espaliers de pêchers, qui passent pour le meilleur fruit; mais cette exposition est sujette en printems aux vents de nord-est & au roux-vent, dont il faut se garantir par des brise-vents. Le levant est la meilleure exposition pour une terre légère, & le midi pour les autres.

2^o. L'exposition du midi dure depuis neuf heures du matin jusqu'à quatre du soir. Elle est favorable aux melonnières & à toutes sortes de plants, même aux pêchers, pourvu que le climat ne soit pas plus chaud qu'aux environs de Paris. On doit pourtant n'y mettre que des fruits d'été, qui se cueillent avant que les grands vents arrivent; car l'exposition du midi est à couvert au printems des vents de galerne; mais elle est rudement battue des vents du midi depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre.

Le midi & le levant servent aussi pour les plantes printanières, comme laitues d'hiver, pois, fèves, fraises, artichaux, &c. Et après le printems on y sème du pourpier, du basilic, &c. même de bons raisins & autres fruits.

3^o. L'exposition du couchant, qui commence depuis onze heures & demie jusqu'au coucher du soleil, est plus tardive que le levant de huit à dix jours; mais elle souffre moins de la gelée, qui s'y fond & tombe comme la rosée avant que le soleil ait donné dessus. D'un autre côté, cette exposition est sujette au vent de galerne dans le printems, & à de grands vents du couchant en automne.

4^o. Le nord ne vaut rien pour les terres plus froides qu'humides; mais pour celles qui sont légères & chaudes, comme la plupart de celles du climat de Paris, les poires d'été le verjus, quelques prunes, abricots & autres productions tardives y réussissent bien. On met encore, au nord, des figuiers, framboisiers & groseillers; cette exposition sert par-tout, l'été pour élever du cerfeuil & tout ce qui doit être replanté, comme laitue, chitorée, choux, céleri, &c. car il n'y a point d'endroit dans un jardin qui ne puisse être bon à quelque chose.

Un des points auxquels il faut avoir le plus d'égard en fait de jardinage, c'est aux expositions qui y conviennent le mieux, & elles se reglent suivant le climat du lieu. Ainsi

dans un pays fort chaud on doit chercher l'aspect du septentrion, qui puisse modérer la violence de la chaleur; au-contre, si l'on habite un pays froid, il faut choisir l'aspect du midi, & se mettre à couvert du septentrion, tenant pourtant pour certain qu'en quelque lieu que l'on soit situé, l'on a toujours besoin d'un soleil favorable, parce que c'est l'ame de la végétation; on se met à couvert de ses rayons brûlans, en évitant l'aspect du midi, & en rafraîchissant la terre par de fréquens arrosemens; l'abondance & l'ombrage des plantes y contribuent aussi, parce qu'elles conservent l'humidité de la terre, & empêchent qu'elle ne se dessèche si aisément.

Si l'on est dans un climat tempéré, comme le sont les environs de Paris & les Provinces circonvoisines, il est très-facile d'éviter les inconvéniens qui arrivent par l'excès du froid ou du chaud, puisque ce climat est suffisamment chaud pour la production de la plupart des fruits & des plantes qui sont en usage pour les besoins de la vie. Il n'en est pas de même de certaines Provinces plus exposées au levant & au midi; elles ont des fruits particuliers qui y acquièrent véritablement un degré de bonté & de délicatesse qu'ils ne feroient avoir ailleurs; tels sont les citrons, oranges, grenades, figues, olives, melons & raisins. Mais aussi l'on manque dans ces climats de plusieurs plantes & herbages fort utiles, ou du moins on ne vient à bout d'en élever qu'à force d'arrosemens & de soins coûteux & pénibles.

Nous pouvons participer à ce qu'ils ont d'avantageux, sans qu'au reste la culture de la plupart des plantes nous soit autant à charge; car pour celles qui demandent le plus de chaleur, on pourra prendre un côteau qui regarde le midi, & qui les mette entièrement à l'abri du septentrion: dans cette situation, jouissant aussi du soleil couchant & du levant, elles feront en état de profiter toute la journée de la douce influence des rayons de cet astre vivifiant. Faute de côteau, les murs qu'on élèvera dans ces mêmes aspects feront les memes effets, soit pour les arbres en espaliers, soit pour les autres choses qui ont besoin d'un pareil abri; pour ce qui est des plantes & des fruits, à qui il ne faut qu'une chaleur modérée, la température de notre climat les rendra excellens & abondans, pourvu que le terroir soit bon.

La différence des expositions est bien plus sensible & plus importante dans un lieu élevé, que dans les jardins situés en plaines, qui ne sont à couvert ni de montagnes, ni de bois de haute futaie, ni de grands bâtimens. Les uns & les autres sont plus ou moins exposés, suivant leurs aspects, aux différens vents qui sont ennemis du jardinage.

C'est depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre que les vents de midi défolent extrêmement l'exposition qui porte ce nom; la perte en est grande pour les fruits, sur-tout aux arbres de tige. Vers le printems, l'exposition du levant est sujette à des vents de nord-est; ce sont des vents de bise fort secs & fort froids, qui brouillent les feuilles & les jets nouveaux, & qui font souvent tomber beaucoup de fruits, tant à pepins qu'à noyau. L'exposition du couchant craint les vents de galeerne, très-pernicieux au printems pour les arbres en fleur, & en automne les vents de la saison y détruisent beaucoup de fruits: enfin les vents du nord défolent tellement les endroits qui y sont exposés, qu'on ne doit guere attendre de fruits d'hiver qui aient quelque mérite.

Il est vrai qu'en quelque situation que soit un jardin, il est en lieu de craindre toutes les disgrâces de ces vents, comme de jouir des faveurs de chaque exposition, ayant nécessairement tous les aspects du soleil; mais il n'est pas moins certain qu'il y en a qui sont plus sujets à l'un & à l'autre, par rapport à l'assiette de tout le jardin, ou à chacun de ses côtés. Or il est toujours plus expédient qu'il soit au levant & au midi, qu'en toute autre exposition, ces deux premières étant absolument préférables à celles du couchant & du nord, & principalement en ce climat, où l'on a besoin de chaleurs pour les fruits délicats & pour ceux d'hiver.

En cas de choix, si l'on veut savoir à laquelle il faut s'attacher, cela dépend de la qualité des terres que l'on a; si elles sont légères, on doit préférer l'exposition du levant comme la plus favorable; si ce sont des terres fortes, & par conséquent froides, constamment l'exposition du midi leur vaut mieux. L'avantage de cette dernière exposition est d'être propre à préserver les plantes des rigueurs de l'hiver, à donner du goût aux légumes & aux fruits, & à faire des productions hâtives: comme les terres fortes sont d'un tempérament contraire, ce ne peut être que par le secours d'une grande chaleur qu'on les rend capables de ces bons effets.

La terre légère étant plus facile à être animée & échauffée, n'a pas besoin d'une pareille exposition, elle lui est plutôt nuisible, sur-tout si le climat est chaud; car elle est sujette à brûler tellement les plantes en été, que les potagers y deviennent inutiles: elle y engendre un nombre infini de pucerons qui percent ou recroquevillent les feuilles; elle empêche que les fruits n'acquièrent leur grosseur naturelle, & souvent même elle les fait tomber avant leur maturité. Il faut donc laisser l'exposition du midi pour une terre froide & humide, & chercher plutôt dans les fonds arides & sablonneux celle du levant, qui y fait des biens admirables: les rosées de la nuit & les premiers rayons du soleil sont pour elle des influences si bénignes & si efficaces, que le bon goût, la grosseur & la maturité des fruits s'y rencontrent toujours. Les arbres & les légumes s'y conservent aussi parfaitement, d'autant que tout y est à couvert des vents de galeerne, qui sont ordinairement suivis de gelées blanches qui endommagent presque tout ce qui s'y trouve exposé.

Ces avantages sont quelquefois que l'on se contente aisément de cet aspect, même dans les terres fortes. Cependant cette exposition a aussi des inconvéniens, dont le principal est d'être privée du bénéfice des pluies, du moins pour les arbres & espaliers, de manière qu'ils y souffrent une extrême sécheresse, si l'on n'y remédie. Les espaliers sont mieux leur devoir au midi, parce que leurs fruits y sont à couvert des vents: mais si l'on étoit dans un pays chaud, il faudroit se garder d'y mettre aucun fruit à pepins ni à noyau; ils sont trop délicats pour être exposés à une chaleur si forte; on les y verroit griller & gercer. Cette exposition n'est bonne en de pareils lieux que pour des orangers, citronniers, grenadiers, figuiers, muscats & autres semblables fruits; encore y faut-il conserver la plupart des feuilles pour leur donner de l'ombre. Le reste dans ce climat sera assez avantageusement placé au levant, au couchant, & même au nord, qui est préférable aux deux autres, si la chaleur du climat est trop grande.

L'exposition du nord a aussi ses utilités parmi nous, c'est-à-dire dans les climats plus tempérés & plus froids, quoiqu'elle y soit la moindre de toutes, & quoiqu'elle ne doive jamais être l'aspect principal d'un jardin: outre qu'elle est suffisamment bonne pour tous les fruits d'été, & pour quelques-uns d'automne, elle est très propre pour conserver les légumes durant les grandes chaleurs, & pour les fruits rouges qu'on veut garder long-tems.

Celle du couchant est un peu plus considérable; on n'a point lieu d'y craindre les défauts de la sécheresse, parce qu'elle reçoit toutes les pluies qui viennent du côté du soleil couchant; & ces pluies sont merveilleuses pour une terre sèche & légère. Une terre humide & froide s'en accommode moins, & cela fait connoître qu'on doit éviter le plus qu'on peut une telle exposition, quand on est dans un terroir qui est de ce tempérament, du moins pour l'assiette de tout le jardin; car à l'égard des côtés, il n'en est point dont on ne puisse faire un bon usage, en quelque exposition qu'il se trouve: sur quoi il faut voir plus bas l'emploi que nous marquerons pouvoir être fait de chaque partie du potager, suivant le terrain & l'aspect où l'on se trouve.

Murailles & Eau.

IV. Il est essentiel que le jardin soit clos de murailles de neuf pieds de haut: elles sont nécessaires non-seulement pour garantir le jardin des passans, voleurs, bestiaux & bêtes fauves, & pour renvoyer la chaleur aux plantes; mais aussi pour avoir de bons espaliers & de beaux fruits, & en avoir dans toutes les saisons, hâtives & tardives: il faut cette hauteur aux murs pour l'essor des espaliers, sur-tout quand ils sont forts, & le jardin en est moins exposé aux vents & aux premiers froids.

Il est bon aussi qu'il y ait quelque eau dans le jardin, ou tout proche, pour les arrosemens; car la sécheresse est la grande ennemie des plantes, sur-tout quand elles sont jeunes ou nouvellement transplantées; la rosée & les pluies ne suffisent pas pour les garantir des hâles dévorans du printems & des chaleurs brûlantes de l'été. Les ressources ordinaires sont un puits peu profond, pour qu'on ait moins de peine à y tirer, la décharge de quelque fontaine, ou même quelques fontaines conduites exprès, un canal voisin, un petit réservoir bien fourni & bien entretenu, avec des tuyaux de bois & des cuvettes ou baquets distribués en plusieurs quarrés pour porter l'eau par-tout:

On doit encore procurer à son jardin un abord commode & gracieux, tant pour faciliter l'apport des amendemens, que pour l'aïfance & le plaisir du Maître.

Figure du Jardin.

V. La figure d'un jardin la plus agrée à la vue, & la plus commode pour la culture, est celle d'un carré long, dont les encoignures sont à angles droits, & qui peut avoir une fois & demie, ou deux fois plus de longueur que de largeur : on trouve de quoi y faire aisément de beaux carrés de grandes planches ; au-lieu que dans les figures irrégulières, comme triangles, ronds, &c. il y a toujours bien du tems & du terrain à perdre : on ne peut les employer qu'en bosquets, cabinets pour se réfugier en tems de pluie ; ou bien il faut les réduire en carré pour en cacher les défauts, en disposant les allées & le partage des carrés comme si tout le terrain étoit carré, afin que le jardin paroisse parfait dans sa disposition.

1°. Pour l'agrément, il doit avoir son entrée dans le milieu d'une de ses faces les plus étroites, sur une allée qui coupe en deux toute la longueur du jardin, afin qu'en y entrant on ait devant soi la plus grande étendue du jardin. Une vue aussi longue en face, & médiocrement large sur les côtés, plaît bien mieux qu'une vue courte en face, & longue par les côtés : cependant si la disposition du terrain gêne, il faut du moins que l'entrée & ce qui doit l'accompagner, comme allées, espaliers, soit si bien disposé, qu'il ne s'offre rien de brut & de disgracieux à la vue.

2°. Il faut encore que le terrain du jardin soit plus bas que le rez-de-chauffée de la maison, en sorte qu'on y descende par quelque perron, terrasse ou glacis ; il en sera plus gracieux, plus commode, & la maison plus saine.

Pentes du Jardin.

VI. Si le terrain destiné en jardin n'a pas naturellement une pente douce, on doit lui en ménager une qui soit imperceptible & perpétuelle dans toutes les allées qui regnent le long du levant, & dans une de celles du midi ; cela fait deux bons effets : 1°. On empêche que l'eau des pluies ne se répande dans les jardins : 2°. On la conduit jusqu'aux pieds des arbres, qui ont toujours besoin d'humidité dans ces expositions.

La pente est presque insensible, quand elle ne passe pas un pouce & demi sur une toise de longueur, sur-tout lorsque la longueur est grande ; car une pente de douze ou quinze pieds sur quatre-vingt toises de long, est moins sensible & moins incommode qu'une pente de deux pieds & demi sur une longueur de vingt toises, quoique ce soit la même proportion.

Une pente commence à être rude, quand elle est de deux pouces par toise ; si elle passe, il faut la corriger, ou en baissant le terrain le plus élevé, ou en élevant par des terres d'apport ou fumiers celui qui est trop bas, ou enfin (ce qui est le dernier parti & le plus coûteux) en partageant cette grande pente en différentes portions, pour en former des terrasses particulières, les unes sur les autres, plus ou moins larges, suivant la disposition du terrain. Ce seront autant de jardins séparés, qu'on disposera, comme nous l'allons dire des jardins en général ; & pour qu'ils ne s'éboulent point, on les soutiendra, ou par de petits murs qui seront garnis de beaux espaliers, & qui renverront la chaleur & formeront une belle vue, ou par de petits talus bien battus & bien trépiqués, où l'on placera quelques degrés, ou du gazon en glacis bien plaqué, pour qu'ils soient plus solides. Toutes ces terrasses font un bel aspect, & sont aussi très-bonnes pour les plants & légumes ; mais on doit avoir la précaution d'en bien trépiquer & abattre les talus dans le fond, & que la partie haute de chaque talus soit un peu plus élevée que l'allée de la terrasse voisine, afin que l'égout de la terrasse y fasse moins de tort. Tous les hivers on y fera les réparations nécessaires, en y apportant quelques terres qu'on trépiquera & battrait tout de nouveau, n'y laissant rien de meuble que les trois ou quatre pouces de superficie de bonne terre qui couvre & excède chaque talus, & qu'on labourera après coup pour rendre cette terre plus propre aux différentes productions qu'on ne manquera pas d'y mettre, pour que tout soit employé, d'autant que les expositions de ces talus sont souvent fort avantageuses ; quelquefois même on en fait exprès pour les raisins & autres fruits.

On doit encore faire d'espace en espace, dans les allées des terrains qui vont en pente, de petits arrêts avec des aïs, qui n'excèdent la superficie des allées que de quelques pouces, ou simplement de petites rigoles qui détournent les eaux des pluies dans les carrés voisins ; & même si ces arrêts ou rigoles ne suffisent pas, on ménage au bas du jardin une sortie pour la décharge de ces eaux ; ou bien on y fait une pierrée, dans laquelle elles se perdent en terre, ou quelques puisards de terre glaise, où elles tombent & se conservent quand on veut s'en servir pour les arrosemens.

Fouille.

VII. Le terrain du jardin étant choisi, disposé & clos, comme je viens de le dire, il faut, pour le mettre en œuvre, commencer par le fouiller par-tout à trois pieds de profondeur.

1°. Fouiller la terre, ce n'est autre chose que la remuer, en sorte que le dessus soit mis dans le fond, & le fond au-dessus, sans aucun mélange du fond avec le dessus.

2°. La fouille se fait non-seulement pour mieux distribuer le terrain, mais encore parce que rien n'est meilleur pour la fécondité de toutes sortes de plantes, soit arbres en espaliers, pépinières, légumes ou autres ; car ce remuement de la terre dans sa superficie en ranime les sels, la chaleur du soleil & les pluies y communiquent de nouveaux principes de végétation, & les plantes, qui trouvent par-tout une terre légère & aisée à percer, se fortifient bien plus vite. C'est pourquoi je dis qu'on doit fouiller tout le terrain d'un jardin à trois pieds de profondeur, aussi-bien pour les légumes que pour les arbres, parce que les uns & les autres pivotent pour la plupart, & qu'ils viennent toujours mieux en terre bien meuble. Il faut même fouiller également les endroits où l'on doit faire les allées, pour deux raisons : 1°. Parce que toute la terre du jardin doit être d'une égale hauteur ; & comme la fouille hausse le terrain de six pouces, les allées qui ne seroient pas fouillées, seroient par conséquent plus basses de six pouces que les carrés : outre cela, l'eau des pluies qui n'auroit pas d'égout, rendroit les allées long-tems impraticables.

2°. La terre des allées fouillées est toujours très-utile : on n'a, par exemple, qu'à la prendre pour la mettre au pied des vieux arbres qui sont à côté des allées, & la terre usée de ces vieux arbres servira à regarnir les allées ; ce qui est une bonne épargne.

3°. La fouille est un ouvrage d'automne ; & pour la faire avec succès & économie, il ne faut point, comme on faisoit autrefois, ôter toute la terre de chaque tranchée, & l'y remettre ensuite ; c'étoit remuer deux fois la même terre inutilement, faire double dépense, & perdre du tems.

Vous ferez donc une première tranchée de trois pieds de profondeur, dont vous jetterez la terre à côté, le dessus dessous, & la laisserez là jusqu'à la fin de toute la fouille : vous ferez cette tranchée aussi longue & aussi large que vous voudrez, sans néanmoins passer une toise de longueur & quatre pieds en largeur, pour ne point fatiguer l'homme ; & si vous la faites de quatre toises dans la largeur du terrain, sur quatre pieds de longueur, trois hommes pourront y travailler aisément ensemble. Les Jardiniers appellent ces tranchées des *jauges* ; ils appellent aussi *jauge* le bâton qu'il faut avoir pour mesurer la profondeur & l'étendue de chaque tranchée, afin de les faire toutes égales. Vous en ferez une seconde auprès de la première, & vous jetterez dans la première jauge les terres de la seconde, à mesure que vous la creuserez ; en sorte qu'en mettant dessous ce qui étoit dessus, & dessus ce qui étoit dessous, vous ferez une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, & toute votre terre mûrira : vous vous servirez des bâtons nommés *jauges*, pour faire la seconde tranchée égale à la première ; vous en ferez de même une troisième, & ainsi successivement, jusqu'à ce que tout le terrain soit fouillé ; en sorte qu'à la fin il vous restera une tranchée pareille à la première, que vous remplirez de la terre de cette première jauge que vous aurez gardée : cela s'appelle mettre la terre le dessus dessous. Il faut observer la même chose aux espaliers le long des murs.

Si les terres ne sont pas des meilleures, on doit prendre toute la superficie des allées pour la mettre dans les tranchées, & remettre toute la mauvaise terre qui en sort sur les allées.

S'il se trouve du tuf dans le fond des tranchées, il le faut ôter & y mettre d'autre terre ; car le tuf est mortel aux arbres, ou du moins il communique son amertume au fruit, sur-tout aux pêchers.

Si le fond n'est qu'un petit caillou noir, on le laisse; il n'est pas mauvais aux arbres ni au fruit, au-contre la racine y trouve quantité de sels qui lui font plaisir.

En mettant ainsi la terre le dessus dessous par tranchées, ce remuement fait naturellement un talus devant l'Ouvrier: & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir apporté le fumier sur le bord de la tranchée; & pendant que plusieurs hommes fouillent la terre & la jettent devant eux, un autre qui est sur le bord de la tranchée répand le fumier sur le talus: par ce moyen la terre est bien mêlée & nullement trépannée, comme elle l'est quand les Jardiniers font premièrement un lit de fumier, puis un lit de terre, & qu'ils labourent ensuite, continuant ainsi de faire les lits de fumier & de terre, & les labours les uns sur les autres, jusqu'à ce que la fouille soit achevée; ce qui ne vaut rien.

Lorsqu'on fouille le long de quelque mur, soit pour abonner la terre, former quelque glacis, ou autrement, on doit remplir la tranchée aussi-tôt qu'elle est faite, ne pas approcher trop près des fondations du mur, & y laisser toujours quelque petit talus solide, de peur que le mur ne s'affoiblisse par son propre poids, ou par quelque pluie inopinée.

Distribution du Jardin.

VII. L'emplacement du jardin étant marqué, il est nécessaire d'en bien examiner le terrain, de proportionner les quarrés & les allées à l'étendue de la place. Pour le distribuer d'une manière utile & agréable, il faut prendre d'abord trois allées qui régneront en face du côté de l'entrée, dans toute la longueur du jardin: celle du milieu sera vis-à-vis l'entrée, & sera plus grande que les autres, pour la bonne grace; & les deux autres régneront tout le long des murs, à trois ou quatre pieds de distance au moins. On fera ensuite une allée ou deux de traverse, qui couperont la longueur du jardin, outre celles qu'on laissera aux deux bouts, à quelque distance des murailles, pour que le terrain du jardin soit isolé, & qu'on puisse se promener & travailler par-tout. L'allée de largeur par laquelle on descend du logis dans le jardin, doit être la plus grande, la plus propre & la plus riante de toutes, parce que c'est ce qui se présente d'abord, & où l'on s'arrête pour considérer le jardin. Voilà au moins ce qu'il faut d'allées pour la beauté & la commodité de la culture: au surplus, on proportionnera le nombre & la largeur des allées, tant de longueur que de traverse, sur l'étendue du terrain, en sorte qu'elles se partagent en quarrés égaux.

Chaque quarré sera bordé de plates-bandes qui accompagneront les allées, & auront environ quatre pieds de largeur, plus ou moins, suivant l'étendue du jardin.

On plante des arbres fruitiers en espalier le long des murailles; on les met en buisson ou en contr'espalier dans le milieu des plates-bandes du dedans du jardin, afin que chaque côté de l'arbre soit également labouré. Toutes les plates-bandes, tant des espaliers que du dedans du jardin, doivent être d'égale largeur, & n'être élevées que de trois pouces, pour ne pas faire paroître les allées trop enfoncées. On ne doit jamais battre le bord des plates-bandes; cela les rend trop élevées du milieu. On borde chaque côté des plates-bandes & le terrain des espaliers, ou de fleurs, ou de menues plantes, qu'on appelle plantes de bordures; en sorte qu'on se promène toujours dans les allées entre deux rangs d'arbres & de fleurs, ou de menues plantes. Le tatifé, ou la statice, est à mon goût la plus jolie plante de bordure, parce qu'elle ne mange pas la terre, qu'elle est fort propre, qu'on la voit en fleur la moitié de l'année, & qu'elle est toujours verte.

On placera le bassin directement dans le milieu du jardin, si on y en fait un; ce qui sera beau & très-commode, ne fût-ce que pour recevoir les eaux si nécessaires aux arrosements.

Le corps de chaque quarré doit être continuellement rempli ou de broderies & gazons, de fleurs ou de légumes qui se succèdent sans cesse, en sorte qu'aussi-tôt que ceux d'une saison seront passés, on préparera la terre pour un autre. On divisera chaque quarré en différentes planches ou quarrés longs, aussi égaux les uns aux autres, pour avoir de tout, le cultiver plus aisément, & former aux yeux une agréable diversité: les planches ou couches seront dressées avec symétrie, autant que faire se pourra, & on les partagera par des sentiers qui n'auront qu'un demi-pied, ou tout-au-plus un pied de large; à la différence des allées, qui doivent avoir au moins cinq à six pieds de largeur, même dans les

les plus petits jardins, pour qu'on puisse se promener deux de front; autrement ce ne sont que de grands sentiers.

Le partage des quarrés fait, s'il reste quelque terrain, comme encoignure, langue de terre, ou autres, on pourra y faire quelque couche à l'écart, y planter quelques légumes ou verjus, ou en faire des cabinets, des loges à outils de jardinage, & des places à fumier, ce qui doit être le pis-aller; car il n'y a pas de si mauvaise exposition qui ne soit bonne à quelque chose, & le grand art du jardinage consiste à n'avoir jamais de terrain inutile.

On place en face du principal aspect de la maison ce qui flatte le plus la vue & l'odorat, comme fleurs, arbrisseaux & parterres: d'autant que comme ce sont ordinairement des lieux ouverts à tout le monde, il est bon de n'y rien mettre dont la perte puisse chagriner. De cette sorte, quand on a plusieurs jardins ou de grands terrains à sa disposition, on met les fruitiers & les potagers à l'écart, hors de la portée du principal aspect & du public, pour ne point étaler ce que le jardinage a de disgracieux pour la vue & pour l'odorat, & pour ôter aux friands & aux indiscrets l'occasion de la tentation. Mais lorsqu'on n'a qu'un jardin d'étendue médiocre, on doit songer à l'utile, & employer son terrain en plantes de service, plutôt qu'en parterre & en fleurs; il faut pourtant toujours observer de mettre en vue du logis ce qui plaît le plus des différentes parties du fruitier & du potager, & placer à l'écart ce qui peut blesser les yeux ou l'odorat. De beaux espaliers, de beaux buissons de fruits, les légumes, salades, fraises & artichaux, qui est ce qu'on appelloit autrefois *hortolage*, l'action perpétuelle des Jardiniers, &c. n'ont rien qui ne puisse plaire à tout le monde.

Pour qu'il paroisse de l'économie & du goût dans la disposition d'un jardin, les Curieux veulent, 1°. que s'il est petit, c'est-à-dire d'environ six toises de large, & long à proportion, on n'y fasse qu'une allée de six pieds vis-à-vis de l'entrée; & au plus une ou deux autres petites allées aux deux extrémités, si ce jardin de cinq à six toises de large en a dix ou douze de longueur; & qu'on fasse des sentiers d'un bon pied de large le long des espaliers, & des planches de quatre à cinq pieds de large, avec de petits sentiers qui traversent la longueur du jardin, pour y mettre, non point des arbres en buissons; à moins que ce ne soit de petits pommiers de paradis, groseillers ou autres qui n'offusqueront pas les espaliers, & n'incommoderont pas la promenade; mais plutôt des fraises, salades & herbes potagères de toutes sortes, pour en avoir en tout tems.

2°. Que si le jardin est médiocre, de dix à douze toises, on y fasse l'allée d'entrée de huit à neuf pieds, & les autres de six à sept pieds de large, en sorte qu'il y en ait le long de tous les espaliers. Il restera au milieu un quarré de six à huit toises de large, qu'on coupera en deux portions égales, ou par une allée de traverse large comme celle des espaliers, si tout le quarré a au moins quinze à vingt toises de longueur; ou par un sentier de trois pieds, si ce quarré n'a que dix à douze toises de long: on en emploiera la première en herbages, & la seconde en arbres fruitiers, disposés en quinconce ou autrement, parmi lesquels on pourra mettre des fraisières & petits légumes pendant les cinq ou six premières années que les fruitiers grandissent.

3°. Que si la place a depuis quinze à vingt jusqu'à quarante toises de large, sur vingt-cinq & jusqu'à cinquante toises de longueur, ce qui fait un beau jardin, on y fasse tout-au-tour des allées de huit à neuf pieds; qu'on donne quatre pieds de plus à l'allée du milieu qui coupe tout le terrain en deux; & qu'on donne aussi six ou sept pieds de plus à celle d'entrée, qui est parallèle au corps de logis. Une allée de traverse, large comme celle des espaliers, forme de beaux quarrés: on compte tels ceux qui ont douze toises de long sur six à huit de large; encore mieux quand ils sont à-peu-près quarrés, ou pour le mieux oblongs.

4°. Que si le jardin a cinq ou six arpens, il faut y faire vingt ou vingt-quatre quarrés; donner quatre toises de large à l'allée métropolitaine, qui est celle du milieu, & à celle de la circonférence ou du pourtour du jardin; quinze pieds de largeur aux allées d'autour des quarrés qui coupent le jardin; & huit pieds aux espaliers ou plates-bandes.

Lorsqu'une muraille courbe gêne, on doit faire néanmoins l'allée à angles droits & quarrés, qu'on garnira toujours à droite & à gauche de jolies bordures qui la marqueront; & les endroits, qui auront plus de largeur qu'il ne faudroit pour la disposition ordinaire, serviront en fraisières & autres plantes incapables d'offusquer les espaliers.

Quand le jardin est trop long pour sa largeur, après qu'on l'aura partagé en un assez grand nombre de quarrés égaux par des allées de traversé, on bornera cette longueur par quelque muraille à claire-voie, qui multipliera les espaliers; ou par quelque palissade de raisins, arbres fruitiers ou bosquets, qui serviront pour l'utilité des fruits, & pour l'agrément de la vue qui sera arrêtée par-là.

Des Jardins coupés de murs.

Ce n'est pas seulement dans ce seul cas d'avoir un jardin trop long pour sa largeur, qu'on le coupe par quelque mur ou palissades, afin de cacher à la vue la difformité d'un tel jardin fait en boyau. On s'est avisé de nos jours de couper non-seulement les terrains difformes, mais encore les jardins les plus réguliers & les plants les plus gracieux, pour en former différens jardins coupés de murs, qui récompensent par l'utilité ce qu'ils ôtent au plaisir de la vue ou au faste. On peut même dire qu'il n'y a rien dans tout le jardinage de plus avantageux & de plus somptueux que cette abondance magnifique de fortes de fruits & de plantes d'un goût exquis que donnent les jardins coupés, parce qu'on y a le plaisir de voir en se promenant de l'un à l'autre, ce que la nature & l'art peuvent ensemble former de plus brillant & de plus agréable à l'odorat, à la vue & au goût.

Un *jardin coupé* n'est autre chose qu'un jardin, dont toute l'étendue est coupée & recouverte de murs disposés en quarrés, & haut de neuf pieds sous chaperon, afin que les arbres à demi-tige aient de quoi s'étendre en espaliers.

Ainsi un jardin coupé est un assemblage de petits jardins quarrés qui se communiquent les uns aux autres, & qui doivent avoir chacun dix-huit à vingt toises en quarré de chaque côté, afin qu'outre l'espalier qui régnera tout-autour avec une plate-bande de trois pieds de large le long des murs, l'espace du milieu forme aussi, avec ses plates-bandes, un quarré qui sera isolé par des allées d'environ six pieds de large, & qui servira à produire de tout ce que les jardins, tant fruitiers que potagers, donnent en toutes saisons. Il n'est pas nécessaire que ces quarrés de murs soient des quarrés parfaits, & ce n'est pas une affaire quand quelques-uns n'auraient de large que le tiers de leur longueur pour distribuer un terrain; on doit songer seulement à l'utile, sans se mettre l'esprit à la gêne.

Il faut seulement que ces murs qui coupent le jardin, aient des ouvertures ou vuides qui se répondent les uns aux autres, & servent de portes: on les place suivant ce qu'exige la disposition de la principale entrée du jardin, ordinairement elles sont dans les encoignures, & de la largeur de l'allée qui regne le long des espaliers; mais de quelque côté qu'on les mette, on doit toujours ménager l'enfilade & le point de vue. Chaque ouverture pourra avoir pour ornement deux pilastres de pierre de taille ou de brique, surmontés chacun d'un vase ou d'un globe.

Melonniere.

Avant de tracer les murs de ce jardin, il faut placer la melonniere, c'est-à-dire, choisir un endroit où l'on portera les fumiers dont on fera les couches à melons, où l'on élèvera aussi des herbes & plantes de primeur.

L'espace de terre qu'on destine à cet usage, se proportionne sur l'étendue du terrain entier, & sur la consommation qu'on pourra faire à la maison ou aux marchés. La melonniere doit être placée dans l'endroit le plus exposé au midi; on peut lui donner cinq à sept toises de largeur, & la longueur ordinaire des quarrés. Les murs qui la ferment du côté d'où vient le soleil, ne doivent pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & ils doivent être surmontés d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierre, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord; & pour cela il est nécessaire qu'il soit bien plus haut que les autres.

Une melonniere ainsi construite dans un jardin coupé, est d'un bon rapport: les petits murs qui la ferment dérobent aux yeux le vilain aspect des fumiers, ils réfléchissent sur les melons la chaleur du soleil, & ce sont de bons brise-vents qui défendent tout ce que l'on y met contre les orages & les vents.

Ados.

Dans ces melonnières, le long des murs exposés au midi, & même au levant, il faut

faire des ados larges de quatre pieds. Un *ados*, terme de jardinage, n'est autre chose que de la terre qu'on a élevée en talus le long de quelque mur bien exposé, pour y semer pendant l'hiver & le printemps quelque chose qu'on veut avancer, plus qu'il ne feroit en pleine terre, parce que le soleil frappe ces talus presque à plein, comme les murailles, & qu'outre cela ils ont la réflexion de la chaleur du mur, le long duquel on les dresse. On fait aussi des ados en pleine terre dans les quarrés; on les y fait de trois pieds de haut, tombant en pente douce par les deux côtés, principalement du côté du soleil, afin que la neige & l'eau s'écoulent mieux. Les dos de bahut sont très-utiles dans les terres froides & humides. On sème sur les ados, des pois, des fèves, des artichaux, des framboises, &c. On élève ordinairement les ados à trois pieds au-dessus de terre contre le mur, & le glacis qui se termine entre l'allée, n'en est élevé que d'environ trois pouces: on le borde de planches, pour empêcher que la terre de l'ados ne s'éboule dans l'allée ou sentier. On y plante principalement des fraises & des laitues; il y en a qui les couvrent de châffis de verre, pour les garantir des frimats & des hâles du printemps: on en fait dans les melonnières & dans tous les jardins aux belles expositions.

Palis ou Perchis.

Les Jardiniers coupent souvent différens cantons de leurs jardins avec des perches ou de petits pieux pointus, qui font de fortes clôtures, dans lesquelles ils mettent & élèvent ce qu'ils veulent avoir en réserve; & souvent pour y donner plus d'abri & de chaleur, ils garnissent ces clôtures de paillassons, soit de jonc, de paille, de roseaux, ou même de genêt.

Terrasses utiles.

Ceux qui veulent pousser plus loin la dépense des jardins fruitiers & potagers coupés ou non coupés, y font des terrasses soutenues par de petits murs hauts de quatre pieds, éloignés de six ou sept des grands murs; & ils remplissent de terre l'entre-deux de ces grands & petits murs. Cela sert admirablement bien pour avoir un grand nombre d'espaliers magnifiques, & de belles expositions, tant pour le fruitier que pour le potager: la vue de ces terrasses est même charmante, quand les murs en sont ornés de treillages peints en verd. On peut faire de ces terrasses par-tout, excepté la melonniere; on n'en met pourtant guere que dans le dernier jardin.

Serre.

Enfin, pour peu qu'on soit curieux, il faut que le jardin soit accompagné d'une serre: elle est utile & presque nécessaire, non-seulement pour préserver des rigueurs de l'hiver les orangers, citronniers, grenadiers, lauriers, myrtes, jasmins, figiers, & généralement tous les arbrisseaux encaissés ou emportés qu'on y serre, mais encore mieux pour faire germer en mannequins, ou autrement, quantité de fruits, comme amandes, pêches, noix, glands, &c. & pour y élever sur des couches, ou y conserver en hiver quantité de plantes potageres, qui produisent par ce moyen toute l'année, comme pois, fèves, laitues-pommées, petites salades, chicorées, céleri, cardons, asperges, artichaux, choux-fleurs, poirées, poireaux; racines, comme carottes, panais, betteraves & autres, & pour y élever délicatement des plantes étrangères, &c.

L'exposition qu'on doit rechercher autant qu'il est possible pour une serre, c'est le midi, parce qu'elle reçoit le soleil depuis neuf à dix heures du matin jusqu'à son coucher, & qu'ainsi il peut échauffer davantage une serre par la durée de sa chaleur, & en corriger mieux l'humidité qui pourroit s'y introduire. L'exposition du levant, qui donne le soleil depuis son lever jusqu'à deux ou trois heures après midi, n'est pas moins favorable. Celle du couchant, qui jouit des rayons du soleil depuis midi jusqu'au soir, se peut souffrir lorsqu'il n'est pas possible d'avoir l'une des deux autres: mais à l'égard de celle du nord, elle est très-dangereuse, à cause des mauvais vents & du peu de chaleur qu'elle reçoit du soleil.

Il faut que la grandeur de la serre ne soit point proportionnée à la quantité d'arbres qu'on a à serer, mais qu'elle soit au moins d'une ou deux toises plus grande, parce

que l'amour pour les plantes augmentant de jour en jour, elle se trouveroit en peu de tems trop petite.

La façade, qui est le côté le plus exposé au soleil, demande à être le plus ouverte qu'il se peut; il seroit même bon que les fenêtres & les portes qui l'occuperoient entièrement, ne fussent séparées que par des piliers de bois ou de pierre, afin qu'en les ouvrant lorsque le soleil luit, toutes les plantes que la serre renferme, puissent être favorisées de ses rayons. Ces fenêtres peuvent avoir quatre, cinq & six pieds de large, & la hauteur de toute la serre, à la réserve de l'appui, qui, pour l'ordinaire, est de trois pieds: la porte doit avoir la même hauteur, & une largeur suffisante pour le passage des arbres.

Il seroit très-utile que les portes fussent doubles & à deux battans, en sorte que l'une s'ouvrît en dehors & l'autre en dedans, pour abattre la première sur soi, quand on veut aller faire la visite dans la serre, sans que le froid s'y insinue. On peut encore remplir l'entre-deux de ces portes de foin bien pressé, & même ajouter au dehors du fumier de cheval bien chaud, si l'hiver est extraordinairement rude.

En recommandant la grandeur des croisées, il faut observer qu'elles soient si bien munies de fermetures nécessaires, que le froid ne puisse s'insinuer par aucune ouverture, ni pénétrer du dehors en dedans: pour y réussir, outre les châssis de verre qu'on met communément aux croisées à fleur du mur de face, il est bon de poser en dedans un autre châssis qui soit collé de papier des deux côtés de son épaisseur. On pourra mettre encore en dehors des contrevents de bois; & outre cela, dans les grands froids, bien calfeutrer avec du foin: par ce moyen la chaleur tempérée qui sera restée de la belle saison, ne pourra pas se dissiper, & demeurera dans un même degré.

Cette précaution nécessaire du côté de la façade seroit inutile, si on ne prenoit pas un soin extrême de tenir les murs qui sont exposés au nord, d'une bonne épaisseur, c'est-à-dire, de trois pieds, & d'une construction solide, ainsi que les côtés & le plafond, au-dessus duquel il ne faut laisser aucun jour: il seroit même à souhaiter qu'il fût voûté, ou au moins que le petit grenier d'au-dessus fût rempli de paille ou de foin. Ce plafond doit être suffisamment élevé, pour ne pas gêner les arbres.

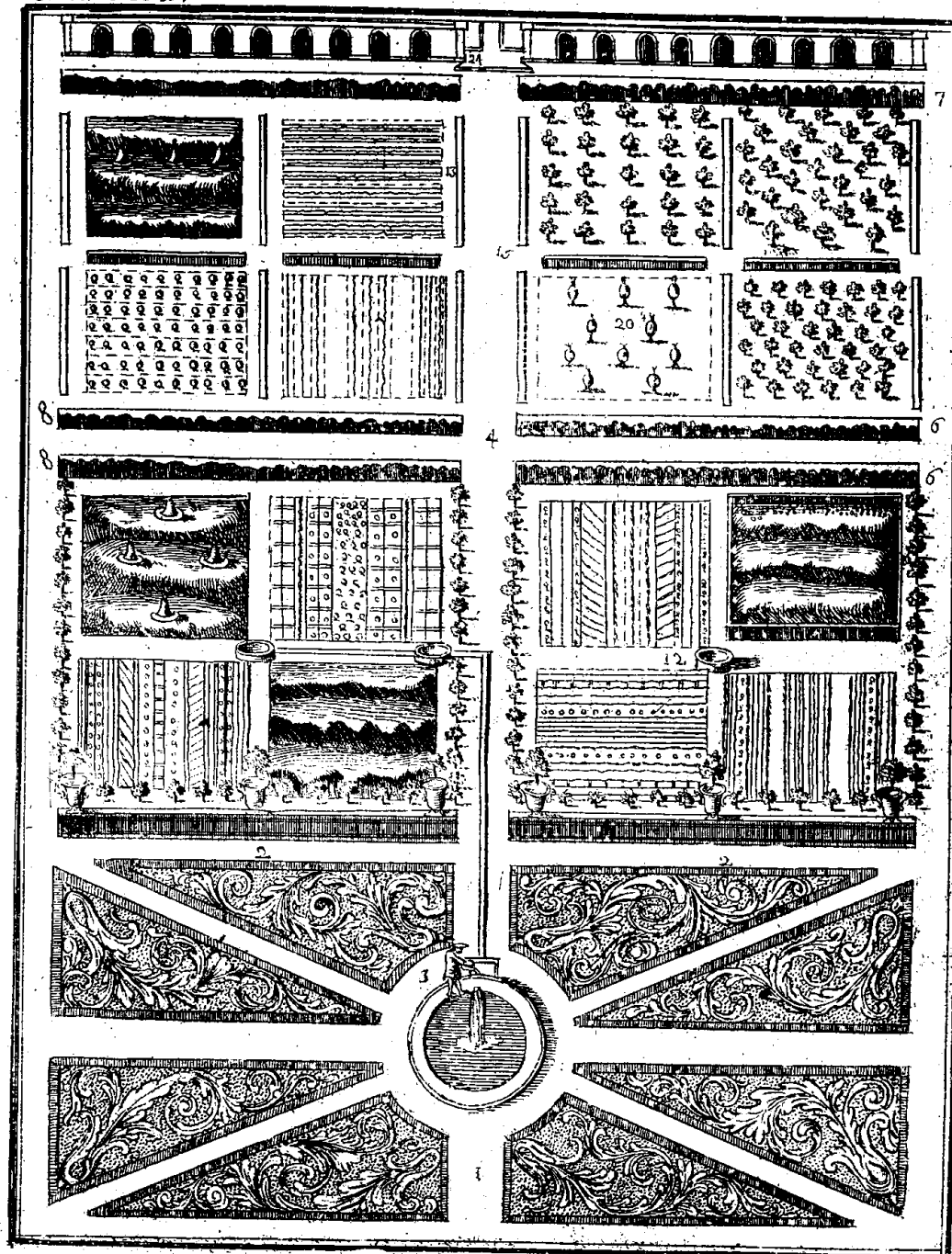
Il faut aussi que le plancher ou le sol soit élevé de quelques marches au-dessus du rez-de-chauffée, afin de préserver les plantes de l'humidité, qui est beaucoup plus dangereuse que le froid. Il est mieux que ce plancher soit planchéié, que d'être de plâtre ou de sable battu, à moins qu'on ne voulût faire servir la serre à quelqu'autre chose pendant l'été: si on pouvoit y pratiquer des caves dessous, elle en seroit plus saine, & conserveroit bien mieux un même point de chaleur que celles placées dans des endroits bas, quoiqu'à l'exposition du midi.

Quant à la longueur & à la largeur d'une serre, chacun peut la régler suivant ses facultés. Une serre de quatre toises de large, & d'une longueur proportionnée, peut assez bien s'accommoder à la portée de toutes sortes de personnes un peu distinguées, & doit passer pour belle.

Il seroit à souhaiter qu'il y eût une antichambre à un des bouts de la serre, par la raison que les plantes ne peuvent être renfermées trop long-tems, sans qu'il n'en périssent plusieurs, faute d'air nouveau; & l'hiver est quelquefois si rude, qu'il est impossible de pouvoir leur en donner par la principale porte, ni par aucune fenêtre sans les mettre en danger. C'est pourquoi il n'y a pas de meilleur moyen pour renouveler dans le besoin l'air de la serre, & le corriger de telle façon qu'il puisse être salutaire aux plantes, & non pas les geler, qu'en ayant à un des bouts une antichambre par laquelle on puisse passer pour entrer dans la serre. Chaque fois qu'on entrera, cette antichambre se fournira d'air nouveau; & ouvrant après la porte de cette antichambre qui donne dans la serre, l'air de cette antichambre se mêlant avec celui de la serre qui est usé, lui donnera les parties nécessaires qui contribuent à la végétation & à l'accroissement des plantes.

Il n'est pas impossible qu'avec tous ces soins les plantes ne soient pas encore en sûreté du côté du froid; il peut être si cuisant, & glisser d'une manière si imperceptible, que le dedans de la serre s'en ressent. Pour connoître quand il pénètre, on met en différens endroits de la serre, sur-tout auprès des portes & des fenêtres, & sur le bord des caisses & couches, des linges mouillés, ou des petits vases pleins d'eau: & quand on voit qu'elle gele, on doit sans différer, tâcher d'y rétablir le degré de chaleur perdue.

Il y en a qui se servent de lampes suspendues au plancher, au milieu & dans les coins



de la serre, sur-tout dans les endroits par où le froid peut venir; mais est-on exempt de fumée, qui est la peste de la verdure, & souvent de la plante? D'autres mettent des terrines remplies de charbon allumé, ou des poëles d'Allemagne, qu'ils entretiennent d'un feu modéré, & dont la fumée sort en-dehors de la serre par un tuyau. Cette maniere d'échauffer l'air est inégale; le voisinage du feu brûle certaines plantes, pendant que d'autres gèlent: de plus, le feu vient-il à s'affaiblir ou à s'éteindre, les plantes qui ont ouvert tous leurs pores à une chaleur qui les réjouissoit, donnent plus de prise à la gelée, que si on les avoit laissées sans feu. Le plus sûr & le meilleur en même tems est que la serre ait, comme je l'ai dit, une bonne exposition, des portes épaisses & bien closes, des fenêtres bien fermées avec des contrevents & de bons chassis doubles bien calfeutrés, & principalement de bonnes murailles: il est bon aussi de redoubler dans les grands froids les paillassons sur les croisées. On peut pourtant faire usage des cheminées inventées par M. Gauger, dont l'avantage est qu'il entre sans cesse dans la serre de l'air nouveau, également échauffé, & que l'air qui y est renfermé en sort aussi continuellement.

Quelque nécessaire que soit une serre aussi bien conditionnée que celle dont on vient de donner la description, cependant peu de personnes veulent ou peuvent faire une semblable dépense: il est plus ordinaire de voir convertir à cet usage des lieux qui ont servi de salle, d'écurie, de cellier, & quelquefois de cave; ce qui est le pis de tous, parce que les lieux bas & creux, comme ces derniers, ne peuvent être que fort humides, & ne sont jamais échauffés des rayons du soleil; mais pour les autres, avec un peu de réparations, ils peuvent passer & suffire: par exemple, pour renforcer ces fortes d'endroits & les rendre plus chauds, on y fait un contre-mur de maçonnerie d'un pied d'épaisseur: on peut même, dans un besoin, faire un contre-mur de fumier grand & sec, qu'on entasse en le battant bien; & pour empêcher qu'il ne tombe, on l'environne de grosses perches qu'on fiche en terre, à quatre pieds les unes des autres.

Explication de la Figure d'ici à côté.

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| 1. Premier Jardin, pour l'ornement. | 10. Planches. |
| 2. Mur d'appui. | 11. Couches. |
| 3. Homme qui jette dans un baquet troué de l'eau du bassin, qui se distribue dans tous les Jardins, suivant la pente du terrain, en coulant dans des canaux de bois, de baquets en baquets, plus bas les uns que les autres. | 12. Puits. |
| 4. Potagers. | 13. Planches à l'abri par des brise-vents qui les environnent. |
| 5. Plates-bandes garnies d'arbres en buissons, & de plantes en bordures. | 14. Espaliers couverts de paillassons. |
| 6. Espaliers du levant, pour les pêches, abricots, &c. | 15. Jardins coupés de murs. |
| 7. Espaliers du midi, pour toutes sortes de fruits. | 16. Melonniere. |
| 8. Espaliers du couchant, pour les prunes, poires, bourdelais, &c. | 17. Melons clochés. |
| 9. Contre-espaliers. | 18. Ado. |
| | 19. Pépinières d'arbres. |
| | 20. Batardiere. |
| | 21. Plant fruitier en échiquier. |
| | 22. Fruitiere en quinconce. |
| | 23. Serre. |
| | 24. Jardins en terrasses. |

CHAPITRE II.

Ustensiles du Jardinage.

I. JE ne m'étendrai pas au sujet des Jardiniers, parce que tout le monde comprend aisément qu'il les faut choisir, autant qu'on peut, expérimentés, robustes, d'un âge mûr, industrieux, actifs, affectionnés à leur état, & fideles. On doit s'informer quelle partie du Jardinage ils entendent le mieux; car il y en a de fleuristes, d'orangistes,

de botanistes , de pépiniéristes , de potagistes ou maraichers ; & si les uns cultivent les jardins fruitiers & potagers , les autres font des desseins & des compartimens ; d'autres construisent des terrasses , boulingrins , parterres , pelouses , bosquets , labyrinthes ; d'autres enfin des canaux , cascades , pieces d'eau & fontaines jaillissantes. Il faut encore savoir , en les choisissant , s'ils ont appris leur métier d'un bon Maître ; de chez qui ils sortent ; s'ils font leurs ouvrages avec facilité , vitesse , propreté & grace ; si toutes les différentes parties du jardin qu'ils ont cultivé , sont bien garnies , &c. sur-tout s'ils sont savans dans toutes les parties de leur art , & principalement dans la taille des arbres , qui est la pierre-de-touche du jardinage , parce qu'il faut du raisonnement , du discernement , & avoir la main sûre pour bien tailler.

II. Pour les différens ouvrages du jardinage , il faut des *charrettes à fumier* , des *tombereaux* , *brouettes* , *civieres* & fourches à dents de fer & de bois ; des *pelles* , des *beches* , des *piques* , *pioches* , *piochons* & *hottes* ; des *scies* & *maillets* ; des *échelas* ou *lattes* & *osiers* pour les treillages d'espaliers , cabinets & berceaux ; des *serpes* & *planes* pour les couper & polir , &c. des *échelles* de toutes sortes , simples , doubles , & à trois pieds ; des *jalons* ou bâtons de bois bien droits , qu'on fiche en terre pour prendre les alignemens des allées & compartimens du jardin , & pour servir aussi de jauge pour mesurer ou égaler les tranchées quand on fouille ; des *traçoirs* , qui sont un outil de fer pointu , emmanché d'un manche de quatre à cinq pieds de long , dont on se sert pour tracer les compartimens , &c. une ou deux de ces *charrues* , dont j'ai parlé Tome 1. 2. Part. L. 1. Chap. 6. pour labourer les allées ; des *battes* pour battre la terre , l'unir & empêcher les herbes d'y croître ; des *ratissoires* , dont les unes ont le tranchant renversé comme des houes pour couper l'herbe en tirant à soi ; les autres ratissent en avant ; des *rateaux* , dont les uns sont à dents de fer , pour dresser les planches & compartimens , & les autres à dents de bois , pour nettoyer les allées ratifiées ; des *rabots* , qui sont des especes de douves rondes par dehors , plates par le bas , & emmanchées par le milieu , qui servent ainsi que le *cyindre* , pour unir & affermir les allées , après que la charrue ou le rateau y ont passé ; une *serfouette* , qui est un petit outil de fer renversé , qui a deux branches pointues avec un manche de quatre pieds de long , pour donner un petit labour autour des petites plantes , comme laitues , chicorées , pois , &c. une *pince* (T. 1. 2. Part. L. 1. Ch. 6.) & des *plantoirs* , qui ne sont qu'un morceau rond & pointu par le bas , qui sert à faire des trous en terre , pour y planter les poireaux , choux , laitues , chicorées & autres plantes potageres qui ont peu de racines : il y a le *plantoir* des Planteurs de buis , qui est plus grand & plus gros , plus long d'en-bas d'environ trois pouces , & ferré pour mieux entrer.

Il faut aussi au Jardinier une *scie à main* , & des *serpettes* bien affilées : il doit toujours en avoir sur soi une fermante , pour tailler tout ce qu'il trouvera de mauvais ou de disgracieux à ses arbres ; les autres , qui ne se ferment pas , & ne sont point portatives , servent principalement pour habiller les arbres & couper les racines de ce qu'on transplante. Il faut encore des *greffoirs* ou *entoirs* , qui sont de petits couteaux faits exprès pour greffer , dont le manche doit être d'ivoire ou de bois bien dur , & l'extrémité plate , mince & arrondie , pour détacher aisément l'écorce d'avec le bois des plus petits arbres , & y insérer l'écusson sans rien rompre. Pour greffer en fente , on se sert d'un outil de fer qu'on appelle *fendoir* , long d'un pied , le manche compris , épais de trois lignes : il a par dessous un taillant de sept à huit pouces de long & de trois de large , & au bout par dessus une espee de coin élevé d'un demi-pouce de large en bas , & d'un pouce & demi de haut , pour tenir la fente ouverte , afin d'y insérer la greffe. En voici un pour l'écusson : c'est une piece d'ivoire de la grosseur d'un petit manche de couteau , long de deux pouces , ayant à un de ces bouts un bout de lancette , & à l'autre bout une espee de bout de spatule pour séparer l'écorce du bois : ces deux extrémités sont fermées par deux petits morceaux de la même matiere , à la maniere des porte-crayons à vis ; & pour la greffe en couronne , on se sert des os de pieds de moutons que l'on façonne soi-même en coin plat d'un côté , & arrondi de l'autre : des *ciseaux de Jardinier* , pour tondre les buis des parterres & les arbres d'ornemens , comme ifs , ormes , &c. un *croissant* , pour tondre les charmilles & les haies : un *sarcloir* , un *échenilloir* , & un *fermoir* qui est un fer de ciseau de Menuisier , accompagné d'un autre petit fer recourbé en croissant , le tout monté sur un manche de bois de trois pieds , pour émonder les

arbres , en ôter les chancres , la mousse , le bois mort , &c. car les deux fers du *fermoir* peuvent servir à tous ces usages , & taillent à droite & à gauche , en montant , & en descendant. Ces trois derniers outils , le *sarcloir* , l'*échenilloir* & le *fermoir* , sont représentés dans la figure qui regarde la page du premier Tome , n°. 40 , 41 & 44 ; & il est aisé de voir à l'inspection de la piece , que l'*échenilloir* n'est autre chose qu'une espee de ciseau , dont une des branches est montée sur un manche de bois d'environ quatre pieds ; & l'autre branche a le fer plus épais & plus large par le haut , afin que son poids entraînant ce côté-là , les ciseaux soient toujours ouverts naturellement : il y a aussi le long du branchon qui tient au manche , une languette de fer qui empêche que les ciseaux ne se ferment d'eux-mêmes ; & en levant ces ciseaux en l'air , quand on est vis-à-vis de la branche où le trouper de chenilles est attaché , on ferme les ciseaux , & par conséquent on coupe cette branche en tirant à soi la petite corde qui est attachée au bas du branchon à grosse tête , & qui repassant sur une petite poulie attachée au haut du manche proche de la douille , pend tout le long de ce manche.

Le jardin doit être aussi fourni d'*arrosoirs* grands & petits , à pomme ou à fond percé , ou à simple goulot ; de *pots à fleurs* , de *caisses* , de *manes* & *mannequins* , qui sont utiles tant pour le transport , que pour y planter des arbres ; de *baquets* , qui servent aux arrosemens & à semer des graines particulières ; de *corbeilles* à fleurs & fruits ; de *déplantoirs* , *houlettes* & *truelles* pour déplanter ; de *cribles* pour passer la terre , principalement pour les fleurs ; de *claires* pour épier les terres & les passer grossièrement ; de *cloches* , tant de verre que de paille ; celles de verre servent à élever , l'hiver sur couche ou en caisse , toutes sortes de plantes , & celles de paille à garantir les plantes nouvellement transplantées , du hâle & du soleil : enfin le jardin doit être encore muni de *pleyons* , *paillassons* , *brise-vents* , & de *chassis* de verre pour ceux qui en veulent faire la dépense.

Déplantoirs.

On fait usage dans le jardinage de trois sortes d'outils pour déplanter ; la truelle , la houlette , & le déplantoir.

La *truelle* sert à lever en motte les petites plantes , sur-tout les fleurs.

La *houlette* sert aussi pour les plantes qui n'ont pas beaucoup de racines , comme fraisières , tulipes , anémones , &c. Les Jardiniers , pour les terres dures & pierreuses , ont des houlettes tout-à-fait pointues comme de la fauge ; aussi les appelle-t-on *feuilles de fauge* ; & ils en ont d'autres qui sont coupées quarrément & un peu rondes par le bas , pour les terres meubles & légères.

Un *déplantoir* se fait avec des feuilles de fer-blanc , qu'on met en rond comme des tuyaux ; ou comme un petit baril sans fond ; & on entretient cette rondeur par des charnières qui se rencontrent , & où l'on passe un gros fil-de-fer : à force de bras on fait entrer le déplantoir dans la terre , autour de l'arbre ou de la plante qu'on veut enlever : on l'enleve en motte ; on la transporte enfermée dans le déplantoir ; & en ôtant le fil-de-fer qui le tenoit fermé , il se lâche , & l'arbre ou la plante en sort en son entier , & se place comme on veut. Les petits déplantoirs se font d'une demi-feuille de fer blanc , les moyens , d'une feuille entiere , & les grands , de deux , trois ou quatre feuilles , selon l'usage qu'on en veut faire.

Claires pour épier & passer la terre.

On passe à la *claire* les terres pierreuses , parce qu'elles ne pourroient pas faire un bon jardin. On a donc une *claire* de six pieds de haut sur cinq de large : pour la faire , avec quatre pieces de menuiserie épaisses de deux pouces , on fait un *chassis* de la grandeur que je viens de dire ; on le garnit de haut en bas de baguettes de coudrier , de la grosseur d'un bon pouce , & éloignées les unes des autres d'environ un pouce ; & avec de petits coins , on les arrête par les bouts dans des trous faits dans le *chassis* ; ou bien , sans même y faire de *chassis* , on les lie à trois ou quatre endroits de leur hauteur d'une chaîne d'osier qui les entrelasse , & on les attache par derrière avec trois ou quatre traverses du même bois , ou même un peu plus gros , pour maintenir tout l'ouvrage en état , en sorte que la *claire* résiste à la pesanteur de la terre qu'on doit jeter contre.

Pour la passer, on pose la claie un peu en penchant sur le bord d'une tranchée, ou bien on la soutient par derrière avec quelques échelas : le Jardinier jette des pelées de terre sur le haut de la claie, & la bonne passe au travers, pendant que les pierres roulent au bas : le Jardinier les ôte, & continue ainsi à passer toute la terre.

Pleyons, Paillaçons, Brise-vents.

I. Les Jardiniers nomment *pleyons*, la paille de seigle, qui, parce qu'elle est longue & ferme, sert à couvrir les petites salades sur couche, à faire des paillaçons, des brise-vents, des cloches, & à lier la vigne.

II. Pour faire des *paillaçons*, on couche à terre trois échelas d'environ six pieds de long, éloignés les uns des autres de deux à trois pieds; puis on fait en travers de ces échelas un lit de paille de seigle, épais d'un bon pouce, haut de cinq à six pieds, & aussi long que les échelas; ensuite on met sur ce lit de paille trois autres échelas pareils aux trois premiers, vis-à-vis desquels on les place, & on lie ceux de dessus à ceux de dessous, avec de l'osier; & enfin on met sur l'un des côtés de cet ouvrage deux autres échelas en travers, pour qu'il soit solide.

Ces paillaçons servent à mettre sur des couches, par exemple, de petites salades, de raves printanières, & autres plantes qu'on veut conserver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On pose ces paillaçons à plat sur les couches, & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les couches de quelques autres échelas mis en travers, & soutenus par de petits pieux. On se sert aussi de paillaçons pour garantir les espaliers des roux-vents & de la grêle.

III. Les *brise-vents* ne font autre chose que ces mêmes paillaçons qu'on met debout sur un côté de leur largeur; & en les arrêtant avec des pieux fichés en terre autour des couches, des quarrés, & même des buissons, ils font une espèce de petite muraille qui défend des vents froids tout ce qui y est enfermé, & l'échauffe en même tems par la réflexion des rayons du soleil : en sorte que les brise-vents produisent deux bons effets dans le Jardinage, ils brisent le vent, & ils augmentent la chaleur; aussi s'en sert-on non-seulement pour mettre à l'abri les couches de melons, salades, &c. mais encore pour clore tous les endroits où il n'y a point de véritables murailles qui puissent défendre les jardins des ravages de l'exposition du nord.

Cloches & Chassis.

On fait ordinairement les cloches de verre d'environ dix-huit pouces de large par le bas, sur pareille hauteur, avec un gros bouton au-dessus pour les manier commodément. Elles servent l'hiver & pendant tout le froid, le printemps & l'automne, à garantir du froid, de la grêle, du hâle & du vent, les fraises, melons, asperges, concombres, petites salades, oseille, jeunes plants & autres productions tendres. A mesure qu'elles lèvent & qu'il y a de beaux jours, on doit donner de l'air aux cloches, c'est-à-dire les élever, ou d'un côté seulement, ou par-tout, en les soutenant sur de petits morceaux de bois, ou avec des fourchettes.

Les chassis, par le moyen desquels on a trouvé le secret d'élever les plantes les plus délicates, & les arbres même les plus curieux & les plus difficiles, ne sont qu'un ouvrage de menuiserie fait en tiers-point ou triangle, avec des feuillettes dans les coins, dans lesquels on enchâsse des panneaux quarrés de verre. On les fait de chêne bien dur, & souvent on les peint en verd, pour qu'ils résistent mieux aux injures de l'air. On leur donne environ six pieds de long, pour y mettre de chaque côté deux panneaux de trois pieds en tous sens; ils ont d'ordinaire quatre pieds d'ouverture. On en met plusieurs au bout l'un de l'autre, & on les bouche aux deux bouts par deux panneaux de verre, aussi faits en triangle. On en fait aussi de quarrés, dont le dessus se termine en comble comme un toit. On en environne des couches, des quarrés & des arbres entiers, sur-tout pour les productions qu'on veut avancer l'hiver; on y fait même des réchauffemens en les entourant & les couvrant de fumier; & on donne ainsi aux productions qui y croissent, tant & si peu de chaleur & de fraîcheur que l'on veut.

Explication



A Greffoir.

Explication de la Figure d'ici à côté.

- | | |
|---------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Beche. | 16. Paillaçon. |
| 2. Pelle. | 17. Maillet. |
| 3. Râteaux. | 18. Brouette. |
| 4. Ratissoires de deux sortes. | 19. Civiere. |
| 5. Déplantoir. | 20. Echenilloir. |
| 6. Serpettes de deux sortes. | 21. Ciseaux de Jardinier. |
| 7. Plantoirs de plusieurs façons. | 22. Echelles de différentes façons. |
| 8. Arrofoir. | 23. Pioches. |
| 9. Batte. | 24. Piochon. |
| 10. Corbeille à fleurs. | 25. Croissant. |
| 11. Crible à Jardin. | 26. Cloche de verre. |
| 12. Scie. | 27. Cloche de paille. |
| 13. Houlette de Jardinier. | 28. Fourche de fer. |
| 14. Pots de terre de différentes grandeurs. | 29. Truelle. |
| 15. Rabot. | 30. Claie. |

Il est encore à propos d'avoir chez soi un thermometre & un barometre, ainsi que je l'ai dit Tome I, page 443 : ce sont deux instrumens qui marquent les différens états de l'air, & qui en annoncent les changemens ; en quoi ils sont autant curieux qu'utiles, sur-tout pour les opérations du jardinage, puisqu'ils enseignent quand il fait bon semer, planter, découvrir les arbres, fleurs & melons, cueillir les fruits, &c.

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

Corréctifs des Terres de Jardins.

COMME on est très-souvent contraint par la disposition du lieu, à prendre le terrain d'un jardin tel qu'il se présente, il est nécessaire de dire ici quelque chose pour enseigner à corriger les fonds de terre qui sont tout-à-fait mauvais, & à améliorer ceux qui ne sont pas assez bons ; d'autant que le terrain d'un jardin est presque toujours précieux.

Remedes pour les fonds de terre tout-à-fait mauvais.

I. Quand ce sont des terres coriaces & si fortes, qu'elles se coupent à la beche, comme des terres franches & des terres glaises, si on n'a pas la commodité d'en faire porter d'autre en la place, il faut les disposer de maniere, qu'étant élevées par quarrés en dos de bahut, l'eau qui y séjourneroit sans cela, & les réduiroit en bouillie ou mortier en tems de pluie, puisse avoir son écoulement dans des rigoles, ensuite dans des pierres qui seront aux coins, & de-là dans des aqueducs, canaux ou puisards qu'on fera exprès. On peut leur donner cette élévation, non-seulement avec des terres nouvelles qui soient meilleures, mais encore avec de grand fumier, soit en le mettant dessous, on en le mêlant avec ces terres fortes. Cette maniere est bonne aussi pour les lieux qui sont sujets aux inondations des grandes pluies, ou qui sont naturellement marécageux, les ayant premièrement remplis & comblés avec des fables, des gravois & autres semblables choses.

Pour éviter les inconvéniens des terres fortes qui se fendent aisément dans les grandes chaleurs, on doit avoir recours aux fréquens labours ; c'est le seul remede qu'on puisse y apporter. Voilà pour les terres qui sont trop lourdes, trop grasses & trop fortes.

II. A l'égard de celles qui sont trop arides & trop légères, si elles sont telles naturellement & dès la superficie, on n'y peut remédier qu'en y mêlant d'autres terres fortes que l'on transportera d'ailleurs, ou bien en y faisant couler dans le fond quelque décharge d'eau qui puisse se répandre par-tout, si cette sécheresse vient de ce qu'il se trouve au-

deffous de la terre un sable, qui n'étant pas assez solide & assez ferré pour pouvoir arrêter les eaux de pluies, de neiges ou autres, les laisse passer & descendre plus bas, où elles sont entraînées par leur pesanteur; ce qui fait qu'il ne se conserve dans ces terres aucune fraîcheur, sans quoi elles ne sauroient rien produire, non plus que sans une chaleur tempérée: pour réparer ce défaut, il faut se servir d'un expédient tout contraire à celui des terres trop fortes, c'est-à-dire, tenir les quarrés qui sont à labourer, dans une situation plus basse que les allées, en sorte que les eaux y aient toute leur pente: & pour une plus grande provision d'humidité, l'on jettera dans ces labours en hiver toutes les neiges des allées & des environs, d'où il sera facile de les y porter, & cela après avoir préalablement tiré de ce sable tout pur qui est au fond, la profondeur de trois pieds, pour y substituer de meilleure terre.

III. Les terres argilleuses doivent être traitées comme les terres fortes, puisqu'elles sont de même nature, c'est-à-dire, d'une composition à ne pas se laisser pénétrer aisément à l'eau, ni à recevoir à fond (après qu'elles en sont imbibées par la longueur du tems) les rayons du soleil dont elles ont besoin pour se dessécher. Il faut donc faire en sorte par notre industrie qu'elles deviennent capables de ces deux choses; & c'est ce qui se fera encore par un bon & profond labour, qui relevant la terre à hauts fillons ou mottes en pyramide, donnera moyen à l'eau & au soleil de la pénétrer bien avant. Ce labour doit être fait en tems sec, soit froid ou chaud, & réitéré avant que la terre soit de-rechef asséchée; ce que l'on empêchera en y mêlant du fumier long, soit de pailles ou de feuilles, qui ne soit qu'à demi-pourri, afin qu'achevant de se consumer, il s'échauffe & aide en même tems à échauffer la froideur de cette terre.

IV. On doit observer le contraire dans les terres sablonneuses, qui ont un défaut tout opposé, savoir, de boire l'eau trop promptement sans en faire profit, & de demeurer ensuite exposées à toute l'ardeur du soleil qui les brûle. Il ne faut par conséquent les labourer qu'en tems humide, & y employer du fient gras, bien pourri, soit en le mêlant avec la terre, soit en le répandant seulement par dessus peu de tems avant les pluies; car venant à se dissoudre, il engraisse la terre en coulant plus lentement, & son suc le plus exquis demeure le plus proche de la surface où il doit faire son plus grand effet.

V. Ces remèdes ne seroient pas suffisants, si les terres étoient entièrement d'un si mauvais tempérament dès la superficie, & principalement celles qui sont argilleuses, car ce sont les pires de toutes. On ne les peut jamais bien corriger par le mélange d'autres bonnes terres: elles en empêchent plutôt les fonctions naturelles par la crudité, l'amertume & les autres mauvaises qualités qu'elles leur communiquent. Ainsi il n'y a qu'à enlever absolument toute cette terre hors du lieu où l'on veut faire un jardin, jusqu'à la profondeur de trois pieds, aux endroits qu'on destine pour les arbres & pour les plantes à longues racines, & de deux pieds au moins pour les menus herbages, & y remettre pareille quantité de bonne terre, autant qu'il est facile d'en avoir.

On fait la même chose quand on est dans un fonds qui est tout de craie, c'est-à-dire, de terre de carrière, ou tout pierre, tuf, gravois & cailloux, ou bien encore tout sable, de quelque couleur qu'il soit.

Il n'y auroit rien à enlever, si heureusement cette mauvaise terre se trouvoit beaucoup plus basse que la superficie qu'elle doit avoir, pour n'être pas de même niveau que la maison, supposé qu'on puisse faire le potager tout auprès; car il a beaucoup plus de grace d'être dans une situation un peu plus basse (en sorte que du perron qui regne le long de la maison, on descende par quelques marches dans ce jardin), que quand il est de niveau ou plus élevé, & que par conséquent on n'y peut aller qu'en montant. Si le potager en doit être plus éloigné, comme c'est l'ordinaire dans les grandes maisons, on ne laisse pas, si l'on peut, de leur donner une disposition à-peu-près semblable, afin que dès l'entrée on en puisse d'un coup d'œil parcourir toute l'étendue.

Or, si par cette facilité l'endroit que l'on choisit est naturellement bas de sa situation, comme de cinq ou six pieds, quelle que soit la mauvaise terre qui s'y trouve, il n'y a qu'à l'y laisser & rehausser la superficie à la hauteur de deux & trois pieds: mais pour être plus sûr de cette quantité de terre, il faut mesurer avec une jauge l'endroit d'où on l'enlève, & non pas la hauteur à quoi elle monte quand elle est mise en place, parce que les terres nouvellement remuées, en occupent d'abord davantage que celles qui sont asséchées: par la même raison, quand on tire d'un jardin trois pieds de mauvaise

terre pour y en remettre d'autre meilleure, on ne se contente pas que l'endroit que l'on a creusé soit rempli de niveau au reste, mais on doit mesurer cette terre sur le lieu où elle a été prise; sinon en mettre environ un pied plus haut, c'est-à-dire, quatre pieds, étant assuré que cela se réduira par la suite à la quantité nécessaire de trois pieds.

Moyens de corriger les terres qui ne sont pas assez bonnes.

Il est rare qu'on ait à en venir aux extrémités que j'ai dit à l'article précédent, parce qu'on ne choisit guère un fonds tout-à-fait défectueux pour faire un jardin. Il est plus ordinaire que ce fonds étant assez bon, il n'y en ait pas suffisamment, parce que au-dessous des premiers lits de bonne terre que l'on rencontre d'abord, il se trouve ou de l'eau, ou de la glaise, de l'argille ou du tuf, qui arrêtent l'eau trop près de la superficie, en sorte que se séjour rend la terre trop humide, ou cause d'autres inconvénients; & c'est alors qu'il faut se servir des expédiens ci-dessus, c'est-à-dire, élever les quarrés en dos de bahut, employer des fumiers longs à demi-pourris, donner à ces eaux souterreines une décharge qui les porte dehors; ou y faire des *pierrées*, qui sont de petits conduits qu'on fait sous terre avec du moillon sec par en-bas, & couvert de mortier par en-haut, pour faire écouler les eaux. Si l'on veut faire encore mieux, on doit enlever absolument tout ce qu'il y a de mauvaise terre dans le fond, soit sable, soit glaise, soit pierre, & y mettre de meilleure à la place autant qu'il en faudra pour la profondeur requise, & pour conserver toujours la même hauteur que l'on avoit, si elle est suffisante; ou pour la rendre telle, si la superficie est trop haute ou trop basse.

En ce dernier cas, s'il faut rehausser le terrain au-delà de trois pieds, il ne seroit pas nécessaire que le surplus fût tout de bonne terre; on peut y employer tout ce qu'on a, tel qu'il soit: on a pour cela une grande commodité dans le voisinage des Villes, d'où l'on peut apporter les décombres des fondemens ou démolitions des maisons, & donner la liberté de les venir décharger dans les places qu'on veut rehausser. Il est vrai que cela ne se fait qu'avec beaucoup de tems, & c'est une perte assez considérable pour chercher un autre parti s'il étoit possible, d'autant plus qu'on s'expose souvent à avoir dans son jardin beaucoup plus de sable & de pierres que de véritable & bonne terre, à moins qu'on ne la passe à la claie.

D'autres, pour s'éviter la peine de faire apporter des terres, quand il n'y en a pas de bonnes à une profondeur suffisante, se contentent (après avoir fait la distribution de leur jardin) de prendre celle qui doit être employée en allées, pour mettre tout ce qu'il y a de bonne dans les quarrés, à la place de celle qu'on en tirera; commençant par faire une tranchée de cinq ou six pieds de large, depuis un bout du quarré jusqu'à l'autre; & ce qu'ils trouvent de bonne terre, ils la jettent avec la beche sur l'allée la plus proche, afin de faire place & de pouvoir vider l'argille ou le tuf qu'ils jettent dans l'endroit que doit occuper une autre allée; puis faisant une autre tranchée de la même largeur & longueur, ils en mettent toute la bonne terre dans la précédente, & ensuite ce qu'ils ont jetté sur l'allée avec la bonne terre qui est au-dessus de la même allée, s'il y en a de manque; & ils continuent ainsi de quarré en quarré ce travail, qui fait qu'à la fin les allées ne sont composées que de la glaise, des pierres ou du tuf qui se rencontroient trop près de la surface.

D'en user ainsi, c'est bien s'épargner une peine; car il y en a sans doute à transporter assez loin la mauvaise terre, & à en apporter d'autre en la place; & d'ailleurs les allées se trouvent de cette manière plus solides, plus fermes pour la promenade & pour le charoi des choses nécessaires à l'entretien du jardin, & il n'y croitra point tant de mauvaises herbes: mais il y a aussi d'autres inconvénients à craindre, qui me font mépriser ces légers avantages pour d'autres plus solides. L'un est que ces amas de pierres & de tuf attirent sous les allées l'humidité & la bonté des terres voisines, & des amendemens qu'on leur donne; & cela est extrêmement nuisible à ce qu'on y plante, principalement aux arbres en buissons qui se trouvent justement placés en ces endroits. De plus, ce sont autant de retraites pour les limas & autres insectes qui perdent les jardins; & ce qui est de plus fâcheux, c'est qu'au cas que dans la suite on voulût changer le dessein du jardin, cela ne se pourroit faire qu'on recommençant tout de nouveau un grand & pénible travail, qui renverseroit tout le jardin, pour porter enfin hors de-là tous ces re-

but; au-lieu qu'on ne perdrait presque point de tems si on l'avoit fait dès la première fois; parce qu'il ne s'y trouveroit que de bonne terre.

On aura encore en cela un autre avantage: c'est que sans qu'on veuille changer le dessein du jardin, les terres des quarrés venant à la longue à s'user & à s'épuiser, il sera facile de les renouveler en prenant celles des allées qui seront de la même qualité. Or, on sait combien ce remuement est profitable, soit que par ce moyen l'air pénétrant davantage les terres, y réveille quelque principe de vigueur, soit qu'il les purifie de ce qu'elles pouvoient avoir contracté de mauvais, ou qu'enfin il les rende plus meubles & plus pénétrables aux racines: ce qui fait qu'on estime tant les terres portées & neuves.

Qu'on ne plaigne donc pas en cela sa peine, s'il arrive qu'on soit réduit à en venir là; comme quand on veut faire un jardin dans un endroit qui manque entièrement de terre, ou que la bonne qui y est n'est pas en une quantité suffisante, ou enfin, qu'elle est mêlée avec d'autre mauvaise, on ne peut mieux faire que d'effrondre un pareil endroit, pour ôter tout ce qu'il y a de défectueux, & y mettre de bonne terre en place.

II. Si la terre est passablement bonne, ou qu'elle soit seulement usée pour avoir servi à d'autres productions, le travail est beaucoup moindre: on remédie à ce dernier inconvénient par le changement des plantes, par l'amendement avec de bons fumiers, & par le repos. Ainsi, par exemple, une terre qui a été long-tems employée en vignes, en bois, ou autre chose, réussit fort bien en des plantes moins voraces; telles que sont les herbes potagères, les pois, fèves, &c. Et si elle essuie enfin le sort commun de toutes les terres, qui est de devenir usée, le soin du Jardinier y doit pourvoir, en s'appliquant continuellement à remarquer de quelle manière viennent ces plantes, afin de ne point perdre de tems; & que changeant, selon le besoin, les places de ses légumes & de ses semences, sa terre ne demeure point inutile: elle n'est jamais si usée & si éffritée qu'il la doive laisser en friche; elle peut au-contraire produire toutes les choses les unes après les autres, pourvu qu'il ne la laisse pas manquer des secours nécessaires. Le repos est bien capable de rétablir une terre altérée par la nourriture de quelques plantes qui lui étoient étrangères; mais si l'on y ajoute du bon fumier, cela se fait encore plus heureusement, aussi-bien que pour améliorer une terre médiocrement bonne: sur quoi l'on doit voir ce qui sera dit ci-après au Chapitre des Amendemens. Et à l'égard de ce repos des terres, on ne doit pas s'imaginer qu'il faille absolument laisser le fonds sans lui rien demander: il ne consiste ordinairement qu'à mettre à l'air la terre qui étoit dans le fond, ou n'ayant rien à s'occuper, elle conserveroit sa fécondité naturelle en attendant qu'on la fit travailler, c'est-à-dire, qu'on l'exposât au soleil, & qu'on lui donnât quelque culture; & celle qui étoit à la superficie prenant sa place dans le remuement qu'on en fait, elle y est à son tour dans un repos capable de la rétablir au bout de quelques années, & de la remettre en état d'agir aussi-bien que jamais: en quoi on voit encore l'importance qu'il y a, que dans l'endroit que l'on destine en jardin, il se trouve trois pieds de bonne terre.

Ce qu'il y a de bon au-dessous de cette profondeur, est regardé comme une terre neuve dont la fécondité est merveilleuse, ayant conservé tout son sel par l'inaction où elle est demeurée: celles de la superficie peuvent aussi quelquefois être appelées telles, quand elles ont été empêchées d'agir, & qu'elles ont cessé un tems de produire & de nourrir des plantes, comme quand on les a occupées à des édifices ou autrement. Dans les premières années que ces terres sont employées à leurs anciennes fonctions, elles font un effet admirable; toutes sortes de plantes & de légumes y croissent & grossissent à vue d'œil, & elles se passent même aisément de tout amendement, ou se contentent de très-peu.

On peut être suffisamment instruit par tout ce que nous venons de dire, des conditions qui doivent se rencontrer dans le fonds qu'on veut convertir en jardin, s'il est en notre pouvoir d'en faire le choix; & de ce qu'il y a à pratiquer, quand on est borné à se servir d'un terrain défectueux, pour le rendre meilleur; comme de mêler de la terre franche avec la légère; de corriger l'aridité de celle qui est sablonneuse, en y joignant de la forte; de procurer de l'humidité à celle qui en manque; de dessécher celle qui peche de ce côté là par l'excès; d'échauffer celle qui est trop froide, de tempérer au-contraire l'ardeur des terres trop chaudes; & ainsi des autres inconvéniens auxquels on peut remédier par les divers moyens que nous avons proposés. On trouvera plus bas le bon usage que l'on peut faire de chaque partie de son fonds tel qu'il soit, suivant la difficulté qu'on peut avoir de vaincre ces obstacles, en plaçant chaque espèce de plantes & de légumes dans les terres dont elles peuvent le mieux s'accommoder.

Je finis par deux observations. L'une, que dans ces correctifs de terres mal conditionnées, il y a cette distinction à faire; que dans les pays froids, il est à souhaiter d'y avoir des terres légères, afin qu'avec le secours du peu de chaleur qui s'y fait sentir, elles soient assez facilement échauffées pour être raisonnablement hâtives dans leur production; au-lieu que dans les pays chauds, il vaut mieux avoir de la terre assez forte & assez grasse, afin que les chaleurs qui y sont plus grandes ne puissent pas si aisément pénétrer dans le fond, ni par conséquent altérer les plantes.

L'autre regarde les terres de rapport, qui, pour se conserver dans le degré de bonté qu'elles avoient dans l'endroit d'où on les tire, veulent trouver une situation aussi avantageuse; autrement il arrive assez souvent qu'elles deviennent stériles, comme réciproquement il s'en rencontre de celles-ci que l'on rend très-propres pour la production, en leur donnant une situation plus heureuse. Il arrive de-là que la bonté de ces terres rapportées n'est le plus souvent qu'accidentelle: si elles n'en ont toutes les autres marques dont nous avons parlé. Il en est de même de la couleur: ce n'est qu'un signe assez équivoque & peu sûr d'une bonne terre, que d'être d'un gris noirâtre: il s'en trouve bien plus de bonne de cette couleur que de tout autre, principalement de la blanche; mais il s'en voit de telle tout-à-fait infertile, soit sur le haut de certaines montagnes ou dans quelques vallons, où elles ne sont tout-au-plus capables que de produire des bruyères & des genêts: bien souvent aussi il s'y trouve du tuf mêlé, comme de l'argille aux terres blanches & rougeâtres: ainsi les couleurs des terres peuvent tromper; ce qu'on ne peut dire de la beauté & vigueur de ses productions naturelles, qui constamment sont les seules qui en doivent décider, quand elle est déjà occupée, soit en prairie, bois ou autre chose.

CHAPITRE IV.

Des Amendemens de Jardins.

Les engrais sont très-nécessaires dans le jardinage, & il s'y en consomme beaucoup, tant pour fertiliser les terres ingrates, que pour entretenir la fécondité des bonnes; car les herbes, les plantes, les fleurs & les fruits y venant en abondance, & se succédant promptement les uns aux autres, sur-tout dans le potager, & souvent dans un petit espace de tems & de terrain, la terre seroit bientôt épuisée sans le secours des amendemens.

C'est aussi par l'abondance des engrais qu'on fertilise les plus mauvais fonds: c'est pourquoi on n'est pas si scrupuleux sur le choix du terrain, quand on a, à sa commodité, du fumier & de l'eau pour les abonner: c'est avec ces deux secours qu'en deux ou trois ans nos Maraichers des portes de Paris convertissent les endroits les plus bruts en jardins les plus féconds & les plus riens qu'il y ait.

Outre ces trois bons effets que les amendemens produisent; savoir, d'abonner les mauvaises terres, d'entretenir la fécondité des bonnes, & de métamorphoser le tuf & la craie en bons jardins; c'est encore par le secours des fumiers, qu'on y fait durant l'hiver presque tout ce qui y fait durant l'été le pere de la végétation, le soleil, ce grand astre qui anime & qui vivifie toutes choses.

L'art de fumer, si précieux au jardinage, consiste principalement à connoître la qualité de la terre & celle de l'engrais, pour proportionner l'un à l'autre; donner au fonds de terre le fumier qui lui est propre, & le donner en quantité & tems convenables: par exemple, employer les corps les plus gras & les plus rafraichissans dans les terres sèches & légères; & dans celles qui sont humides, froides & pesantes, mettre des fumiers chauds & légers.

Fumier de Cheval, de Mulet & d'Âne.

Le fumier de ces trois fortes d'animaux est de ce dernier tempérament, c'est-à-dire, chaud & léger, comme l'expérience le justifie assez, en ce qu'une certaine quantité de fumier de

cheval étant entassée, s'échauffe quelquefois jusqu'à se convertir en véritable feu. Les fumiers de cheval, de mulet & d'âne, nouveau faits & encore un peu humides, sont d'un grand usage dans les jardins, sur-tout dans les potagers, principalement en hiver : ils servent en couches à nous donner des nouveautés printannières, comme concombres, raves, petites salades, melons, & tout cela long-tems avant le cours ordinaire de la nature. Dans le fort de la gelée, ils servent à nous faire avoir des légumes, des asperges même bien vertes, ils avancent considérablement la maturité des fraises, des figues en caisses, des pois & autres légumes ; enfin l'on s'en fert pour avoir en tout tems des champignons.

Lorsque ces fumiers sont vieux & secs, & que leur chaleur est passée, ils ne sont pas pour cela inutiles : on en fait des couvertures pour les artichaux, les chicorées, le céleri & semblables plantes, afin de les préserver de la gelée ; & venant par la suite à se pourrir, on en tire le dernier secours, qui est d'amender les terres où on les incorpore.

Fumier de Bœufs & de Vaches.

Il vient après celui de cheval & de mulet ; mais il est d'un tempérament tout différent : sa nature est de rafraîchir & d'engraisser ; ainsi il convient particulièrement aux terres sèches & sablonneuses ; au-lieu que les autres sont bons pour les terres grossières, fortes & humides, qui ont besoin d'être échauffées & ameublées.

Fumiers de Mouton & de Chevre.

Ils sont aussi très-propres aux terres fortes & humides, parce que ce sont les fumiers les plus gras, & cependant les plus chauds.

Ils ont même une telle disposition à fertiliser la terre, que quoiqu'en petite quantité, ils l'amendent tout autant que beaucoup de fumier de cheval & de vache : il seroit à souhaiter qu'ils fussent un peu plus communs.

Curures.

Les curures de colombier & de poulailler pourroient encore faire quelques amendemens de même nature, étant chaud comme les autres fumiers, mais ils sont pleins de mouches, qui s'attachant aux plantes, leur font beaucoup de tort.

On estime encore moins le fumier de porc ; sa puanteur est capable d'infecter la terre & de lui donner un mauvais goût : ce que l'on feroit croître avec, seroit dangereux dans le corps humain.

Les excréments des animaux aquatiques ne valent guere mieux, non plus que ceux qui viennent des garennes de lapins : on voit combien ces derniers sont brûlans par la stérilité qui paroît autour des clapiers.

Ceux de l'homme sont plus tempérés & pleins de sels ; mais leur puanteur les fait rejeter par les Curieux : ils prétendent que cette civette occidentale (car c'est ainsi que les Chymistes l'appellent) produit des légumes amers & beaucoup de mauvaises herbes difficiles à extirper ; & qu'enfin cet amendement est trop chaud pour les arbres fruitiers, & d'une odeur dangereuse pour les fruits, à moins qu'on ne le ménage & le mêle bien. Au surplus, voyez ce que j'ai dit, dans le premier Tome, du fumier de pigeon & de porc, des boues, curures de fossés & autres amendemens.

Plantes labourées.

Si en labourant on remet dans le fond du labour les plantes que la terre avoit produites, il est certain que ces plantes remises ainsi au-dessous de la superficie, y pourrissent & y font un puissant engrais, parce qu'il est de la même qualité, & ne contient que des sels analogues. Je ne fais pourtant guere de cas des feuilles de plantes potageres ; le suc qui en revient est livide & trop froid, & bien loin d'amender, il fait pourrir les nouvelles plantes qu'on croit qu'il devoit abonner.

Les feuilles d'arbres ramassées & pourries dans quelques fonds humides, se réduisent

plutôt en terreau qu'en fumier ; ainsi elles sont plus propres à répandre pour garantir du hâle, qu'à fumer le dedans des terres.

Cendres.

Les cendres de tout ce qu'il y a de combustible, le feroient beaucoup mieux ; mais comme l'on n'en a que très-peu, on les réserve pour quelques pieds d'arbres, & principalement pour les figuiers. Il en est de même du marc, soit de vin ou d'huile : le premier tient des qualités excellentes & des esprits subtils, dont la nature a rempli la vigne par-dessus toute autre plante, & il sert particulièrement pour rendre la terre légère : l'autre marc engraisse extraordinairement. Celui des sirops & des raffineries de sucre & de miel, est très-propre pour les plantes auxquelles on desire une douceur favorable.

Pour faire croître extrêmement une plante, il faut l'arroser quelquefois de lessive faite avec des cendres de plantes de la même espece.

Boues.

Les boues qu'on peut amasser dans les rues & les grands chemins, sont plus communes & d'autant meilleures, qu'elles sont mêlées & pétries plus long-tems avec l'air, le soleil & les pluies. On en fait de petits monceaux qu'on laisse évaporer & sécher, avant que de les employer en terre au pied des arbres, où elles sont un grand bien.

On ne peut guere donner de meilleur amendement à un fonds de terre usé, que des boues bien desséchées & hivernées, & bien mêlées avec du terreau : ils font ensemble une terre un peu noirâtre, meuble, pleine de sels & facile à cultiver.

Terres de gazon & Terres neuves.

Enfin l'on fait avec justice une estime singulière des terres de gazon, soit pour amender, ou pour produire par elles-mêmes : c'est pourquoi s'il arrivoit que l'on eût à faire son jardin dans une prairie, en brûlant les gazons que l'on auroit coupés dans la surface, avec le plus de mauvaises herbes qu'on pourroit ramasser ; de froid qu'étoit peut-être ce fonds, il deviendra des plus fertiles, après qu'on l'aura labouré à vive jauge, pour bien mêler le dessus avec le dessous.

Les terres neuves sont merveilleuses pour secourir celles qui sont altérées à force de produire ; mais il faut prendre, non pas celles de dessous, quoiqu'elles soient plus neuves que celles de dessus, mais celles qui touchent à la surface ; car elles ont bien plus de sels & de substance que celles de dessous, non-seulement dans les endroits où le tuf & la glaise sont près de la superficie, mais aussi dans ceux où ils sont fort profonds : la raison est, que les terres un peu profondes n'ayant jamais ressenti la chaleur du soleil, ni reçu les influences célestes, le nitre de l'air & la douce humeur des pluies ne pénétrant pas plus de quatre pieds en terre, elles sont comme mortes, & par conséquent hors d'état de faire de belles productions.

Fumages.

Quoique le fumier soit nécessaire & très-fructifiant dans le jardinage, cependant il y est tout-à-fait inutile, & peut même produire de très-mauvais effets, comme de brûler les plantes, si on ne fait pas le distribuer dans les règles soit pour l'âge & la quantité, soit pour le tems & la manière de l'employer.

I. Les fumiers les plus pourris sont les meilleurs pour façonner & améliorer la terre ; & si l'on peut attendre le degré de perfection, & ne les employer qu'à la troisième année, après qu'ils auront été mis en tas, ce sera pour lors qu'ils ne produiront véritablement que de bons effets, & qu'ils seront exempts de tous les inconvéniens de fiens nouveaux, comme est la puanteur qui se communique aux plantes, & la chaleur excessive qui les fait périr, & qui engendre des insectes qui les détruisent. Les fumiers nouveaux faits ne laissent pas d'être très-utiles, ainsi qu'on l'a remarqué ci-devant : les uns servent d'un bon remède aux arbres ; les autres préservent les plantes de la rigueur du froid ;

ceux-ci font germer les graines & les semences ; ceux-là chassent les mauvaises brouées ; & donnent à la terre d'autres secours très-profitables. Les fientes à demi-pourris servent à séparer & à échauffer les terres argilleuses, trop serrées & trop grasses ; & quand ils sont achevés d'être consommés, ils leur communiquent leurs sels & leur vertu.

II. Quand il s'agit de fumer à *vive-jauge*, c'est-à-dire, amplement & un peu avant en terre, pour corriger les défauts d'un fonds & le disposer à produire, il ne faut pas enfoncer le fumier trop avant, il y deviendrait bientôt inutile, parce que tout ce qu'il y a de bon seroit entraîné encore plus bas par les humidités qui le baigneroient, & seroit hors de la portée des racines & des légumes. D'ailleurs je suppose que mettant le fumier au fond des tranchées, on prend soin de faire à chaque lit un grand labour, pour y mêler ensemble la terre & le fumier ; mais ce mouvement ne suffit pas pour rendre la terre meuble, à cause du trépignement qu'on ne peut faire en labourant ces différens lits.

Pour éviter ces deux inconvéniens, voici comment j'estime qu'on doit fumer, soit des quarrés entiers pour le potager, soit seulement des tranchées pour les espaliers ou pour les buissons que l'on veut mettre autour d'un quarré. Dans ce dernier cas, après avoir examiné la quantité que l'on a de fumier de cheval ou de vache (qui sont les deux dont on se sert le plus communément), pour savoir combien l'on en peut employer, on fait premièrement porter ce fumier par distances égales le long de la tranchée qui est à faire ; & l'ayant ouverte à trois pieds de profondeur, & à la longueur d'une toise, avant que d'employer aucun fumier, deux hommes continueront de fouiller le reste, jetant la terre, qui est à remuer, dans la place vuide, jusqu'à ce que la tranchée en soit remplie, même plus haut que la superficie ; & un troisième répandra en même tems le fumier qui sera sur le bord, non pas dans le fond, mais seulement au haut du talus qui se fait par les terres que l'on jette, au bas duquel roulent les pierres qui s'y trouvent, & qu'on ôte sur le champ. Dans ce mouvement on doit avoir soin que la terre qui étoit au fond monte à la superficie, & que la superficie prenne la place de celle du fond : par ce moyen il arrivera que non-seulement le fumier se trouvera placé & mêlé dans la terre, ainsi qu'il le doit être ; mais aussi que cette terre étant maniée de fond en comble, deviendra meuble & neuve, & par conséquent propre à faire de très-belles productions.

On observera les mêmes choses, s'il s'agit de fumer & amender tous les quarrés d'un jardin dont la terre est défectueuse, sans qu'on puisse y en faire porter de meilleure : il n'y aura seulement qu'à multiplier le nombre des ouvriers, & faire une plus grande provision du fumier dont on aura besoin, savoir de fumiers chauds & légers pour les terres fortes & humides, & de fumiers gras & rafraichissans pour celles qui ont trop de sécheresse ; car ce sont les deux plus grands défauts & les plus ordinaires que l'on ait à combattre.

III. Comme il faut une quantité de fumiers pour ces occasions, ceux de cheval & de mulet sont bons par-tout où il est nécessaire d'en mettre de chauds & de secs : mais comme l'on n'en a pas tant de ceux de bœuf & de vache, lorsqu'on a besoin d'en avoir de gras & de rafraichissans, on y peut suppléer par du fumier de cheval qu'on fera pourrir en lieu humide, ou à force de verser dessus de l'eau en quantité : autrement, au-lieu de se consumer, il se brûleroit de lui-même après être entassé. Il y a encore cette précaution à prendre, c'est de ne pas mettre à pourrir du fumier où il y ait de la pente, ni sous les gouttières des maisons, de peur que l'eau qui les lavera s'épanchant ailleurs, n'emporte son sel & son meilleur suc : il faut plutôt qu'un pareil endroit soit creux & concave.

IV. Il est mal-aisé de déterminer la mesure du fumier qu'il faut employer dans ces amendemens. Les terres n'en ont pas également besoin : il y en a qui ont déjà beaucoup de fécondité, auxquelles il en faut moins que pour celles qui sont épuisées ; & les terres froides & humides en demandent plus que celles qui sont chaudes & seches. D'un autre côté l'excès est dangereux autant que la petite quantité est inutile, sur-tout dans les terres maigres, à qui l'on demande au-delà de leurs forces. Il ne faut ni trop ni trop peu de fumier ; & tout le secret est de se renfermer dans cette médiocrité qui doit amender & échauffer la terre, mais non pas l'enflammer & la rendre brûlante. On ne peut guère pécher par l'excès dans les jardins potagers ou communs, où l'on demande de gros légumes & des productions bien nourries ; on doit les fumer à champ couvert, au moins

tous les deux ans. Après tout un habile Jardinier peut connoître sa terre, pour y donner de l'engrais à proportion de ses besoins : d'ordinaire on met une hotte de fumier de médiocre grandeur sur la longueur de chaque toise de talus.

Si l'on ne peut avoir assez de fumier, il faudra répandre sur la superficie de la terre le peu qu'on en aura, & le faire également ; ensuite par le moyen d'un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur, on enterrera le fumier de manière qu'il ne paroisse plus sur le dehors, & que cependant il ne soit pas trop avant. Le crotin de mouton & de chevre est sur-tout très-propre en telle occasion, puisqu'un ou deux pouces d'épais de l'un ou l'autre, font autant d'effet qu'une quantité beaucoup plus grande d'autre sorte de fumier.

V. Le tems de faire les amendemens est l'automne, car alors le fumier se dissout par les pluies, il pénètre la terre, & durant l'hiver il se meurt & prépare les productions des saisons suivantes, pourvu qu'on le mêle bien par le labour ; & c'est pour cela qu'après le mouvement des tranchées ou des quarrés entiers qu'il a fallu fumer à *vive-jauge*, on finit par un labour universel qui rende la superficie égale. On peut encore fumer au printemps, quand on prépare la terre pour les semences & les plantes ; mais pour l'été le fumier est trop tôt séché par la chaleur véhémente qui le fait chancier : ainsi bien-loin d'être favorable aux plantes, il leur est pernicieux, principalement s'il est en trop grande quantité ; car il s'y amasse de gros vers blancs qui restent dans la terre, & y rongent tout ce qu'ils y trouvent de tendre.

Terreau.

Nous parlerons ci-après de la manière de faire des couches pour tous les usages auxquels nous avons remarqué que le fumier de cheval nouveau-fait étoit propre : il se consume à la longue de telle sorte, qu'il se réduit en un terreau aussi meuble que de la terre ; & pour lors il n'est plus employé comme un fumier qui engraisse, mais comme une terre capable de produire par elle-même de petites plantes : on en met sept ou huit pouces d'épais sur les couches nouvelles, pour y élever des salades, des raves, des légumes à replanter ; ou pour y en planter à demeure, comme melons, concombres, laitues pommées, &c. On en répand aussi environ deux pouces d'épais sur les nouvelles semences du printemps, & en été quand elles sont d'une nature à s'endurcir ou à se sécher ; car ce terreau conservant la fraîcheur produite par les labours & les arrossemens, empêche cet inconvénient, & fait que les graines germent & levent fort aisément.

Au reste, voyez ce qui a déjà été dit au Chapitre des Amendemens des terres aux champs, au premier Tome.

CHAPITRE V.

Des Labours & des Arrossemens de Jardins.

Les labours & les arrossemens avec les amendemens entretiennent toute la fécondité des jardins, de même qu'ils en fournissent aussi presque tout le travail.

ARTICLE I.

Des Labours.

Les labours sont encore d'une nécessité plus indispensable dans les jardins que dans les champs : à la vérité ils n'y sont pas si forts, & on ne les fait ordinairement qu'à la beche & à la houe, ou au plus à la fourche, & rarement à la charrue : mais plus ils sont superficiels, plus il faut les réitérer souvent.

Ce n'est qu'à force de remuer la terre & de remettre celle de dessous à la place de celle de dessus, qu'on la rend meuble & légère, susceptible de l'humidité de la rosée & de

la pluie, de la chaleur du soleil, & des sels de fécondité qui nagent dans l'air; c'est aussi le labour fréquent, qui, en même tems qu'il détruit les mauvaises herbes, rend la terre facile à pénétrer aux plantes: & c'est ainsi que le labour donne la fertilité aux terres qui en ont peu, ou la conservent dans celles qui en ont suffisamment.

I. Le premier labour, qui est le défrichement du jardin, doit se faire dans un tems sec pour les terres humides ou fortes, & dans un tems humide pour les terres légères, seches, sablonneuses ou pierreuses; de même celles-ci se contentent de labours de profondeur médiocre, & les autres ont besoin d'être remuées à fond & labourées à vive-jauge: le tout se règle sur les différens tempéramens des terres comme je l'ai expliqué ci-dessus Chapitre III, & au premier Tome.

Après ce labour général, il est nécessaire de laisser reposer la terre pendant quelque tems, afin qu'elle se puisse lier, & qu'abornie par les rayons du soleil & autres influences, elle devienne plus capable de recevoir toutes sortes de plantes & de semences. Cela sera particulièrement pour le potager, si l'on en fait le défrichement en Septembre ou Octobre; car alors la terre aura tout l'hiver pour se mijoter, & la gelée qui donnera dessus la rendra extrêmement bonne & douce: elle s'améliorera encore davantage, si l'on attend à y semer chaque chose dans sa saison. La plus propre à commencer est l'automne, si l'on veut être fourni successivement toute l'année de ce qu'un potager peut produire. On y donne auparavant un second labour d'un bon pied & demi de profondeur; & si le fumier qu'on avoit répandu sur la surface six semaines ou deux mois plutôt, n'est pas bien consommé, il faudra le faire descendre au fond de la jauge avec la beche.

II. On préparera de la même manière chaque carré, dans la saison qui précédera celle où l'on voudra l'ensemencer. Ainsi pour les semences du printemps, il est nécessaire que la terre soit fumée & labourée en hiver; & pour semer & replanter en été, on doit avoir labouré & fumé dès le commencement du printemps.

III. Le vrai tems de labourer se règle sur la qualité des terres, comme la première façon qu'on leur donne; c'est à-dire, que les terres chaudes & seches doivent en été être labourées, ou un peu avant la pluie, ou incontinent après, & sur-tout s'il y a apparence qu'il en doive encore tomber; si bien que pour lors on ne sauroit presque les labourer, ni trop souvent ni trop avant quand il pleut, & par une raison opposée, il ne les faut guère labourer pendant le grand chaud, à moins qu'on ne les arrose aussi-tôt. Les terres fortes, froides & humides, ne doivent au-contraire être labourées, que dans les grandes chaleurs, & jamais en tems de pluie; & le seul remède pour celles qui se gercent, est de le faire très-fréquemment & fort avant.

IV. L'on se contentoit autrefois de donner quatre labours par an aux arbres fruitiers, un en chaque saison; mais il est très-utile de les labourer encore plus souvent, en quelque sorte qu'ils soient, prenant garde néanmoins de ne jamais le faire quand ils sont en fleur, non plus qu'à la vigne quand elle pousse, parce que la terre fraîchement remuée exhale au printemps beaucoup de vapeurs pernicieuses aux fleurs & à la vigne; d'autant plus que les gelées blanches qui sont alors fort ordinaires, peuvent arrêter & fixer ces exhalaisons près de la surface & sur les fleurs, qui en étant attendries & humectées, courent risque de périr plus facilement.

A l'égard des plantes & herbes potageres, il n'est pas moins nécessaire d'en tenir toujours la terre meuble, soit à force de labourer à la beche, comme artichaux, cardons & autres, soit à force de bêquiller & de serfouir aux endroits où par la trop grande proximité des plantes, on ne peut employer que la serfouette; par exemple, dans les fraisières, les laitues, les chicorées, les pois, les fèves, le céleri, &c. Bêquiller, bêchoter ou biner, en fait de jardinage, c'est faire avec la fouette ou la houlette un léger labour, pour ameublir la terre qui paroît battue ou seche dans quelque caisse, ou sur quelque planche de pois, fraisières & autres plantes, auxquelles on veut procurer de l'humidité & de la nourriture, sans en blesser le pied. Au-lieu de serfouette & de houlette, pour labourer l'été toutes les plantes potageres dont je crains de couper ou d'éventer les racines, même les choux, les artichaux & les arbres, je me sers de crochets à deux dents de dix pouces de long, dont les dents sont écartées l'une de l'autre: rien ne remue mieux les terres que ces crochets. Il faut pourtant labourer à la beche, lorsqu'on veut planter ou semer.

V. Quand on labouré des planches entières, ou même des carrés, pour y semer ou replanter, on doit disposer le labour de manière qu'il puisse mieux fournir aux besoins des plantes qu'on y destine: car comme il y en a qui veulent plus d'humidité que d'autres, par exemple, les artichaux, les salades, l'oseille, les plantes à grosses racines, il faut faire en sorte que celles-là profitent amplement des eaux de dehors; & pour celles qui se contentent de moins, comme les asperges, il est inutile de se fatiguer à faire les labours d'une façon propre à leur procurer de la fraîcheur.

Dans l'intervalle des labours, on doit avoir soin de ratifier ou arracher les mauvaises herbes qui croissent particulièrement l'été & l'automne, & se multiplient à l'infini, si on les y laisse grainer: cela empêche aussi qu'elles ne consomment la nourriture des bonnes productions. On détruit aisément les mauvaises herbes quand les labours sont récents; mais s'ils sont vieux faits, il faut labourer de nouveau; & par ce moyen ces mauvaises herbes mises au fond de la terre, s'y pourriront & y serviront d'un nouvel engrais: il est essentiel d'excepter le chiendent & le liseron, qu'il faut toujours extirper & déraciner avec soin.

VI. Ces labours, comme on l'a vu, doivent être différens: il s'en fait de profonds, & cela en pleine terre & au milieu des carrés; & de plus légers, savoir, autour du pied des arbres, sur les asperges & parmi les menus légumes: pour ceux-là, dans les terres aisées on se sert de la beche & de la houe; & dans les terres pierreuses, & cependant assez fortes, on prend la fourche & la pioche, dont on fait aussi usage pour heriser, ou remuer & rompre les mottes de terre nouvellement ensemencée de graines potageres, & les faire ainsi entrer au-dessous de la superficie où elles doivent germer.

VII. La nécessité des labours fréquens ne permet pas de semer ou planter, soit beaucoup d'herbes potageres, ou beaucoup de fraisières, près du pied des espaliers & des autres arbres à fruits; il n'y faut que des choses qui subsistent fort peu de tems, par exemple des salades à replanter; & il est encore plus à propos de n'y rien mettre, si l'on veut que les arbres s'en portent mieux. J'excepte à l'égard des espaliers, les plantes qui aiment le voisinage des murs, & qui ont nécessairement besoin de cet abri pour être printanieres. J'en excepte aussi les plantes des bordures qui doivent toujours accompagner les allées, & garnir le bord des plates-bandes, en sorte que le reste du terrain de ces plates-bandes, qui doit être au moins de trois pieds, comme je l'ai dit, reste libre, & suffit pour les espaliers & buissons, & pour quelques plantes printanieres.

VIII. Pour avoir la facilité de biner & serfouir sans rien gêner, on divise les carrés dans leur largeur en diverses planches de quatre à cinq pieds, les séparant par des sentiers d'un pied, afin qu'on puisse serfouir à droite & à gauche sans marcher sur les labours; & suivant que la terre que l'on a est forte ou légère, on soutient les bords de ces planches en appuyant le rateau contre, pour empêcher que l'eau des arrosemens & des pluies ne s'écoule dans les sentiers, ou même l'on tient ceux-ci un peu plus élevés.

IX. Dans les terres seches & légères il faut donner un labour très-profond à l'entrée de l'hiver, & un pareil incontinent après qu'il est passé, afin que les pluies & les neiges de l'hiver & du printemps les pénètrent aisément; & pour les terres fortes & humides, on doit se contenter de leur donner au mois d'Octobre un petit labour, seulement pour ôter les mauvaises herbes, & attendre à leur en donner un fort grand à la fin d'Avril ou au commencement de Mai, si c'est pour les arbres, étant nécessaire que leurs fruits soient noués pour éviter l'inconvénient que j'ai dit.

ARTICLE II.

Des Arrosemens.

La sécheresse est l'ennemie mortelle de la végétation. Les arbres, les légumes & toutes fortes de plantes ont à pousser, croître & produire justement au printemps & en été, que le hâle & les chaleurs leur font la guerre; & ils ne peuvent acquérir ni grosseur, ni douceur, ni délicatesse, si on ne les humecte abondamment. Les pluies, quand elles sont longues & grosses, peuvent bien suffire pour certaines petites plantes, comme fraisières, pois, fèves, salades, oignons & autres verdures: mais outre qu'on a rarement de telles

pluies, ce n'est rien que ces petites plantes ; & les arrosemens sont d'une nécessité indispensable pour toutes les productions du jardin fruitier & à fleurs, même pour la plupart de celles du potager ; entr'autres les artichaux d'un an ou deux veulent avoir régulièrement deux ou trois fois la semaine plein un grand arrosoir d'eau à chaque pied : si on s'en tenoit aux pluies qui pourroient tomber, les moucheronis se mettroient bien vite aux artichaux ; la pomme en demeureroit petite, dure & sèche, & les ailes ne produiroient que des feuilles.

C'est donc une condition absolument nécessaire, que d'avoir de l'eau dans les endroits que l'on destine en jardins ; & de ne point épargner les arrosemens pendant le printems, l'été & une partie de l'automne.

Il est à souhaiter pour cela que l'on ait les eaux, soit naturelles ou par artifice, plus hautes que les lieux que l'on veut arroser : cela est très-commode & fort utile ; car il n'y a alors qu'à laisser couler l'eau doucement en telle quantité qu'il est besoin, par des canaux tels qu'on les peut avoir, soit de bois, de plomb ou de terre cuite, & même par les terres, y faisant des rigoles qui donnent l'eau dans les sentiers des planches & le long des bordures : cette maniere abreuve la terre insensiblement, & avec beaucoup d'avantage ; les racines en sont rafraîchies, sans que les plantes en soient décharnées, comme il arrive quand l'eau est versée tout-à-coup avec l'arrosoir, qui, d'ailleurs ne peut être percé si menu, que l'eau qui en sort abondamment n'affaîsse la terre, & ayant dissous l'humeur préparée pour la production, ne l'entraîne souvent plus bas qu'il ne faudroit.

Cependant si on ne peut faire mieux, on ne laissera pas de prévenir les maux que cause la sécheresse, en se servant d'arrosoirs, ou de pompes & de seringues, en sorte que le jaillissement de l'eau se fasse par quantité de trous percés le plus menu qu'il sera possible. Cette dernière façon d'arroser est sur-tout fort propre pour laver les branches & les feuilles des arbres chargés de poussière, ou infectés de chenilles & autres insectes. Mais à l'égard des potagers, il faut, encore un coup, que ce soit-là la dernière ressource, & que les puits auxquels on sera réduit soient peu profonds ; autrement l'eau coûtant beaucoup à tirer, il est à craindre que les arrosemens ne soient que trop médiocres, à cause du coût ou de la paresse des Jardiniers.

Il y a régulièrement sept ou huit mois de l'année pendant lesquels on doit arroser tout ce qui est dans un potager. Les asperges seules en sont exemptes, parce que ne venant à faire leur devoir qu'à l'entrée du printems, les humidités de l'hiver leur suffisent, & elles n'en ont plus besoin passé les mois d'Avril & de Mai. Mais comme ces deux mois sont les tems de hâle & de sécheresse, on est assez souvent obligé d'arroser alors jusqu'aux arbres nouveau-plantés, & ceux qui, ayant retenu une grande quantité de fruits, paroissent médiocrement vigoureux ; ce qui est sur-tout indispensable dans les terres sèches & légères, quand on est au solstice d'été. Les Maraichers connoissent si bien l'importance & la nécessité des arrosemens, que, quelque pluie qu'il fasse pendant l'été, ils ne cessent guere d'arroser, même tous leurs jardins ; & de-là viennent cette beauté & cette grosseur de leurs herbages dont le débit leur est si utile. Aussi disent-ils, par une espece de proverbe, que le Jardinier qui arrose emplit sa bourse, pour marquer que ce n'est qu'à force d'arroser qu'ils font leur compte dans les saisons arides.

On est quelquefois réduit à les imiter, c'est-à-dire, à en venir à un arrosement général de tout le jardin. Il faut en ce cas une grande abondance d'eau, & bien de la commodité pour la répandre ou la faire couler sur les terres. Heureuses celles qui pour cela se trouvent, comme nous l'avons dit, d'une situation plus basse que l'eau dont elles ont besoin. Il est nécessaire aussi que cette eau puisse avoir son écoulement facile par une pente qui la porte dehors, & qui empêche son séjour & le dégât des ravines. C'est pourquoi j'ai dit qu'il est essentiel que le jardin ait quelque pente naturelle ou artificielle, des arrêts, des rigoles & des décharges pour l'écoulement des eaux. Il seroit à souhaiter qu'on pût placer le jardin sur une douce colline, du haut de laquelle forte quelque source vive ou quelque ruisseau coulant ; & le bas de la colline serviroit pour l'écoulement des eaux superflues. Cette demi-hauteur de colline donne aussi un air meilleur & plus tempéré ; au-lieu que celui des vallées est ordinairement étouffé par la réverbération des rayons du soleil, causée par les hauteurs voisines, qui empêchent le vent de purifier l'air & de le rafraîchir ; de quoi les arbres & les plantes n'ont pas moins de besoin pour se maintenir en bon état, que l'homme pour la conservation de sa santé. Mais aussi

la cime & la hauteur entiere d'une colline ne seroit pas propre en jardins ; la force des vents y est trop violente ; les arbres y souffrent trop d'agitation dans leurs branches & dans leurs fruits, & ils n'y peuvent jeter d'assez profondes racines, pour peu que le terroir soit mal conditionné. Il n'y a donc point de meilleure situation de jardin qu'une demi-hauteur de colline où il se trouve du plain, soit naturellement ou par artifice, afin que les allées ou promenoirs y soient à-peu-près de niveau, beaux & faciles ; & que survenant des ravines & des pluies trop fortes, elles n'entraînent point les terres & n'endommagent point les plantes, comme elles feroient, si la situation étoit trop en pente.

À l'égard des eaux, elles doivent être exemptes de toutes mauvaises qualités, parce qu'elles ne manqueroient pas de les communiquer aux fruits & aux plantes. Celles des sources de côteaux sont ordinairement les meilleures, principalement à boire. On demande pour cela qu'une eau ait de la fraîcheur & une saveur ferme, passant légèrement sans laisser aucun goût qu'on puisse discerner. Elle ne doit avoir aucune odeur, & être si claire que sa couleur n'empêche point celle du vase où elle est vue. On juge de sa bonté, lorsqu'en bouillant elle s'évapore aisément, & qu'étant refroidie, elle ne laisse au fond du vaisseau aucun limon ou gravier. On la connoît encore, si en jettant des gouttes d'eau dans un bassin bien net, elles n'y laissent aucunes taches quand elles viennent à se sécher ; comme aussi si les légumes y cuisent facilement ; si elle nettoie bien toutes choses en les y lavant, & adoucit le cuir des mains ; si elle reçoit aisément les teintures, & sur-tout si dans son bassin naturel, ou coulant en ruisseau, elle n'engendre ni mousse, ni joncs, ni limon. Il se trouve de puits creusés en bon terroir, où l'eau a toutes ces bonnes qualités, aussi-bien que dans les sources des collines & autres semblables. Au défaut de cet avantage, il suffira pour les arrosemens d'en avoir de celle qui pourra se recouvrer avec le plus de facilité. Il faut observer seulement que celle de citerne & de pluie doit tenir le premier rang, pourvu qu'elle soit réchauffée dans des réservoirs avant de s'en servir : on la rassemble ordinairement dans des tonneaux posés en terre sous les gouttières des bâtimens : ces tonneaux se communiquent d'un proche en proche, & se remplissent l'un après l'autre ; & quand le dernier est plein, on peut encore y joindre un canal ou une pierre qui conduira l'eau des pluies survenantes dans un réservoir. Celle de riviere vient après ; & son bon tempérament se remarque assez aux arbres plantés au bord de ces rivières, qui, sans exception, sont toujours les plus sains. Celles de puits & de marais sont les moins estimées, quoique la dernière soit engraisée par les égouts des terres, & par la fiente des bestiaux qui y boivent.

Les arrosemens doivent être plus ou moins fréquents, & plus ou moins amples, selon la force de la chaleur, le besoin de la terre, & le volume de la plante. Si on surchargeoit la terre d'eau, on empêcheroit l'action de la végétation, & les plantes ou arbres nouvellement plantés périeroient. Cependant il vaut mieux être prodigue qu'avare en arrosemens, sur-tout dans les potagers, souvent il vaudroit mieux ne point arroser du tout, que d'arroser peu ; cela ne fait qu'altérer la terre qui s'est attendue à ce secours, mais qui pour être trop foible, ne sert qu'à la gerfer, & à ranimer les mulots, taupes & autres animaux terriers, que cette douce fraîcheur attire, parce qu'ils en sont aussi avides que les productions durant la sécheresse de l'été ; & ils fouillent, soulèvent la terre & déracinent les plantes, que la chaleur, qui pénètre ensuite plus aisément, achève de dessécher ; ce qui n'arrive pas quand on n'épargne point l'eau.

Pendant les grandes chaleurs, les arrosemens ne pourroient presque être trop fréquents ; 1°. parce que ces humidités réitérées donnent de la vigueur à la sève, la rendent plus abondante pour la nourriture des plantes ; 2°. qu'elles empêchent qu'il ne se fasse une cessation de sève, qui seroit capable de faire mourir tous les végétaux, arbres & autres.

Dans les années où la chaleur & la sécheresse sont excessives, comme en 1705 & 1719, on remarque qu'il arrive souvent une cessation de sève dans les arbres, ou pour mieux dire, la sève cesse d'y circuler ; & ce qui arrête son cours, c'est la chaleur excessive qui a pénétré les feuilles & les branches de l'arbre, sans faire le même effet sur les racines, parce que les arrosemens, ou du moins la fraîcheur de la terre les conservent toujours un peu ; au-lieu que les branches étant toutes exposées à la sécheresse, elles se dessèchent, & les pores s'en resserrent si fort, que la sève n'y peut plus passer. Ainsi un jeune arbre qu'on aura vu bien verd & vigoureux le matin, le soir de la même journée (quoiqu'on l'ait arrosé la veille) sera tout fatigué, & aura les feuilles

penchantes comme celles d'un arbre qui va mourir ; & il mourra en effet, si on s'attend à la rosée de la nuit, ou si on l'arrose seulement par le pied, quelque ample que soit l'arrosement. L'unique remède contre la cessation de sève qui a causé cet accident, c'est d'arroser aussi-tôt l'arbre en forme de pluie par-dessus les branches, sans attendre au lendemain ; cela rétablira la circulation de la sève dans tout l'arbre, & le lendemain il sera aussi gaillard que s'il n'avoit point du tout souffert la veille.

Dans tous les étés chauds & secs qui se passent sans pluies, il arrive de pareilles cessations de sève, quoique plus lentes & moins sensibles. On voit alors la plupart des fruits, sur-tout les pêches, qui ont le plus besoin de sève pour acquérir leur point de perfection & de maturité, tomber ou avorter à l'arbre. L'unique remède est aussi de cerner la terre autour du pied de l'arbre, & d'y jeter un seau d'eau pour ouvrir les pores & ranimer la sève : ce qui prouve combien les arrosemens & la vigilance sont nécessaires dans le jardinage.

Au surplus, un bon Jardinier fait connoître à fond sa terre & ses élèves, pour proportionner à leurs besoins la qualité & la quantité des secours qu'il leur donne : par exemple, dans les vallons & les autres situations basses, qui ont presque toujours des sources & des ruisseaux, les arrosemens y sont plus aisés, & il n'est pas besoin d'en tant faire, d'autant que d'ordinaire il y a de l'eau à la profondeur d'environ trois pieds, qui s'élève par une filtration naturelle jusqu'à la superficie, & entretient la terre dans un bon tempérament. Dans les côteaux même aussi-bien qu'au pied des collines, on trouve aussi quelquefois de ces sources d'eau qui humectent la terre, & qui sont d'un bon secours pour diminuer la quantité des arrosemens, ou du moins pour les faciliter.

Quant à l'heure à laquelle on doit les faire, soit au matin, à midi & au soir, chacune de ces heures a ses partisans.

Les uns arrosent en plein midi, parce qu'alors l'altération est plus grande, & la chaleur qui est dans la terre, suffit pour atténuer l'eau ; ce qui convient assez à certaines plantes, particulièrement à celles qui sont fortes, voraces & chaudes.

Mais ces arrosemens faits à midi, sont de prompts changemens d'une extrémité à l'autre, qui paroissent contraires à la nature ; elle aime à être douce, égale & tempérée : c'est pourquoi d'autres aiment mieux arroser le soir, quand la fraîcheur de la nuit commence à se faire sentir, ou durant la nuit même, après avoir fait échauffer l'eau à l'air & au soleil pendant la journée ; par ce moyen l'eau se trouvant tempérée, la terre s'en abreuve à plaisir, & les plantes l'attirent moins avidement, mais plus fructueusement.

D'autres enfin prétendent qu'il ne faut point arroser le soir sans une grande nécessité : c'est, disent-ils, une humidité qui vient à contre-tems, & qui est fort préjudiciable aux plantes, parce qu'elle attire & augmente la fraîcheur de la nuit ; c'est pourquoi ils veulent que les arrosemens se fassent le matin, afin qu'ils préparent les plantes à recevoir la chaleur à venir, & que la production soit plus aisée. D'autres au-contraire condamnent les arrosemens du matin, parce que l'eau qui est devenue plus froide, n'est plus si propre pour l'accroissement des plantes, la froidure retardant l'action de la terre, qui, pour bien agir, n'a pas moins besoin de chaleur que d'humidité.

Pour concilier ces différens sentimens, & prendre le meilleur parti, je crois que partout on peut arroser le matin, ou même le soir, principalement pendant les grandes chaleurs ; mais qu'on ne doit plus arroser le soir au printemps & au mois de Septembre, parce qu'alors les nuits commencent à être assez fraîches.

Au reste, nos Maraichers de Paris, qui passent pour les meilleurs Jardiniers-Potagistes de France, & qui sont ce qu'on appelle en quelques endroits *Hortillons*, & par dérision *Planteurs de choux*, arrosent leurs légumes pendant tout le jour, souvent même pendant la nuit indistinctement, suivant le tems qu'ils ont & suivant la sécheresse, & ils ne s'en trouvent pas mal ; ils emploient même sans façon de l'eau échauffée ou crue, comme elle se présente, quoique quelques fins Curieux prétendent que l'eau tiède est funeste à toutes sortes de plantes. Mais quand on arrose les plantes qui sont l'hiver dans la serre, où elles ont quelquefois besoin d'être humectées, on doit arroser la terre doucement deux heures après le soleil levé, & ne mouiller jamais la plante : ce seroit même assez bien fait que de se contenter de mettre le bas du pot où est la plante dans l'eau, à la hauteur de trois doigts.

Les grilles qui forment le goulot des arrosoirs ne peuvent être trop ferrées, parce que l'eau tombant en pluie menue, pénètre doucement la terre, sans la battre & sans la noyer.

CHAPITRE VI.

L'Année du Jardinage, ou ce qu'il y a d'ouvrages & de récoltes à faire dans toutes sortes de Jardins pendant chaque mois de l'année.

COMME je parlerai ci-après de chaque espèce de jardin en particulier, j'aurois pu renvoyer à chacun ce qui la regarde, d'autant que par-là on auroit trouvé dans chaque classe tout ce qu'on peut désirer ; mais j'ai mieux aimé ne faire qu'un article général des ouvrages & des récoltes de tous les jardins, afin que l'on voie ici d'un seul coup d'œil tout le théâtre du jardinage, c'est-à-dire, tous les soins qu'il y a à se donner, & les espérances qu'il y a à avoir ; d'autant plus qu'il auroit fallu faire des répétitions, & qu'il s'agit dans ce premier Livre-ci de ce qui regarde le général du jardinage : on y aura aisément recours pour ce qui concernera chaque sorte de jardin en particulier.

Comme il est parlé dans le courant de ce Chapitre de plantes annuelles & de plantes vivaces, il est nécessaire de donner ici l'explication de ces termes. On entend par *plantes annuelles*, celles dont les racines meurent dans la même année, après avoir porté leurs fleurs & leurs fruits ou graines ; & par *plantes vivaces*, celles dont les racines ne périssent point après avoir donné leurs semences, & dont l'espèce se perpétue non-seulement par le secours de la graine, mais encore par les marcottes, tailles & boutures, qui sont les voies les plus courtes pour les élever, ainsi qu'on le dira ci-après.

JANVIER.

Le jardinage demande une attention perpétuelle, & l'on y voit une suite continuelle de soins & de fruits qui se succèdent : dans l'hiver même, qui semble détruire tous les végétaux, il y faut de l'activité pour combattre la rigueur de la saison, suppléer à l'engourdissement de la nature, par les ferres, les couches, les réchauffemens, hâter les productions printanières, & préparer les plants.

Travail de Janvier.

Quand le Jardinier ne pourra plus travailler au jardin, il s'occupera à faire des paillassons, des brise-vents & des cloches de paille, à faire ou raccommoder les caisses & tous les ustensiles du jardinage ; à porter le fumier, le terreau & les autres amendemens convenables pour faire les planches, couches, réchauffemens & engrais nécessaires ; ensuite il les distribuera & fera les fouilles, tant pour planter que pour amender la terre.

Ouvrages de Janvier au jardin fruitier. Planter & tailler les arbres qui ne l'ont point encore été ; fortifier de terre neuve, après les gelées & la neige, ceux qui languissent ; émousser en tems humide ceux qui ont besoin de l'être ; faire aux arbres vieux ou trop vigoureux les opérations favorables, comme de leur couper quelque grosse racine pour leur faire porter du fruit, ce qu'il est pourtant mieux de faire en Novembre & en Décembre ; greffer en fente les poiriers, pommiers & pruniers ; réchauffer les figuiers pour avoir des figues de bonne heure ; travailler au treillage des espaliers, sans attendre le printemps qui est le tems de leur pousser ; emmanequiner des arbres ; emporter & encaisser des figuiers ; marcotter de la vigne, des figuiers, des groseillers, & avoir grand soin de la serre.

Au jardin potager. Détruire les vieilles couches, & du fumier pourri qu'on en retire, en amender d'autres terres ; mettre les terreaux à part, & nettoyer la place des couches pour les faire dans la saison ; faire, dès le commencement de ce mois, celles à melons,

champignons & concombres; & quand on est curieux de nouveautés, faire des couches pour y semer des graines de laitues à couper, avec ses fournitures pour les salades, & des raves; semer aussi sur couche de la laitue & de la poirée à replanter, de la bourache, de la buglose & de la bonne-dame; clocher, c'est-à-dire, couvrir de cloches les laitues pommées, concombres & melons; élever des fraises sur couches pour en avoir en Avril & Mai; couvrir de paillassons toutes les semences & plantes qui en ont besoin; réchauffer de tems à autre les couches, les asperges, les plantes d'oseille & autres; lier avec du pleyon le haut des laitues fortes qui n'ont pas encore pommé pour les faire pommer, ou du moins blanchir; & enfin avancer peu-à-peu tous les ouvrages du printems.

Au jardin fleuriste. Détruire les vieilles couches; préparer les fossés des nouvelles; amender les mauvais endroits; couvrir les plantes qui craignent le froid; serrer les anémones en pots, & les autres jeunes plantes semées dans des pots ou dans des caisses; élever sur couches des hyacinthes, des narcisses de Constantinople, des tulipes, &c. tenir les fourrières bien tendues & bien amorcées d'amandes, de pois ou d'avelines, pour prendre les rats, mulots, taupes, &c.

Récoltes de Janvier.

Outre les fruits d'hiver, on recueille dans le potager des choux de plusieurs sortes, & par le secours des couches, de l'oseille tant ronde que longue, de petites salades de laitues à couper, avec ses fournitures, cresson alenois, cerfeuil tendre, persil, ciboule, poireaux, champignons, & même asperges rougeâtres & vertes, meilleures que celles qui viennent naturellement en Avril & Mai. On peut aussi avoir, par le moyen de la serre, du cardon d'Espagne, cardés d'artichaux, céleri & persil de Macédoine blanchi, des choux-fleurs, des artichaux, de la chicorée, tant blanche que sauvage; des citrouilles & potirons; des concombres, pourpier, capres-capucines & champignons, le tout confit; de l'oignon, de l'ail, de l'échalotte, & toutes sortes de racines, comme carottes, panais, navets, betteraves, falfifs, tant communs que d'Espagne, &c.

Et du *jardin fleuriste*, on a en Janvier les fleurs d'oranger, de jasmin d'Espagne, de laurier-thim, lentisque, colutea, amomum, leonurus & myrte panaché; quelques plantes vivaces, comme pimenton, poivre long, girofle, aloès, geranium triste, thlaspi vivace, perce neige, & des feuilles de laurier-thim pour mettre autour des plats qu'on sert à table: on a aussi, sur-tout par le moyen des couches, quelques anémones, narcisses du levant, hyacinthes, ciclamens & aconits d'hiver primeveres & safran printanier.

FEVRIER, Ouvrages.

On continue ceux du mois précédent. C'est proprement vers la mi-Février, quand le tems est beau, que se fait l'ouverture de toutes sortes d'ouvrages.

On laboure & fume à force; & dans le *jardin fruitier* on plante de la vigne & toutes sortes d'arbres; on en greffe d'autres en fente; on en taille encore d'autres.

Au potager, on fait les couches pour raves, petites salades, & pour élever tout ce qu'on veut replanter en pleine terre: on entretient les réchauffemens de fraisières sur couche & d'asperges: on sème dans ce mois, & non plus tard, les melons & concombres qu'on n'a point semés en Janvier, & du pourpier verd; le doré ne se sème qu'en Mars, parce qu'il est trop délicat: on sème aussi en Février les premiers choux pommés, & on replante ceux que l'on a semés à la fin d'Août, quand ils commencent à monter: on replante de même sur couche & sous cloche les laitues qu'on avoit semées dès l'automne en pleine terre, pour en avoir de pommées de bonne heure, sur-tout les crépes-blondes qui viennent plus vite que les autres: on replante aussi les melons & concombres à quelque abri; & enfin on commence à semer en pleine terre ce qui est long-tems à lever, comme carottes, panais, cheruis, betteraves, scorfoneres, sur-tout le persil, l'oignon, le poireau, les ciboules, l'oseille, le pois hâtif, la fève de marais, la chicorée sauvage, & même la pimprenelle.

Au jardin à fleurs, on sème sur couche les plantes tardives à porter leurs fleurs ou leurs fruits, comme la balsamine, les pommes-d'amour, le datura, la canne d'Inde, la pomme d'Ethiopie, la dorée, les amarantes; on sème aussi la croix-de-Malthe, la mayenne,

mayenne, le dictame, la jacée des Indes, les œillets & la confoude royale. Pour les préserver de la gelée, on les cloche & on jette de la paille ou du grand fumier par-dessus, comme aux melons; ou bien on les couvre de bons paillassons, & on leur donne un peu d'air quand il fait beau.

Récoltes de Février.

On y a, sur-tout par le moyen des serres & des couches, tout ce que j'ai dit au mois précédent, avec un peu plus d'abondance, comme petites salades, oseille, raves, asperges, &c.

En fleurs, on a, outre celles du mois précédent, les hépatiques, l'iris de Perse, la perce neige, & souvent la violette, quelques tulipes & quelques totus-albus.

MARS, Travail.

Un Jardinier diligent commence dès-lors à avoir son jardin paré & garni. On donne le premier labour à toutes sortes de jardins.

Dans celui à fruits, on greffe encore en fente, & on achève de tailler & planter les arbres, soit en place, soit en mannequin, même les groseillers, framboisiers, &c. sur-tout en terre humide; il n'y a que les arbres vigoureux que l'on ne taille que quand ils ont commencé à pousser, pour arrêter leur fougue, & ne pas perdre quelques boutons à fruits qui ne s'achevent qu'au printems: on laboure le pied des arbres fruitiers avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes les gelées passées: on sèvre les marcottes de figuiers qui sont en pleine terre, pour les mettre dans les caisses, & ensuite sur les couches. Vers le 15 de ce mois on taille les pêchers & les abricotiers; on met en terre les amandes germées, & après la pleine lune de Mars on découvre tout-à-fait les figuiers qu'on n'avoit encore découverts qu'à demi, & on leur ôte tout le bois mort.

Dans le potager, on achève les premières semences qui sont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les plantes ensencées: on fait de nouvelles couches pour replanter les concombres & les melons: on sème en pleine terre la bonne dame, & des raves parmi toutes les autres plantes; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommodées: on sème de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laitues, tant du printems que pour replanter sur la fin d'Avril; car il faut qu'elles soient deux mois en terre avant que d'être assez fortes pour replanter: on sème encore des choux pommés pour l'arrière-saison; des choux-fleurs, pour en mettre en place à la fin d'Avril; s'ils sont trop ferrés, on les replante en pépinière pour qu'ils se fortifient: on sème aussi sur quelque bout de planche des asperges en pépinière, pour en avoir sa provision; & dès le commencement du mois, un peu de chicorée fort claire, pour en avoir de blanche à la Saint-Jean: vers la mi-Mars on sème des citrouilles sur couche, pour en replanter en Mai: lorsque le tems est beau, on commence à y semer sous cloche du pourpier doré; on continue d'en semer du verd: vers le 20, on sème sur couche des capres-capucines, pour en replanter un mois après; & sur la fin du mois, même plus tard, on sème un peu de céleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & Septembre; il est un mois à lever; & en même tems on en sème un peu sur couche, pour en avoir de hâtif: on sème encore dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri en pleine terre, de la passe pierre qui est au moins deux mois à lever, & qu'on replante en Mai, & quelquefois même l'année d'après dans les pieds de murs: & enfin on sème pour la troisième fois de gros pois carrés, parce qu'il faut semer un peu de ces légumes dans chaque mois de l'année. Dès le commencement de ce mois, on enlève en motte les fraisières qu'on avoit en pépinière, pour en faire des planches & des carrés, & regarnir les avenues: on replante dans ce même tems les bordures d'herbes fines, & tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, oignons, ails, échalotes, choux blancs, pancaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter: on lie les laitues qui ont peine à pommer: on plante les carrés d'asperges, & on commence à donner un peu d'air aux artichaux qui sont couverts de fumier: il ne faut cependant point se presser de les découvrir qu'on ne soit bien sûr qu'il n'y aura plus de gelée, & on les laboure après que le danger de la pleine

lune de Mars est passé. Quand il fait chaud dès ce mois, on arrose modérément les sentiers des couches & des asperges qui sont faits de grand fumier, afin qu'étant mouillées elles se réchauffent plus aisément.

Dans le jardin à fleurs, on découvre les plantes vers le 12; puis quand il n'y a ni vent ni hale, on transplante les plantes fibreuses, comme bouillon de Constantinople, camomille, ellébore, hépatique, hyacinthe, immortelle, marguerite, paralysie, primevère, tubéreuse & violette. On sème sur couche les amarantes, basilics, confoudes royales, cresson d'Inde, giroflées, herbe-à-Suisse, marjolaine, myrte, nasturce, œillet, poivre d'Inde, pied-d'alouette, plumette, fouci, volubilis & autres, que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer: on sème sur couche les fleurs annuelles pour les replanter à la fin de Mai, comme passe-velours, œillets, roses-d'Inde, belles-de-nuit; la giroflée blanche doit l'être avant la pleine lune; on plante en pots & on tire de la serre les œillets, giroflées & myrtes, & on les laisse à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les accoutumer à l'air & aux chaleurs. On transplante les arbrisseaux qui craignent le froid, comme jasmin d'Espagne, oranger, myrte, laurier-rose, & cyclamens automnaux; & on couvre soigneusement les tulipes, anémones, oreilles-d'ours, hyacinthes brumales & cyclamens printaniers, pour les préserver des gelées de nuit, qui durent quelquefois quatre ou cinq nuits, & qui, quoiqu'elles se fondent au soleil, tachent les feuilles & fleurs, & sont souvent mourir la plante.

Récoltes de Mars.

Plantes potageres. On consume tout ce qu'on avoit conservé dans la serre, comme cardons, choux-fleurs: on continue d'avoir des asperges réchauffées; on a sur couches force raves, petite salade, oseille & laitue-crêpe.

Les fleurs de Mars sont la violette, l'iris, l'anémone, l'hépatique, la primevère, cyclamen, giroflée jaune, narcisse, fritillaire, flamme, marguerite, bassinet, crocus, tulipe, jonquille & oreille-d'ours.

AVRIL, Ouvrages.

C'est le mois où il y a le plus à travailler en toutes sortes de jardins, parce que la terre n'étant alors ni trop froide, comme elle l'est souvent en Mars, ni trop sèche comme en Août, elle est dans son vrai point de maturité pour bien recevoir toutes sortes d'arbres; plantes & semences. Il faut alors être diligent à labourer & sarcler partout, à nettoyer les allées, à faire la guerre aux limaçons, à défendre les arbres & autres plantes des roux-vents & des ravages de la lune rousse.

Dans le jardin fruitier, on plante à force, on met en terre les amandes tardives à germer: on arrose une fois la semaine pendant la lune rousse le pied des arbres nouvellement plantés, même les jeunes arbres plantés dès l'automne, & les greffes en fente: on taille encore la vigne, & on greffe en couronne les arbres qui sont déjà en sève: on pince les greffes en fente sur poirier, pommier & prunier: on couvre les pêchers, abricotiers, amandiers & pruniers qui sont en fleurs pour les préserver de la gelée; c'est même le tems de faire la seconde taille à tous les fruits à noyaux, pendant qu'ils sont en fleurs, tant pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri comme on le souhaite, que pour les raccourcir jusques sur l'endroit où il y a du fruit noué; & s'ils ont fait de gros jets sur des branches hautes, ce qui arrive souvent après la pleine lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, ou pour les tenir bas. Sur la fin du mois, si la lune de Mai qui hâte vigoureusement les productions, commence déjà, on visitera avec soin les espaliers, pour dégager & rapper les branches grosses & menues; & on fera la troisième taille des fruits à noyaux: pendant les beaux jours on ouvre les serres.

Dans les potagers, on sème encore force légumes en pleine terre, comme oseille, poirée, persil, ciboule, chicorée sauvage, haricots & betteraves; & sur couche, de la laitue-crêpe, de la georgé & des chicorées, qu'on replante ensuite en terre pour en avoir des premières; du basilic, du cardon d'Espagne & du céleri pour replanter en Mai: on pince les pois semés vers la mi-Septembre: on taille les melons & concombres, & on commence

à donner un peu d'air à ceux qui sont sous cloche: on en réchauffe de vieilles couches; on en fait de nouvelles; on en fait aussi de champignons: on replante les oseilles d'environ un an, le fenouil & l'anis, les raves & les laitues pommées dont on veut avoir de la graine: on plante les bordures & les fraisières, & on pince les vieux montans des pieds plantés: on sème de quinze jours en quinze jours un peu de laitue de Gènes, pour en avoir à replanter jusqu'à la mi-Septembre, & on lie les laitues qui ne pommont pas bien: on ôte tout le fumier qui couvroit les artichaux: on les laboure, en faisant à chaque pied, un petit bassin, pour retenir l'eau quand on les arrosera; & on commence à les œilletonner & les planter quand ils sont assez forts: enfin, tant que les roux-vents regnent, on arrose tout le potager, à la réserve des asperges.

Dans le jardin à fleurs, ce mois est la vraie saison pour transplanter: on tire en même tems toutes les plantes de la serre: on couvre de paillassons, ou autrement, toutes les belles fleurs, comme tulipes panachées, oreilles-d'ours, anémones & renoncules, pour les préserver des vents, de la grêle, des pluies, des frimats & du soleil: quand la terre est sèche, on les arrose, de même que toutes les plantes qu'on a en caisse & en pots, & on sarcle exactement.

Récoltes d'Avril.

En plantes potageres, on a l'asperge, la rave, l'épinard, la salade avec fouritures, & herbages: on a aussi sur couche de la laitue-crêpe blonde pommée, car celles d'hiver ne le sont pas encore: on peut même avoir dès-lors des fraises sur couches garnies de châssis de verre.

Les fleurs d'Avril sont la violette, marguerite, primevère, hyacinthe, fritillaire, hépatique, crocus, cyclamen, aconit, anémone, tulipe, jonquille, & oreilles-d'ours.

MAI, Ouvrages.

La végétation qui n'étoit que foible & languissante en Mars & en Avril, est dans toute sa force en Mai, Juin, Juillet; & les jardins seroient bientôt en désordre & en confusion, si l'on n'étoit laborieux & alerte à sarcler, labourer, nettoyer, ébourgeonner, palisser, arroser & détourner les eaux des orages selon que les différens endroits du jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

Dans le jardin fruitier, on greffe encore en couronne: on retire de derrière les échelas des espaliers toutes les branches qui s'y sont glissées: on pince, on taille & on ébourgeonne les pêchers; on pince aussi les greffes en fente; & on les lie pour les assurer contre les vents; on ébourgeonne les poiriers; on épluche les abricots, pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop; on en fait autant aux pêchers & poiriers quinze ou vingt jours après: on met en terre les arbres en mannequin: on sort les figuiers de la serre, on les taille, on les arrose, & leurs fruits grossissent à la pleine lune: on ébourgeonne la vigne, on la lie aux échelas, ou on la palisse.

Dans le potager, on continue à semer des raves parmi d'autres plantes, comme aux deux mois précédens: on découvre pendant les pluies douces tout ce qui est sous cloche ou sous châssis: on sarcle les planches enfemencées: on sème hardiment les haricots, qui, avant ce tems, sont en danger de périr à la moindre gelée: on sème aussi, mais sur couches, des choux-fleurs, citrouilles & potirons; & sur terre, des navets pour en avoir des premiers, des choux d'hiver, des choux de Milan, & de la chicorée pour en avoir de bonne à la fin de Juillet: on replante de la poirée la plus blanche & des dernières semées, des melons, concombres & citrouilles: on taille encore les melons, mais on n'en sème plus passé la mi-Mai, non plus que des laitues, si ce n'est celle de Gènes, la persignaux & la laitue d'Allemagne; les autres montent trop vite: on lie encore celles qui ne pommont pas, de même qu'on sème encore des pois de la grosse espèce: on rame & on serfouit les autres. Vers la mi-Mai on éclaircit les racines qui levent trop dru, & on en replante ailleurs, comme betteraves, panais, &c. on replante aussi des crêpes-vertes & des aubervilliers pour en avoir tout le mois de Juin, avec des chicons & impériaux: on replante aussi du pourpier pour grainer sur la fin du mois: on

fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraisières & aux laitues pomées, & aux chenilles vertes qui rongent alors les groseillers.

Dans le jardin à fleurs, on fait la première tonte des palissades, des buis, philarias, ifs & épicias : on fort de la ferre les orangers au premier quartier de la lune : on met en caisse ceux qui en ont besoin : on taille les jasmins en les fortant : on sème les plantes annuelles pour en avoir des fleurs tout l'été, principalement les pensées, les thlaspis, les cyanus, la scabieuse, le fouci, le muscipula ou attrape-mouches, & les amarantes pour en avoir de tardives en pots : on peut même planter des marguerites, des oreilles-d'ours & des narcisses ; quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre : on transplante les cyclamens d'automne & les iris bulbeux : on départ les juliennes pour les multiplier : on marcotte les giroflées jaunes, ou on les multiplie de boutures : on recueille la graine d'anémone : à la fin du mois on dé plante les tulipes desséchées, & on couvre les autres pour les préserver des pluies trop fréquentes : pour avoir des œillets doubles, on en sème de bonne graine vers le sept de la lune de Mai, & on les replante en Septembre avant l'équinoxe.

Récoltes de Mai.

On a dans le potager quantité de légumes, salades, raves, asperges & concombres : on commence à y avoir des pois, des fraises, même quelques cerises : on y a aussi des asperges & des chicons blancs, quand on en a élevé sur couche & replanté de bonne heure.

Dans le jardin à fleurs, on y en a une infinité de toutes sortes ; tulipe, giroflée, primèvre, marguerite, julienne, hyacinthe, pensée, violier, anémone, narcissé, œillet de montagne, œillet de Poète, cyanus, iris, géranion, renoncule, fraxinelle, hémérocale, ancolis, aphodèle, véronique, martagon, lys-flamme, pied-d'alouette, jacée, pivoine, muguet, chevre-feuille, rose, syringa, trefle jaune, lilas & fleurs d'orange.

JUIN, Ouvrages.

On doit donner dans ce mois un labour universel à tous les jardins, sarcler & arroser à force, détourner les eaux d'orage, faire la guerre aux insectes.

Dans le jardin à fruits, ébourgeonner tout ce qui ne l'a pas été ; palisser les pêchers, & en éclaircir les fruits quand ils sont trop drus ; en faire autant aux autres fruitiers ; lier & ébourgeonner la vigne ; arroser fréquemment les figuiers en caisse, les pincer tous ; écussonner à la pousse vers la Saint-Jean les fruits à noyau, sur-tout les cerisiers.

Dans le potager, semer de la chicorée & de la laitue, pour le reste de l'été ; des pois, pour en avoir en automne ; & des artichaux pour le printemps suivant ; ramer les haricots ; recueillir la graine du cerfeuil semé en automne, celles des scorfoneres, & généralement toutes les autres graines qui se trouvent mûres.

Dans le jardin à fleurs, tondre les palissades & buis ; cultiver les orangers avec soin ; garnir de bonne heure les œillets de baguettes, pour en soutenir les montans ; leur ôter ce qu'ils ont de trop de montans & de petits boutons, pour fortifier les autres ; semer des plantes annuelles, pour en avoir des fleurs en automne ; cueillir les graines mûres, comme hyacinthes, oreilles-d'ours, renoncules, &c. déplanter les tulipes, & les replanter aussitôt qu'elles se séchent ou se dépouillent ; déplanter aussi les anémones & les renoncules, mais toujours après la pluie ; & à la fin du mois, lever les plantes qui ne veulent pas demeurer long-tems hors de terre, & les replanter aussitôt, comme hyacinthes, iris, frétillaires, cyclamens printaniers, & martagons.

Récoltes de Juin.

Les jardins fruitiers donnent dans ce mois toutes sortes de fruits rouges, comme fraises, framboises, groseilles, cerises, bigarreaux, guignes, &c. quelques poires, sur-tout des petits mascats, & de belles reinettes ; & à la fin du mois, du verjus.

Les potagers fournissent abondance de toutes sortes de salades avec leurs fournitures,

de toutes sortes de plantes potagères, d'artichaux, cardes & poirées ; de pois & de fèves, tant de marais que d'haricots ; de champignons & de concombres ; d'herbes fines, comme thim, fauge, sarriette, hysope, lavande, &c. & enfin abondance de laitues de Gênes : on y a aussi les laitues romaines, les alphanges blanches, les pourpiers, quelques melons à la fin du mois, & quelques choux pommés.

Les Fleuristes ont en ce mois de fleurs de toutes façons, tant pour réjouir la vue & l'odorat, & fortifier la santé, que pour fournir des plats, faire des vases, &c. comme anémones, enterimones de toutes couleurs, argemones, capucines, chevre-feuilles, clematis, coquelicots doubles, croix de Jérusalem, cyanus de toutes couleurs, digitales de toutes espèces, filipendules, fraxinelles, gants notre-dame, géranions & giroflées de toutes sortes, horminum de Crète, jacées de deux couleurs, hyacinthes, iris bulbeux, maritimes & jaunes, juliennes, licnis de plusieurs sortes, lys blancs, jaunes & asphodèles, lysimachies jaunes, martagons, marticaies, mignards, mignardise, mufles-de-lion ou de veau, muscipula grande & petite, nasturce d'Inde ou capucines, œillets de toutes sortes, fleurs d'oranges, ornithogalon, pavots de toutes couleurs, pensées, phalangion, pieds-d'alouettes, roses de toutes espèces, doubles, panachées, églantiers doubles, roses de Gueldre, roses canelles, &c. fauge à fleur blanche, thlaspis de plusieurs espèces, toutes bonnes, tubereuses, valériennes, véronique grande & petite, Viola Marina & Pentagonia.

Les botaniques fournissent aussi dans ce mois toutes sortes de plantes médicinales.

JUILLET, Ouvrages.

On continue par-tout les ouvrages du mois précédent, & sur-tout on arrose & on sarcle fréquemment.

Dans le jardin fruitier, on greffe en écusson, à œil dormant, dès le commencement du mois, les pruniers ; & les coignassiers à la mi-Juillet dans les années avancées : on commence à découvrir les fruits en espaliers, pour qu'ils prennent couleur, particulièrement les pêchers ; on veille à leurs jets, pour en ôter les pousses inutiles ; & on arrose à force les figuiers en caisse.

Dans le potager, on recueille force graine, on sème des chicorées, pour l'automne & l'hiver ; des laitues royales, pour la fin de l'automne ; des ciboules & poirées, pour le même tems ; un peu de raves au frais, pour le commencement d'Août ; des navets, pour en avoir en automne & en hiver ; des choux de Milan ; un peu d'épinards, parce qu'ils sont sujets à monter à moins qu'on ne les arrose souvent : on sème aussi pour la dernière fois des pois quarrés, afin d'en avoir en Octobre ; & on enfouit les concombres qui sont en pleine terre.

Dans le jardin à fleurs, on continue de lever & transplanter aussitôt les plantes bulbeuses, cyclamens printaniers & autres du mois précédent (nous dirons dans le Chapitre suivant ce qu'on entend par plantes bulbeuses) : on recueille la graine de cyclamen, & on la sème bien vite dans des pots ; on ente en approche les arbrisseaux, comme myrtes, jasmins, orangers & rosiers ; & vers la mi-Juillet, on marcotte les œillets quand ils sont assez forts pour cette opération.

Récoltes de Juillet.

Fruits : beaucoup de cerises, griottes, bigarreaux, &c. fraises & framboises ; quelques prunes, comme la jaune, la cerisette, de la calville d'été ; beaucoup de poires, comme madeleines, cuisse-madame, gros-blancquet, orange-verte, &c. beaucoup de melons, les premières figues, & du verjus de grain.

Plantes potagères : artichaux, pois, fèves, haricots, choux pommés, melons, concombres, salade de toute espèce, & tout cela en abondance ; des chicorées blanches, des raves, &c.

Fleurs : amarantes ou passe-velours, ambrette, aster ou oculus-christi, s-roulans, basilics, belles-de-nuit, bellevederes, campanules, camomilles, capucines, chag de Jérusalem, dictame, digitale, ellébore, eryngium, fèves d'Inde, fleurs de

nium triste & celui de Crète, giroflées, grenadiers à fleur double & simple, jacée blanche ou licnis, hyacinthes, immortelles, laurier-rose, limonium, lys, lunaire, marguerites, matricaire, mayenne ou pomme-d'amour, musles-de-lion, muscipula, narcisse, nielle, œil-de-bœuf, œillets, œillets-de-poète, orchis ou fatyrions, pensées, pieds-d'alouette, pomme-épineuse, roses-muscades d'outremer & autres, scabieuses, scilles, fougis, stances, thlaspis, tourneps, tricolors, valérienne, véronique grande & petite, & volubilis à feuilles de mauves.

AOÛT, Ouvrages.

Toujours force arrosemens, sarcler par-tout, donner un troisième labour aux espaliers & plates-bandes, & ratifier les allées & sentiers.

Dans les jardins à fruits, on découvre peu-à-peu les arbres à fruits pour leur faire prendre couleur; on visite les espaliers, pour voir s'ils abondent en feve, & s'ils n'ont pas besoin d'être palissés; on visite aussi les treillages de verjus & de raisins, si on ne l'a pas fait plutôt; & on fait la guerre aux guêpes & aux autres mouches qui mangent les figues, muscades & autres fruits: vers la mi-Août on commence à greffer en fente les amandiers plantés au printemps.

Dans les potagers, on sème des raves en pleine terre, pour l'automne; des mâches & de la ciboule, pour le Carême, ou pour grainer; de l'oseille, du cerfeuil & des saliffis d'Espagne; quelques oignons, pour en avoir de bons au mois de Juillet suivant; & des laitues, pour en replanter à la fin de Septembre ou après l'hiver: vers la mi-Août on sème des épinards, pour la mi-Septembre; des mâches pour l'hiver; des laitues à coquilles, pour la fin de l'automne & l'hiver; un peu d'oignons blancs, pour le mois de Mai suivant; & à la fin du mois on sème des épinards pour le commencement de l'hiver; & des choux pommés, qu'on mettra ensuite en bonne pépinière un peu avant l'hiver, pour les replanter au printemps: on replante des fraisiers élevés en motte, des choux d'hiver, beaucoup de chicorées, des laitues royales & des perpignanes, qui sont très-bonnes l'automne & l'hiver; on lie les grandes chicorées; on couvre de terreau les oseille coupées à ras pour leur donner de la vigueur; on arrache les trainasses de fraisiers, & quand il n'y a plus de fruit, on coupe les vieux montans & les vieilles feuilles; de même on foule avec un tonneau, ou on effeuille les oignons, betteraves, panais, carottes, &c. pour que leurs racines profitent.

Dans les jardins à fleurs, on tond les palissades, pour la seconde fois; on marcotte encore les œillets, & on a soin qu'ils soient tous grands, bien garnis & bien rangés; on sème les narcisses, les hyacinthes, les anémones, les renoncules, les totus-albus, les jonquilles & les impériales: on plante aussi les anémones simples, pour en avoir des fleurs l'automne & l'hiver.

Récoltes d'Août.

Fruits: abondance de poires d'été, de prunes, de figues, & de quelques pêches, comme madeleines, mignonnes, bourdins, &c. verjus de grain & un peu de raisin.

Plantes potageres: abondance de melons & concombres, de toutes sortes de légumes & de racines, citrouilles aôtées, chicorées blanches, oignons, ail, échalotte.

Fleurs: amarantes, ambrette, aster, bellevedere, campanule bleue & blonde, canne d'Inde, capucines, cyclamens, clematis de toutes sortes, colchique, croix de Malthe ou merveille du Pérou, digitale, feve d'Inde, geranium triste, giroflée, grenadille ou plante de la passion, hyacinthes, jasmins, immortelles, laurier-rose, licnis blanche double, lys, myrtes de toutes sortes, nasturce, œillets, œillets d'Inde, orangers, grande papavette, pensées, pieds-d'alouette, renoncules, roses, soleils, fougis, thlaspis, tubéreuses, véronique & volubilis.

SEPTEMBRE, Ouvrages.

Dans les jardins fruitiers, on greffe les amandiers à haute tige; ils ont trop de feve en Août: on greffe aussi le nouveau jet des amandiers; qui ayant manqué l'année

précédente, a réchappé au printemps: & on fait toujours la guerre aux guêpes & aux mouches.

Dans les potagers, tout doit être garni de plantes semées ou replantées; au-lieu que dans les mois précédens on réserve beaucoup de terrain pour les plantes d'hiver, comme laitues, chicorées & pois; car certaines plantes ne se perfectionnent pas avant la fin de l'automne: on sème des oignons blancs, pour succéder à ceux semés en Août; des raiponces & des mâches, pour le Carême; & encore jusqu'à la mi-Septembre de bonne chicorée pour l'hiver, & quelques planches d'oseille: on en replante de nouvelle, pour servir avant les premières gelées: & vers le 20 du mois on sème pour la troisième fois des épinards, afin d'en avoir au Carême & aux Rogations: on fait des couches à champignons, & on terrote les oseille coupées: on replante beaucoup de chicorées, plus près que dans les mois précédens, parce que les touffes deviennent plus claires: on en replante aussi dans presque toutes les places vuides: on replante en même-tems des choux d'hiver, sur-tout de l'espece la plus verte; de la chicorée parmi les laitues à pommer; & sur la fin du mois, des choux à pommer qu'on met en pépinière, pour en replanter en place à la fin de l'hiver: on met des fraisiers de la pépinière à la place des touffes mortes; & vers le 20 on en met dans des pots, pour en réchauffer l'hiver: on lie les feuilles de choux-fleurs qui commencent à pommer: on lie aussi le céleri par le bas, & par un tems sec, pour le faire blanchir: de même que vers la mi-Septembre on lie avec du petit osier, & on enveloppe de paille neuve quelques cardons & quelques pieds d'artichaux, pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt jours: il est même mieux de les butter, & de couper les bouts d'en-haut, pour que le pied profite davantage: on ôte encore dans ce mois les oignons hors de terre, pour les faire sécher ou les aôtiter; & on foule aux pieds les feuilles des racines, comme betteraves, panais & carottes, pour les bien faire profiter.

Dans les jardins à fleurs, on sème & on plante les ambrettes, ancolies, anémones, argemones, les campanules, clematis, chardon roulant, cyanus de toutes sortes, cyclamens, colchique, coquelicot & couronne impériale, digitales, ellébore, éryngium, fraxinelles, frétiliaires, giroflées, hépatiques, hémérocales, hyacinthes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, les martagons, molis, muffle-de-lion, muscipula, narcisses, nielles, œillets, orchis, oreilles-d'ours, ornithogalon, pavots, pieds-d'alouette, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet, avant ceux qu'on sème en Mars; des renoncules, scabieuses, sgarza, thlaspis & tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles qui ne sont point sujettes à la gelée: on sème les anémones après les premières pluies qui viennent dans ce mois; & on transplante les myrtes, lauriers-rose, jasmin, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujets à la gelée, ou toujours verts, & toutes sortes de plantes fibreuses. Nous dirons dans le Chapitre suivant ce qu'on entend par plantes fibreuses.

Récoltes de Septembre.

Fruits: beaucoup de pêches, de rouffelets, de fondantes de Brest, quelques beurrés; &c. sur la fin du mois, de secondes figures, du verjus de grain, & quelques oranges.

Plantes potageres: encore un peu de melons, beaucoup de chicorées & de choux pommés: & sur la fin du mois quelques cardons d'Espagne, cardes d'artichaux & pieds de céleri; beaucoup de citrouilles aôtées & d'artichaux, & quelques choux-fleurs; un peu de champignons, de concombres; & toutes sortes de légumes, comme oseille, poirée, cerfeuil, persil, ciboule, ail, oignon, échalottes & racines.

Fleurs: amarantes, ambrettes semées au printemps, anagallis, anémones simples, antirrhinons, aster, basilic, bellevedere, bellis, campanules, canne d'Inde, capucines, clematis de toutes sortes, colchiques, cyclamens, eupatorium, fleurs du soleil, gantelées, géranions, giroflées, jasmins, hyacinthes, laurier-rose, limonions, licnis, marguerite, mayenne, merveilles du Pérou, muffle-de-lion, myrtes de toute espece, narcisses de Portugal, nasturce, œillet, feve & rose d'Inde, orangers, passe-velours, pensée, phalangion, pieds-d'alouette, plante de la passion, pomme épineuse ou stramonium, renoncules plantées en Mai, rose muscade & d'outre-mer, fougis, thlaspis, tubéreuses, véronique & volubilis de toute espece.

OCTOBRE, *Ouvrages.*

On donne le dernier labour aux terres fortes & humides : on continue par-tout les ouvrages du mois précédent, & on approprie les jardins, pour en jouir dans cette agréable saison de l'automne.

Dans les jardins à fruits, on commence à fouiller & planter dans les terres chaudes & légères ; car pour celles qui sont froides & humides, il vaut mieux attendre à la fin de Février : on met dans la serre les figuiers en caisse & autres arbrisseaux qui craignent la gelée ; & jusqu'à ce qu'il gele, on en laisse les fenêtres ouvertes pendant le jour seulement.

Dans les potagers, on défait les couches, on fait des meules du fumier le plus chausé, pour y élever des champignons & replanter des choux d'hiver, ou bien on met à part le terreau, pour s'en servir à faire de nouvelles couches ou planches, & on fume les terres de fumier le plus pourri : on sème les épinards, pour en avoir aux Rogations : on sème aussi le dernier cerfeuil, & on coupe le vieux, pour qu'il repousse : on prépare le céleri & les cardons : on plante beaucoup de laitues d'hiver & de jeunes fraisières en bordures ou en planches, pour en avoir du fruit l'année suivante : quelques-uns plantent aussi dans ce mois les bordures d'herbes fines ; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mars, que les gelées soient passées, à la différence des bordures de buis.

Dans les jardins à fleurs, on serre avec symétrie les orangers, jasmins, tubéreuses, &c. on met les pots de tubéreuses sur le côté, pour qu'ils s'égoûtent, & que les oignons ne se pourrissent pas ; on plante les bordures de buis, les tulipes & tous les oignons ; & généralement on sème & plante toutes les graines & plantes mentionnées au mois précédent.

Récoltes d'Octobre.

Fruits : abondance de figues, de muscat & chasselas, de beurrés, doyens, bergamotes, poires de vigne, lanfac, créfane & messire-jean, des pêches & pavies.

Plantes potagères : encore quelques melons en tems doux, des épinards, des pois tardifs ; beaucoup de chicorée & de céleri, de cardons, de cardes d'artichaux & de poirées, de champignons & de concombres ; & toutes sortes de verdure, d'oseille, poireaux, cerfeuil, persil, ciboules, ail, oignon, échalottes & racines.

Fleurs : amarante, antirrhinon, aster, bellevedere, canne d'Inde, capucines, cyclamens, mufles-de-lion, nasturce, œillets, fleurs d'oranges, passe-velours, pensées semées en Août, pomme dorée, pomme d'Ethiopie, pomme épineuse, pomme d'Inde, phalangion, plante de la passion, renoncules, roses, soucis, véronique & violettes.

NOVEMBRE, *Ouvrages.*

On commence par-tout les labours d'hiver, & on prépare les paillassons, les serres, &c.

Dans les jardins fruitiers, on plante en terre légère, ou du moins qui n'est ni froide ni humide : on fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languissans, pour les secourir, soit en taillant leurs racines, en en coupant quelque grosse, en y faisant porter de terres neuves, ou du fumier haché en forme de terreau, ou en leur mettant au pied quelques hottées de fumier pourri : c'est aussi le tems de transplanter les arbres, de les émousser, de sevrer les grosses marcottes de figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui sont en espalier ou en buisson : on fait la guerre aux tigres, qui attaquent surtout les poiriers ; & quand on a de grands plants, on commence à tailler les moins vigoureux.

Dans les potagers, il faut être toujours en mouvement pour braver l'hiver, & faire renaitre le printemps, par les fumiers, les échauffemens, les couches, les cloches & paillassons : on sème sur couche de petites salades, comme laitues à couper, cresson, &c. des raves pour en avoir en Janvier ; des pois à quelque bon abri qu'on doit bien soigner : on plante sur couche & sous cloche des laitues pour pommer, des pieds de baume, d'estragon, de mélisse, de la chicorée sauvagine & du persil de Macédoine : on coupe les montans des asperges qui ont la graine rouge : on lie les chicorées fortes, & on les

couvre

couvre de fumier sec pour les faire blanchir : on réchauffe les asperges, l'oseille, la chicorée sauvagine, le persil de Macédoine : dans les terres seches on butte un peu les artichaux, pour que les pieds ne pourrissent pas, & on les couvre à mesure que le froid augmente : on fait les couches à champignons pour en avoir au printemps ; & on transporte dans la serre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conserver l'hiver, comme carottes, panais, betteraves, cardons d'Espagne, choux-fleurs & céleri ; on les y transplante en mottes, qu'on met près les unes des autres ; durant les gelées on couvre tout de paillassons, & on veille attentivement à la serre.

Dans les jardins à fleurs, mêmes ouvrages qu'au mois précédent.

Récoltes de Novembre.

Fruits : quelques figues & poires, les épines d'hiver, les bergamotes, marquises, messire-jean, créfanes, petits-oignons ; quelques vigoureuses, ambrettes, léchasseries, amardes, &c. beaucoup de pommes de calville d'automne, un peu de calville blanc, & déjà quelques fenouillets & capendus.

Plantes potagères : des pommes d'artichaux, des épinards, chicorée, céleri, laitues, &c. salades & herbes, des choux de toutes façons, de citrouilles, des racines.

A-peu-près les mêmes fleurs qu'au précédent.

DECEMBRE.

Mêmes ouvrages, mêmes récoltes qu'en Novembre & Janvier.

CHAPITRE VII.

De la Végétation.

LA végétation est l'action par laquelle les plantes se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines. Sous le nom de plantes on comprend non-seulement les herbes, les plantes potagères & médicinales, les fleurs ; mais aussi les arbrustes, les arbrisseaux, les arbres, & généralement tous les corps qui vivent sans sentiment attachés à un certain endroit où ils végètent : ce qui convient aussi aux plantes imparfaites, telles que sont les champignons, truffes, mousserons, topinambours, morilles, mousses, guy, polypode & les végétations marines : ces plantes imparfaites sont dans la famille des végétaux, ce que les insectes sont dans celle des animaux.

On distingue les plantes parfaites en boisées & en non boisées.

Les plantes boisées sont les arbres, les arbrisseaux & les arbrustes, parce que racines, tronc, branches & rameaux, tout y est bois.

Les plantes non boisées se réduisent en six sortes ; savoir, en fibreuses, ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues & genouilleuses ; & ces six noms se prennent de la forme de leurs racines.

Les fibreuses les ont toutes menues & déliées, comme des fibres ou filets.

Les plantes ligamenteuses ont les racines plus grosses, & comme de menus cordages ou ligamens, plus longues les unes que les autres.

Les bulbeuses ont des racines fibreuses ou ligamenteuses ; & avec cela des oignons ou bulbes, qui sont presque toutes composées de plusieurs peaux & enveloppes, excepté quelques-unes qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes à la manière des pommes d'artichaux : on les nomme bulbes écailleuses.

Les tubéreuses, outre leurs fibres ou filamens, ont des tubercules ou tubercules, qui sont des racines rondâtres, la plupart rouffes ou brunes, sans peaux ni écailles, & qui jettent plusieurs tiges ; à la différence des bulbes, qui n'en produisent qu'une à-la-fois sur chaque oignon.

Les charnues ont leurs racines grosses & longues, sans enveloppes & avec quelques fibres ;

& ces racines sont ou seules & uniques, comme aux raves & navets; ou en nombre & multipliées, comme aux pivoins & aux aphodeles.

Et les *genouilleuses*, outre leurs fibres & ligamens, ont des racines épaisses qui demeurent à fleur de terre; elles ne sont point unies, mais elles paroissent de plusieurs pièces; elles sont pourtant jointes ensemble comme le *genouil* joint la cuisse à la jambe. Toutes les plantes *genouilleuses*, *geniculate plantæ*, comme la canne, le baume, l'estragon, le fraiser, le chiendent, l'oseille ronde, la mélisse, se plantent couchées, & produisent une racine à chacun de leurs nœuds.

La Nature admirable par-tout, l'est particulièrement dans la formation des végétaux; c'est le regne de ses miracles: mais outre ce qu'il y a de curieux, il est aussi de la dernière importance de connoître le mécanisme de la Nature, pour entrer dans ses vues & l'aider dans ses productions: aussi n'est-ce pas moins l'utile que le curieux que nous cherchons dans ce Chapitre.

Je le partage en trois articles. 1°. J'examine quels sont les principes de la végétation, c'est-à-dire, les choses nécessaires pour animer la plante. 2°. J'explique l'action même de la végétation, le mécanisme de la Nature dans la formation & dans la propagation du végétal. 3°. Je fais l'anatomie de la plante parfaite; & j'accompagne le tout d'expériences & de préceptes qui conduisent du curieux à l'utile, & de la théorie à la pratique.

ARTICLE I.

Principes de la Végétation.

Il y en a trois; l'eau, les sels & la chaleur: car les *sels* sont l'ame de la fécondité; mais il faut de l'eau pour les dissoudre, & de la chaleur pour les mettre en action.

I. Ce n'est à la vérité que le mouvement de la seve qui fait végéter les plantes: mais la seve n'est pas de l'eau seule; c'est l'élixir des sucs de la terre; c'est une substance liquide assaisonnée d'un sel nitreux, d'un sel de fécondité qui est répandu dans l'air sur toute la surface de la terre & dans son sein même: souvent aussi la seve renferme des parties sulfureuses, bitumineuses, & autres matières minérales dont la terre est imprégnée, & qui se détrempe par l'eau, se fermentent, s'élèvent en vapeurs & en fumées, & passent dans les racines pour la nourriture de la tige & des branches; il s'y mêle même quelques parties terrestres très-subtiles qui communiquent souvent leur goût aux plantes, comme on le voit dans les vins, légumes & fruits qui sentent le terroir.

Il est vrai qu'il y a des plantes qui poussent des racines dans des phioles de verre pleines d'eau, comme le pouliot, toutes les espèces de menthe ou baume, le cresson d'eau, le treille des prés à fleur rouge, la pervenche, le bassinet, la guimauve, le laurier cerise, la germandrée d'eau, la matricaire, &c. mais c'est parce que l'eau n'est pas un élément pur & simple; elle contient beaucoup de petits corps étrangers, & sur-tout des parties salines. Quand une terre est usée à force de produire, il a beau pleuvoir, on a beau l'arroser, les plantes y trouveront à la vérité de l'humidité, mais non de la nourriture: il lui faut du repos, des fumiers, de la marne & autres engrais nitreux qui lui communiquent de nouveaux sels; les pluies les dissoudront, & alors paroitra cette précieuse seve qui est l'ouvrage des différentes fermentations qui se font dans la terre.

L'esprit de vie que Dieu a répandu par-tout pour animer la nature, n'est qu'un sel véritable & universel, qui est un très-pur & un très-simple extrait préparé de tous les corps sur qui le soleil darde ses rayons, & il le purifie au dernier degré. Ce sel doux & balsamique renferme les vertus séminales de toutes choses; il nage dans l'air & se distribue par-tout, mais il circule toujours; il donne la naissance aux minéraux, aux végétaux, & aux animaux, & il ne périt jamais; il ne change que de figure: s'il entre dans les animaux sous l'apparence des alimens, il en sort sous le voile des excréments, & de-là il retourne en terre pour s'élever en partie dans l'air par la voie des vapeurs & des exhalaisons; le voilà derechef dans les éléments: par les pluies, par les rosées, par les fumiers & par beaucoup d'autres manières, il rentre dans les plantes; & le voilà de

nouveau dans les alimens. Ainsi cette circulation perpétuelle du nitre; des éléments aux alimens, & des alimens aux excréments, pour rentrer dans les éléments, est le véritable mécanisme de la nature. Les pluies, les rosées, les neiges même, apportent à la terre ce sel de fécondité qui nage dans l'air; il s'attache aux murs, aux urines, aux fientes & à toutes sortes de pourritures; & les engrais qui ont le plus de sel sont toujours les meilleurs, de même que les terres les plus abondantes en sels sont les plus fécondes; comme le sont aussi les terres & les bêtes voisines de la mer. On trouve de ce sel en essence dans les plantes même; c'est pourquoi on les brûle pour que les cendres en produisent de nouvelles; les lessives même sont merveilleuses à cet effet: c'est pourquoi on ne sauroit trop s'appliquer à entretenir pour ses plantes cette abondance & cette circulation de sels vivifiants; d'autant plus qu'une petite portion de ce sel qui s'attachera à quelque plante ou à quelque grain de bled qu'on aura mis tremper dans quelque préparation saline, est comme un aimant qui attire incessamment de semblables sels qui seront répandus dans la terre & dans l'air.

II. L'eau est nécessaire pour la végétation. 1°. Pour qu'elle détrempe tous les sels qui en sont l'ame, mais qui demeurent fortement attachés, & ne font avec elle qu'une masse comprimée incapable d'action, tant qu'ils ne sont point dissous & mêlés par l'eau; elle les porte par-tout où elle coule. 2°. Elle en amène de nouveaux de l'air ou d'ailleurs: la rosée en a plus que l'eau de pluie, & l'eau de pluie plus que la neige, à proportion de ce qu'elles sont toutes trois plus ou moins imprégnées des vapeurs & des exhalaisons de la terre, & des esprits qui voltigent dans l'atmosphère: c'est aussi pourquoi l'air est nécessaire aux plantes, pour qu'elles se ressentent à plein des influences célestes. 3°. L'eau entretient les pores & les conduits de la végétation; & c'est en quoi la sécheresse en est l'ennemie mortelle.

III. La chaleur sert à cuire & digérer les sucs nourriciers de la plante; elle dilate les pores, ouvre les passages, & élève les sucs dans la tige & dans les branches: la chaleur de la terre, ou pour mieux dire le feu souterrain commence à vivifier ces sucs & à les pousser vers la surface; le soleil achève le reste, & les attire jusqu'aux extrémités des branches, en sorte que la seve se distribue par-tout, & s'unit aux parties intérieures de la plante, en s'épaississant, après qu'elle a passé dans tous les canaux où le soleil la promène pour la cuire & la perfectionner.

ARTICLE II.

Cours de la Végétation.

I. *Entrée de la seve.* Il est aisé de concevoir comment les sucs de la terre entrent dans la racine des plantes. La pluie ou l'eau des arrosements détrempe les sels de la terre; voilà les sucs en mouvement. La chaleur de la terre les fait fermenter durant l'hiver même; les digère, les prépare, les pousse à la superficie, & le soleil survient qui les enlève en dilatant les pores de la plante, & en subtilisant la matière des sucs.

Au reste, tout le monde sait qu'il faut un principe de vie dans la graine ou plante sur laquelle on veut que la seve agisse; car la seve est pour déployer, nourrir & perfectionner la petite plante qui est renfermée dans la graine; mais elle ne peut pas donner d'ame à ce qui n'en a pas: c'est pourquoi on ne doit jamais se servir de vieilles graines.

II. *Germination.* Quand on met en terre vers l'équinoxe du printemps la graine de plante qu'on veut élever (une grosse seve nous servira ici d'exemple), elle y trouve abondance de sucs nourriciers dissous & en mouvement; & si elle est bien conditionnée, elle commence par se gonfler en se remplissant de ce suc vivifiant dont la terre est imprégnée. Ce gonflement se fait par la fermentation que cause dans son sein l'humidité, qui s'y insinue par un petit trou qui est à l'extrémité de la seve, comme nous le dirons ci-après en faisant l'anatomie de la plante: alors l'écorce se creve nécessairement, pour donner lieu à la dilation du corps qui grossit: la prison étant ouverte & les liens rompus, la *radicule*, qui est l'origine de la racine, pénètre en terre; & la *plume*, qui est le commencement de la tige, s'allonge pour s'élever. On appelle *germination* ce premier développement qui arrive à la petite plante qui est concentrée dans le corps de la graine, dont les parties se gonflent à-peu-près comme fait une éponge dans l'eau.

III. *Formation de la plante.* Après cette première démarche, notre embryon de plante germée s'épanouit peu-à-peu, & faisissant avidement les suc de la terre, la racine & la plume se développent, s'étendent, & la plante se forme en son entier.

1°. *Germe.* Il y a dans la graine une certaine humeur oléagineuse qui sert non-seulement à conserver la graine, mais aussi à la nourrir en terre les premiers jours, jusqu'à ce qu'elle soit adoptée & nourrie par la terre, comme je l'expliquerai plus amplement.

2°. *Racines.* Les uns prétendent que la racine est la première à se déclarer, & qu'elle est déjà devenue racine quand la plume ne fait que commencer à s'allonger pour se former en tige; & cela parce que, selon eux, le suc nourricier, n'entrant dans les plantes que par la racine ou racine, elle doit s'en ressentir & en profiter avant les autres parties.

Les autres veulent, au-contrain, que les racines ne poussent qu'après la tige, parce que ce qu'il y a de plus subtil dans la sève monte en haut pour former la tige, & le plus matériel travaille en bas & pousse aux racines.

Quoi qu'il en soit de ce fait, la plume de la plante nouvellement germée se porte vers la surface de la terre, parce que sa pointe est en haut; elle trouve de ce côté-là moins de chemin à faire; la terre nouvellement labourée y est aisée à percer, & le soleil, la rosée, l'air & la pluie, qui agitent incessamment la surface de la terre, facilitent la sortie de la plume & la sollicitent à s'élever, d'autant plus que les parties, qui la composent, sont plus volatiles, plus exaltées, plus spiritueuses que celles dont est composée la racine; du moins à peine celle-ci est-elle devenue racine, que la plume devient aussi-tôt tige.

Les racines en naissant sont toutes blanches & très-déliées; elles deviennent ensuite de couleur de caillou, & enfin elles s'allongent & se perfectionnent en attirant & distribuant sans cesse de nouveaux sels.

3°. *Tige.* On voit croître dans le cœur de notre jeune plante une espèce de filament en ligne droite, qui s'éleve à mesure que la chaleur sublime le suc nourricier, & le pousse en haut: ce filament est la tige, à l'extrémité de laquelle la sève exaltée se porte abondamment; là se forment des nœuds, des boutons, d'où doivent bientôt naître des feuilles & des branches.

4°. *Fleurs.* La matière poussée précipitamment par la fermentation, & condensée par la fraîcheur de l'air au bout des branches, compose les petits bourgeons d'où sortent les fleurs, dont le mélange des couleurs vient du plus ou du moins des matières sulfureuses qui sont dans la sève: ces parties de soufre étant les plus subtiles, elles montent aisément à l'extrémité des branches, s'y épaississent & forment le coloris des fleurs.

5°. *Fruits.* Comme ces parties sulfureuses n'ont point de consistance, le grand air les a bientôt détruites; la fleur se fane & périt, parce qu'un petit bouton tendre qu'elle tient à couvert des attaques de l'air, lui coupe les vivres, se retient tout l'aliment, grossit & s'endurcit. Ce bouton est le fruit qui suit la fleur, & qui tue sa mère en naissant.

6°. *Mort.* La mort de la plante, selon le cours de la nature, provient du défaut de sève, qui peut venir ou du champ qui est épuisé par les végétations précédentes, ou de la plante même, qui pour être desséchée ou autrement, ne peut plus recevoir & distribuer les suc.

Causes de ce qui arrive aux Plantes dans les différentes saisons.

Il est aisé de l'expliquer après ce que je viens de dire.

Dans nos climats, en hiver, les arbres sont dans l'inaction, & ne donnent aucun signe de vie, parce que le froid fige les suc nourriciers & resserre les pores; en sorte que la sève, qui est encore à l'arbre, ne peut ni circuler, ni se changer en nourriture; & celle qui est dans les racines & dans la terre, ne peut plus monter: la chaleur souterraine reconnée par la froidure a pourtant quelque force, & s'introduisant avec les vapeurs & les exhalaisons dans les racines, elle fait quelque fermentation & prépare une nourriture; voilà pourquoi on voit quelquefois des arbres végéter en hiver.

Mais au printemps le soleil fortifiant la chaleur souterraine, il dégourdit la nature,

échauffe la terre; les pores s'ouvrent, les suc de la terre, ceux de l'arbre & le nitre de l'air mêlés avec les pluies, la grêle & la neige, se fondent, fermentent par la chaleur du soleil; & dans ce moment, montant des racines au haut des plantes ils forment les feuilles & les fleurs nouvelles dont le printemps se couronne.

Dans l'été la végétation est plus forte, à cause de la chaleur; & quand elle est excessive, on voit sécher & mourir plusieurs plantes, parce que la sève trop agitée court sans cesse sans avoir assez de tems pour se changer en substance: ce fréquent & prompt passage élargit aussi les pores, en sorte qu'il n'y peut rester ni suc ni aliment, d'autant que la chaleur dévore tout, consume l'humeur & dessèche les conduits.

Les ressources de la nature sont cependant si grandes, & elle travaille si assidument pour ses élèves, qu'au commencement d'août, quand elles paroissent être réduites aux abois par la chaleur, la terre fait alors un nouvel effort pour les secourir; & poussant les humeurs, les sels & les eaux qui se combattoient dans ses entrailles, elle donne une seconde sève que les Paysans appellent la sève d'août, qui fait souvent reverdir à vue d'œil les arbres & la vigne, & nous donne un second printemps.

En automne, la chaleur du soleil diminuant à mesure qu'il s'éloigne de nous, les suc ne montent plus comme à l'ordinaire: c'est pourquoi les feuilles & les fruits cessant d'être humectés & nourris, se sechent, se détachent; & l'arbre dépouillé tombe peu-à-peu en léthargie.

Les arbres verts, que nous appellons ainsi parce qu'ils conservent leur verdure en toute saison, ne sont point sujets à ces vicissitudes, parce qu'ils sont d'une construction plus forte: d'ailleurs, la structure des fibres & des tuyaux de leur bois y contribue beaucoup; ils ont leurs feuilles tout l'hiver, parce qu'il y a une juste proportion entre leurs pores & les corpuscules du suc nourricier, ce qui fait qu'ils pénètrent & montent aux feuilles en hiver comme en été: la cause pour laquelle les autres arbres se dépouillent de leurs feuilles, est qu'ils ont les pores trop larges en haut pour retenir les corpuscules alimentaires, & trop étroits en bas pour en laisser passer assez.

Actions de la sève.

1°. J'ai expliqué ci-dessus comment elle entre dans la plante.

2°. Quant à la manière dont elle monte jusqu'au coupeau du plus haut arbre, on croit que les suc y montent comme l'eau monte dans du pain, dans une éponge ou dans un long morceau de drap. Si l'on en trempe un bout dans l'eau, elle monte insensiblement jusqu'à l'autre bout du corps spongieux: les fibres & les petits tuyaux, qui sont dans les bois des arbres, ressemblent aux pores d'un pain, d'une éponge, d'un morceau de toile ou de drap de laine dont on se sert pour filtrer une liqueur, & la sève se filtre de même dans les plantes. D'ailleurs, ce sont des corps vivans qui attirent les suc nourriciers d'autant plus vite, qu'ils sont eux-mêmes dissous & animés par les eaux, poussés par la chaleur de la terre, & attirés par celle du soleil.

Circulation & force de la sève.

3°. Enfin la sève circule dans les plantes comme le sang dans les animaux: elle monte & descend plusieurs fois avant que de se changer en matière végétale. De-là vient que quand on arrache une plante avec ses racines, & qu'on en met quelques-unes tremper dans de l'eau, les racines qui n'y sont point ne laissent pas de se conserver & de croître, parce que l'eau, qui est montée dans la tige, en descendant s'est communiquée aux racines qui sont hors de l'eau. De même si on lie fortement le milieu de la tige d'une herbe à lait, comme le thymale, il se fait une enflure au-dessus de la ligature, par l'amas de la sève qui y est arrêtée en retournant à la racine. C'est aussi par la même raison, par l'effet du flux & reflux de la sève, que le saule, la vigne, le bouleau, l'osier, le groseiller, le sureau, le sycomore & quantité d'autres plantes poussent des racines par le bout de leurs branches quand on les met en terre, ce qui s'appelle *provi-gner*; & si l'on veut pousser les expériences plus loin, on verra d'agréables preuves de la circulation & de la force de la sève.

Par exemple, il n'y a qu'à mettre en terre l'extrémité d'une branche de ces arbres

ou arbrisseaux qui se multiplient de provins ; cette extrémité prendra racine : alors coupez cette branche enracinée pour la séparer de l'arbre, & mettez son autre bout en terre, elle prendra racine par les deux bouts : étant ainsi en terre par les deux extrémités ; elle a la figure d'un arc : coupez l'arc par le milieu, vous aurez deux arbres enracinés.

On a même vu des Curieux planter des arbres renversés, en sorte que les racines en font vers le ciel, & les branches en terre ; ou plutôt les racines se changent en branches, & les branches deviennent racines : ce petit manège se fait avec des tilleuls. Pour cela mettez un tilleul la racine en terre, mais peu avant ; mettez-y aussi les branches & la tête de l'arbre, & arrêtez-les avec des crochets de bois : dans cette situation le tilleul fera planté par les deux bouts tout-à-la-fois, & le tronc sera couché environ quatre doigts de terre ; au bout de deux ans les branches auront fait bien des racines : coupez les véritables & premières racines deux bons doigts en terre ; tirez dehors par ce bout-là tout le pied de l'arbre, élevez-le en l'air, & appuyez-le avec une bonne fourche, de peur que le vent ne l'agite ; il aura alors pour racines ses anciennes branches ; & pour tête ses anciennes racines : au mois de Mai suivant, ces racines anciennes devenues branches auront poussé des boutons, & le tilleul s'accoutumant à cette situation, fera bientôt le devoir d'un bon arbre.

Usage. Pour voir un effet surprenant de l'abondance de la sève & en tirer du profit, on n'a qu'à étêter un saule ; il renaitra au haut & le long du tronc une centaine de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune apparence aux endroits d'où elles ont poussé : coupez ces rejettons, il en viendra d'autres ailleurs ; fichez en terre ces cent rejettons, ils produiront chacun cent autres saules ; en voilà dix mille, puis un million, & ainsi de suite jusqu'à l'infini. Cette fécondité prodigieuse ne doit pas seulement produire en nous une admiration stérile, mais nous devons en profiter & en jouir pour multiplier nos plants ; par exemple, pour avoir un bois bien vite, il n'y a qu'à coucher en terre, tout de leur long, des branches de ces arbres fort sèveux, qui font aisément racines, comme saule, osier, peuplier, aune, tilleul, bouleau ; ces branches pousseront des rejettons par tous leurs nœuds, & on aura bientôt autant d'arbres.

Tous ces arbres fort sèveux, principalement les aquatiques & les bois blancs, ont une merveilleuse disposition à la fécondité ; ils ont même, ainsi que les arbres toujours verts, le mérite de n'être sujets à aucune vermine, & cela par une raison physique. Les plants aquatiques ont la sève si insipide, & ils sont d'une nature si froide, que les insectes ne peuvent ni s'en nourrir, ni y faire leurs couvains : à l'égard des arbres toujours verts, c'est la dureté de leur bois & de leurs feuilles, & l'âcreté de leur sève, qui les garantit de ces insectes. Un autre avantage qu'on tire des arbres verts & des arbres fort sèveux, c'est qu'ils fournissent à la Médecine des sucres ou autres choses fort utiles.

Différens effets de la sève suivant la différence des Plantes.

Quand l'eau vient à dissoudre tous les différens sels dispersés dans le sein de la terre, il s'y forme de leurs mélanges quantité de fermentations & de combats, d'où résulte une infinité de sèves différentes de divers sucres nourriciers pour la végétation des plantes. La sève est un Prothée qui prend toutes sortes de figures ; elle se change en feuilles, en fleurs, en fruits, en bois, en écorce, en moëlle, en gomme, en résine ; & toutes ces choses varient suivant la différence des végétaux, dont les especes sont innombrables. Ce n'est pas encore tout, & en suivant la sève dans l'incompréhensible filtration qui s'en fait par les pores des plantes, on la voit se métamorphoser en mille façons ; elle devient puante dans l'ail & dans l'oignon, odoriférante dans l'œillet & le jasmin, poison mortel dans l'aconit & la ciguë, contre-poison dans l'anthora & la rhubarbe, amère dans l'absinthe & dans la coloquinte, douce dans la canne à sucre & dans la réglisse, aigre dans les groseilles & dans les citrons, froide dans les quatre semences de courge, de citrouille, de melon & de concombre, chaude dans les quatre semences d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi ; cathartique, c'est-à-dire purgative dans le fené & dans l'agaric, gluante dans les fruits à noyau, aqueuse dans ceux à pepins, blanche comme du lait dans le figuier, le tithymale, &c.

Il n'y a rien dans la végétation où la subtilité & la souplesse de la sève paroisse plus

admirable que dans les arbres greffés : la greffe est le triomphe de l'art sur la nature : un arbre, par cette opération, change d'espece, de sexe, de tête, au gré du Jardinier : d'un amandier on fait un pêcher ; on métamorphose un coignassier en poirier ; on force une épine-blanche à produire des azeles, un amandier des prunes ; on confond même & on mêle les especes des arbres pour leur faire porter des monstres de fruits. Mais c'est la sève qui fait toutes ces métamorphoses bizarres & incompréhensibles ; c'est elle seule qui se masque & se transfigure sous tant de formes différentes : dans le tronc d'un amandier elle doit produire un fruit dur, sec & cassant ; & dès qu'elle est dans l'écusson d'un pêcher enté sur ce tronc, elle change subitement de détermination, & forme un fruit d'une chair fine, tendre & fondante, d'une eau sucrée, d'un goût relevé & souvent parfumé : cette sève, qui coagulée dans le tronc d'un amandier, deviendrait une amande, figée un peu plus haut dans une greffe de prunier mise sur un amandier, devient une prune : cette même sève aigre dans un sauvageon, devient douce & délicieuse en passant par une greffe de poirier-beurré ou bergamote.

Tout cela est merveilleux & presque inexplicable : il est pourtant certain, & on le conçoit aisément, que toutes les plantes qui sont en grand nombre d'especes différentes, ne se nourrissent que de sucres convenables à chaque espece ; soit parce que les pores de la plante ne donnent entrée qu'aux sucres qui conviennent pour la formation de la plante, c'est-à-dire, qui sont figurés comme eux, (car chaque pore & chaque suc a sa structure différente suivant sa qualité, & cela se voit avec le microscope) ; soit parce que les pores figurent le suc en passant, comme les ajutages qu'on met aux jets d'eau figurent l'eau en pluie, en nappe, en soleil, &c. L'esprit de vie, qui est dans la greffe, est ce qui l'anime & détermine l'espece du plant ; il n'attire ou ne laisse entrer que les sucres convenables ; il pûit plutôt que de s'accommoder des autres : ou bien la sève est un baume de vie, un élixir universel, qui ne se détermine & qui n'agit que suivant la qualité de la graine ou de la greffe, quand il l'a pénétrée pour s'y dilater & l'étendre.

Sympathie & antipathie des Plantes.

Il y a des plantes qui s'aiment & qui vivent volontiers ensemble, pendant qu'on en voit d'autres qui ne se peuvent souffrir : c'est ce que les Anciens, qui ne raisonnaient guère, rangeoient parmi les *qualités occultes*, & ce qu'ils appelloient *sympathie* & *antipathie* : mais on se moque aujourd'hui de ces haines prétendues & de ces amitiés imaginaires des plantes : voici tout le mystère. Deux plantes qui se nourrissent d'un même genre de sucres, se nuisent extrêmement quand elles sont trop proches, parce que le partage de la nourriture, qui convient à toutes deux, amaigrit l'une & l'autre ; voilà l'*antipathie*. Au contraire, deux plantes auxquelles il faut pour aliment des sucres tout différens, végètent & vivent ensemble parfaitement bien ; voilà la *sympathie*.

Ainsi il y a de la sympathie entre le figuier & la rue, parce que le suc qui convient à la rue n'accommoder pas le figuier, leur bonne intelligence durera éternellement, parce qu'il n'y a point de querelle pour l'aliment. Il y a de la sympathie entre l'ail & la rose, parce qu'il faut un suc odorant à la rose, & un suc puant à l'ail ; il n'y a point de vol, quand elle a l'ail pour voisin, parce qu'il chasse vers elle les sucres qui ne s'accommodent pas de la puanteur de l'ail.

Au contraire, il y a ordinairement de l'antipathie entre le romarin, la lavande, le laurier, le thim & la marjolaine : ces plantes ne sauroient que beaucoup souffrir ensemble, parce qu'il leur faut des sucres nourriciers tous semblables ; en sorte qu'elles s'affaiblissent les unes les autres, & dépérissent insensiblement quand elles sont voisines, à moins que le terrain & le climat ne soit tout propre aux plantes du même genre, par exemple aux aromatiques. L'arbre, qui produit le girofle, est un arbre mal endurant qui ne souffre aucune herbe ni aucun arbre auprès de lui, parce que sa chaleur excessive attire toute l'humidité de la terre : de même que dans ces pays-ci le noyer est un voisin dangereux pour toutes sortes de plantes, parce que ses longues & nombreuses racines les affament, son feuillage épais les étouffe, & que l'onctuosité & l'odeur de son bois les empoisonne. Il y a aussi une grande antipathie entre le chêne & le cyclamen, entre la ciguë & la rue, entre le roseau & la fougère : ces plantes ne peuvent pas demeurer

dans la sphere l'une de l'autre, il faut que l'une des deux périsse, souvent toutes deux sechent sur pied; & cela non pas tant parce que l'exhalaison, la mauvaise odeur d'une plante punaisée fait crever la plante délicate, mais parce que l'une vole à l'autre l'aliment dont elle a besoin, ou bien il faut que le fonds leur en fournisse assez, par nature ou par art.

Usages. Voilà pourquoi, 1°. plusieurs plantes voraces ne s'accroissent pas bien ensemble; & 2°. on ne doit donner à une terre effritée par de puissantes végétations, que des plantes aisées à nourrir.

3°. Pour que les plantes d'un jardin réussissent bien, il faut donc éviter de mettre ensemble celles qui se nourrissent d'un même suc. Ainsi on ne doit pas planter dans le même endroit toutes les plantes aromatiques; il ne faut pas mettre ensemble celles qui ont les mêmes qualités, les chaudes, les froides, &c. & il faut séparer les ameres, à moins qu'on ne veuille éprouver si par-là on peut en augmenter ou diminuer les vertus bonnes ou mauvaises, ou que le climat aidé de l'art ne rende le fonds extrêmement convenable à la multitude des plantes homogenes ou voraces.

ARTICLE III.

Anatomie des Plantes.

Pour bien faire l'anatomie d'une plante, il est essentiel de la suivre dans tous ses états, & la prendre dès sa graine, pour ne la quitter que quand elle sera elle-même en graine. Dans cet intervalle *de grano ad granum*, il y a huit choses différentes; la graine, la racine, la tige, les bourgeons, les branches, les feuilles, les fleurs & les fruits.

I. La Graine.

1°. La graine est la semence que les plantes produisent pour la propagation & pour la conservation de leur espece.

Toute graine est plante, & toute plante vient de graine.

La plante est toute entiere dans la graine, & dans la plupart on la distingue nettement avec le microscope: elle y est à la vérité pliée & enveloppée, mais pourtant remarquable; les feuilles & la racine y sont dans une situation distincte & non confuse: & une graine n'est ordinairement qu'une plante raccourci, une plante concentrée, une petite mignature, mais qui contient tout: il y en a où l'on découvre encore plus distinctement que dans les glands & dans les avelines, les plantes toutes formées avec leurs feuilles, leur tige & leurs racines: il est aisé de voir par-là que la nature si sage fait toutes ses opérations par un pareil mécanisme, quoiqu'elle se cache souvent à nos yeux.

Non-seulement chaque graine contient en soi la plante qui en doit naître, mais elle renferme aussi une matiere blanche qu'on nomme *farine* pour nourrir la plante naissante jusqu'à ce qu'elle ait une racine capable de l'alimenter des suc de la terre: & outre cette matiere farineuse, il y a une humeur huileuse pour entretenir dans la graine le principe de vie qui anime la petite plante concentrée; elle sécherait & périrait sans cette huile vivifiante: tant la Providence est attentive à pourvoir aux besoins de tout ce qu'elle a créé.

Elle n'a point établi de sexe parmi les plantes, comme entre les animaux, qui se perpétuent par le concours mutuel des deux sexes. Il falloit donc que l'Auteur de la nature renfermât dans chaque graine pour la jeune plante tout ce que les animaux dans leur formation reçoivent du pere & de la mere: à l'exception que la plante seule, en produisant sa graine, remplit le ministère des deux sexes, c'est par-tout le même ordre, la même sagesse. Les animaux formés du pere trouvent leur nourriture dans le sein de leur mere, où l'on croit que cette nourriture se communique par le boyau ombilical: de même dans la feve, qui nous servira d'exemple pour faire ci-après l'anatomie d'un végétal, ce petit embryon de plante est attaché par un petit ligament aux deux lobes dont il tire sa nourriture. Aussi-tôt que l'animal est né, le vaisseau qui lui fournissoit sa

nourriture,

nourriture, se rompt & se seche; de même aussi-tôt que la petite plante est sortie d'entre les deux peaux qui l'enfermoient avec les deux lobes, en même tems que la racine & la tige sont développées, le petit ligament par où elle prenoit sa nourriture dans le sein de la graine, se rompt, se seche, & les lobes épuisés pourrissent.

On peut conclure de-là que Dieu, très-bon, très-grand & très-sage, ne produit plus de nouvelles plantes ni de nouvelles créatures; mais qu'ayant répandu de sa fécondité autant qu'il lui a plu sur celle qu'il créa d'abord, il les rendit enceintes de toutes les plantes & de tous les animaux qui devoient naître dans la suite de tous les siecles. Ainsi les plantes qui naissent à chaque printemps, sont aussi anciennes que le Monde; de même qu'un seul œuf de poule ou de perdrix suffit pour peupler tout un Royaume de leurs races, parce que parmi les animaux, leurs petits sont contenus dans la matiere féminale des mâles; & ce qu'on appelle génération, n'est que le développement, la manifestation d'un animal qui fut formé de Dieu au commencement du Monde. Il faut avouer qu'il y a en tout cela une abondante moisson de curiosités, qui nous porte sans cesse de la Créature au Créateur.

La plante est donc toute entiere dans la graine; cette graine a une fécondité secrète & inépuisable jusqu'à la fin des siecles; & comme les plantes, n'ayant point de mouvement local, ne peuvent pas se chercher comme font les animaux, il faut bien que la plante renferme dans chaque graine, & la fécondité qui dans un œuf vient du pere, & la nourriture qu'y donne la mere, puisque la graine n'est en effet qu'un œuf de plante, *ex ovo omnia*.

On tient aujourd'hui comme une chose incontestable, qu'il n'y a point de plante qui ne vienne de graine. Les Anciens ont cru qu'il se faisoit plusieurs végétations sans semence, sur-tout des plantes imparfaites, comme font les algues, les coraux dans la mer, les champignons, les truffes, les mousses sur la terre. Mais on s'est persuadé du contraire, en mettant de bonne terre dans un vaisseau de verre qu'on couvre d'un verre assez délié, pour qu'il n'y puisse entrer que l'air, le soleil & la pluie: assuré que le vent n'y porte aucune graine, on a beau le laisser exposé aux influences célestes, jamais il n'y vient la moindre apparence de plante.

En effet on fait par expérience, au doigt & à l'œil, que presque toutes les plantes viennent de graines: & il est à présumer que celles dont la graine nous est inconnue, ne laissent pas d'en avoir & d'en venir aussi, mais que cette graine est imperceptible à cause de sa petitesse. Par exemple, les Modernes ont découvert, la plupart à l'aide du microscope, qu'il y a de la semence dans la fougere, dans le fameux *lunaria* des Chymistes, dans le polypode, dans la langue-de-cerf, dans l'*ophioglossum*, dans le capillaire de Montpellier, dans l'orchis, l'ellébore, l'orobanche, l'ophris & la pirole, même dans le corail rouge & dans les champignons, quoique ces graines soient très-menues & presque imperceptibles.

Fécondité des Graines.

2°. Les animaux, pas même les poissons, quelque nombreux qu'en soient les peuples, n'approchent point de la fécondité des végétaux: elle est merveilleuse dans bien des plantes. Le pavot blanc donne jusqu'à trente-deux mille graines, à ne lui compter que quatre têtes; au-lieu que dans un terroir favorable il en produit jusqu'à douze: de sorte qu'en augmentant à proportion la quantité de ses graines, on trouvera sur un seul pied de pavot jusqu'à quatre-vingt-seize mille graines. Cette fécondité, quoique surprenante, n'approche pourtant pas de celle du tabac, qui donne trois cens soixante mille graines. La langue-de-cerf, qui est une espece de capillaire, en produit jusqu'à un million. Le millet, le chanvre, le meurier, le tournesol, & une infinité d'autres plantes, portent des fourmillieres de graines.

Age & gande des Graines.

3°. On n'emploie guere dans le jardinage que des graines & semences d'un an; & elles renferment toutes une humeur oléagineuse, qui sert, comme je l'ai dit, à leur nourriture & à leur conservation.

On croyoit autrefois qu'elles pouvoient rester fécondes jusqu'à quarante ans. A présent

on ne donne que dix années de durée à leur fécondité : on n'est même guère assuré qu'elle passe cinq années : ce terme est assez long pour les dessécher & les rendre inutiles à la végétation.

Après tout, cela dépend beaucoup de la manière dont on les conserve. Il est d'usage, & la raison le veut, qu'on les défende de trop d'humidité, de peur qu'elles ne se corrompent ; de trop de sécheresse pour que l'humour qui les entretient, ne se dissipe pas ; & de trop de froid, parce qu'il éteindroit l'esprit de vie concentré dans la graine.

Différence des Graines.

4°. Il y a autant de sortes que d'espèces de plantes. La figure & la grosseur de la graine varient selon l'espèce du végétal qui la porte : & ce qui est admirable, c'est que les grands arbres portent souvent les plus petites graines ; en sorte qu'il n'y a nulle proportion entre la graine & la plante qui en provient. La graine du tabac est trois cents fois plus menue qu'une fève commune ; cependant le tabac est une plante plus grande que la fève. La fève elle-même est plus grosse qu'un gland, qui produit cependant le plus ample, le plus vivace, & peut-être le plus fécond de tous les arbres. Un noyau d'olive, une fève grosse comme un pois, de la graine qui échappe presque à la vue, deviennent oliviers, hêtres, ormes, cyprès, &c. Dans le potager même, les plus grosses plantes comme les racines ont les plus petites graines.

En général les graines ont quatre enveloppes : la première s'appelle la *capsule* ; la seconde & la troisième sont les *peaux* de la graine.

La figure des plantes est tantôt semblable à celle d'un rognon, comme dans le *papaver spumeum* ; tantôt triangulaire, comme dans l'oseille ; quelquefois entre ronde & triangulaire, comme dans la mélisse & la menthe ; ronde plate, comme dans les giroflées & les amarantes ; sphérique dans les navets ; ovale dans les tithymales & le scandix ; demi-ovale dans l'anis & le fenouil ; demi-ronde dans la coriandre. On en trouve qui ont la figure d'une pique, comme dans la laitue ; d'un cylindre, comme dans les jacobées ; d'une pyramide, comme dans le bec de cigogne à fleurs de guimauves. Il y en a de lisées ; d'autres bouillonnées ; d'autres pleines de petites fosses hexagones semblables aux rayons du miel, comme celles de pavot, de jusquiame & de musse de veau ; d'autres sont percées comme des pierres-ponces : d'autres enfin ont des mucilages, comme celles du cresson, du basilic, de la roquette, de l'herbe-aux-puces, du coignassier, &c.

Anatomie des Graines.

5°. Comme il n'est pas possible de passer en revue toutes les sortes de graines, nous arrêterons à la dissection d'une grosse fève, parce que ses parties sont sensibles, aisées à suivre & à reconnoître. Quoiqu'il n'y ait pas un rapport entier entre le chêne qui vient du gland, & une fève, cependant par l'exemple de l'un on voit la route que la nature fait pour la formation de l'autre : elle est toujours la même, ce sont les mêmes organes & la même conduite.

La fève a l'écorce composée de deux peaux, qui se séparent aisément quand elle est encore verte. La première de ces deux peaux, qui est l'extérieure se nomme *cuticule*, & l'autre *parenchyme*. Il y a de ces peaux de toutes couleurs, depuis le blanc jusqu'au noir de jais.

Dans la cuticule, à l'extrémité la plus épaisse de la fève, on voit un petit trou, grand à passer la pointe d'une aiguille : il est destiné pour l'entrée de quelques petites humidités, qui puissent exciter la fermentation absolument nécessaire pour faire germer la graine. Toutes les graines qui ont des peaux dures & épaisses, sont percées de la sorte, quoiqu'on ne puisse pas l'apercevoir dans quelques-unes sans microscope.

Ces deux peaux, la cuticule & le parenchyme, étant levées, on trouve le corps de la fève qui est toujours partagé en deux lobes. Il n'y a point de lobes dans le bled : la graine de cresson en a trois ; & toutes les autres graines, même les plus petites, en ont aussi deux. Ceux des graines de melons sont blancs d'eux-mêmes.

Au milieu des deux lobes est le *germe*, qui est un petit corps organique qu'on découvre vers la base de la fève. La partie d'en-bas de ce petit corps s'appelle *radicule* ou

racine féminale, parce que c'est le commencement de la racine ; & la partie d'en-haut se nomme la *plume* ; c'est d'où sort la tige, comme je l'ai expliqué ci-dessus.

Usage. J'ajouterai seulement que quand on met en terre de grosses graines, comme avelines, amandes ou noyaux, pour faciliter la végétation il faut prendre garde que la pointe de la radicule soit en bas, & la plume en haut : autrement la racine se trouvant en dessus, seroit forcée de se détourner & de faire un demi-cercle pour descendre ; de même que la tige seroit obligée de faire un grand détour & de décrire aussi un demi-cercle pour monter vers la surface de la terre : on doit aider à la nature autant qu'on peut.

II. Racine.

La racine, cette partie inférieure de la plante, est cachée dans le lieu où la graine a germé, & ce n'est autre chose que la radicule augmentée. Elle se divise souvent en plusieurs menus filamens qu'on appelle *du chevelu*, par où elle s'étend davantage, & où elle reçoit les sucs de la terre pour se nourrir. On nomme *pivot* la principale racine que la plupart des arbres, comme chênes, châtaigniers, pruniers, pommiers, poiriers, & quelques grosses légumes, comme raves & navets, possèdent en terre perpendiculairement à leur tige. Sur quoi voyez ce qui a été dit vers la fin du premier Tome.

Il y a cinq choses à considérer dans la racine d'une plante ; savoir, la peau & le parenchyme qui forment ensemble l'écorce de la racine, le corps ligneux, les insertions & la moëlle.

1°. La *peau* de la racine est la continuation de la *cuticule* de la graine ; de même que la racine elle-même n'est que la *radicule* augmentée.

L'usage de la peau de la racine est de filtrer les sucs de la terre, avant de les communiquer aux autres parties de la racine : cette peau est en effet percée d'une infinité de petits pores qui en font comme un crible très-fin.

2°. Le *parenchyme*, qui est la seconde enveloppe de la racine, est là comme une espèce d'éponge qui retient le suc nourricier, pour le préparer & le transmettre au corps ligneux.

3°. Ce *corps ligneux* est une substance d'une tiffure plus ferrée que celle de l'écorce. Il forme un cercle parfait comme un anneau, & communique pourtant avec le parenchyme par plusieurs petites fibres.

Le corps ligneux reçoit le suc que le parenchyme lui communique : il le perfectionne, il s'en nourrit pour végéter en hauteur & en grosseur ; & le reste passe au parenchyme & à la peau pour les nourrir.

4°. Les *insertions* sont des entrelassemens, & des communications du parenchyme qui traverse le corps ligneux pour s'étendre jusqu'à la moëlle.

Elles servent de filtres pour élaborer & perfectionner le suc dont le corps ligneux se nourrit, & pour le distribuer à toutes les parties qui en ont besoin.

5°. La *moëlle*, cette substance molle, qui est dans le centre de la plante où le corps ligneux l'enveloppe & la conserve, tire son origine immédiatement du parenchyme de l'écorce : le suc nourricier passe au travers des insertions, pour aller de l'écorce vers la moëlle : elle est là comme une espèce de tonneau, dans lequel le suc entre pour s'y fermenter & se purifier, & quand il a reçu sa dernière perfection, les insertions servent de nouveau à le distribuer par-tout exactement. Aussi remarque-t-on que la moëlle n'est qu'un amas de petits esprits bouillonnans, qui ont un mouvement latéral & un autre perpendiculaire, pour élever le suc, le porter par-tout, & faire croître la plante en grosseur & en hauteur.

On tient que les racines de toutes les plantes ont de la moëlle : quelques-uns en exceptent le tabac & le stramonium.

Végétation des Boutures.

Le commencement de végétation dans les arbres & arbrisseaux qui viennent de boutures, se fait ainsi. La branche qu'on coupe en forme de coin aux deux bouts, étant mise la moitié en terre, la moëlle s'imbibe comme une éponge de l'eau & des sels qu'elle trouve en terre, & les transmet dans les petites fibres qui sont dans tout le corps de

la plante, & notamment entr. l'écorce & le bois, d'où elle est poussée en partie vers le bout d'en bas, pour produire des racines à l'extrémité de la petite pointe & autour des nœuds de la bouture, qui sont cachés en terre; & en partie vers la tige & les nœuds qui sont à l'air, pour faire enfler les boutons qui y sont, & les faire étendre en branches ou feuilles, & en corps. Les canaux ou pores qui sont dans cette moëlle, ne s'étendent pas en longueur selon la tige de l'arbre, du moins pour la plupart; mais ils sont distingués dans plusieurs petites cellules ovales, qui ressemblent beaucoup aux rayons des mouches à miel: ce qui paroît lorsque la tige est fendue en longueur, & qu'on en regarde la moitié avec le microscope.

Bourlets de greffes.

Les bourlets ou bossés qui naissent autour des greffes, lorsqu'elles se joignent mal au sujet greffé, viennent de ce que les vaisseaux de la greffe ne répondent pas bout à bout aux vaisseaux du sujet sur lequel on l'a appliquée, en sorte que le suc nourricier ne peut pas les enfler en droite ligne. Les levres de l'écorce des arbres que l'on coupe pour y placer l'ente, s'enflent d'abord par le suc nourricier qui ne peut pas passer outre, à cause que l'extrémité des vaisseaux coupés est pincée & comme cautérisée par le ressort de l'air: ce qui fait un bourlet qui s'étend insensiblement de la circonférence vers le centre par l'allongement des fibres, & gâte la greffe.

Figures dans les Racines.

Il y a des racines qui, coupées d'un certain sens, font voir des figures assez plaisantes. La racine de fougère coupée obliquement, représente une aigle éployée: & la racine de *pareira brava* a dans son centre la figure d'un soleil bien dessiné, qui a autant de cercles divisés par rayons qu'elle a d'années. Les Charlatans ont long-tems fait accroire que la racine de mandragore ressembloit parfaitement, celle du mandragore mâle à l'homme, & celle de la mandragore femelle à la femme: & quoique ces racines ne fassent qu'endormir & engourdir considérablement, ils faisoient accroire aux sots qu'elles étoient si précieuses, qu'elles ne pouvoient s'arracher qu'au péril de la vie, qu'aussi elles étoient un remède assuré contre la stérilité, de même que contre les douleurs de l'accouchement, qu'une *main de gloire*, c'est-à-dire, qu'une de ces racines enfermées mystérieusement dans une boîte, faisoit doubler tous les jours l'argent qu'on avoit, &c. & même faute de mandragores qui sont rares en France, ils vendoient des racines de couleuvrées taillées en forme de mandragores, & lardées de grains d'avoine, puis mises pendant quinze ou vingt jours en terre, où l'avoine en germant, s'incorpore dans les racines, & achevent la ressemblance.

III. La Tige ou Tronc.

La tige qu'on appelle *tronc* dans les arbres, *tuyau* dans les bleds, & *chalumeau* dans certaines plantes, s'élève de la racine qui est sa base, & se forme d'un petit filament, que j'ai remarqué qu'on voit croître dans notre embryon de plante, à mesure qu'il se déploie. On appelle *liaison* ou *collet*, & en termes d'Eaux & Forêts, *couronne* de l'arbre; l'endroit où la tige & la racine se joignent.

La tige a, comme la racine, une peau, un parenchyme, un corps ligneux, des insertions & une moëlle, & l'usage de ces parties est presque le même que dans la racine. Le commun du monde croit que la sève ne monte aux arbres qu'entre l'écorce & le tronc, & que l'écorce du tronc tire sa nourriture de la racine. Mais on a découvert que l'écorce a pour nourriture le tronc même avec lequel elle communique par quantité de petites fibres qui sont quelquefois circulaires; on en remarque aisément de telles dans le bouleau, dans le cerisier, dans le pêcher, &c. On trouve même dans la structure du bois de différens arbres examiné avec le microscope, trois sortes de pores ou petits canaux de communication, dont les uns vont de bas en haut, ou de haut en bas, d'autres de travers & horizontalement, c'est-à-dire, de la circonférence du tronc au centre, à la moëlle de l'arbre; & les troisièmes tournent en cercles vers l'écorce de l'arbre

L'usage de ces trois sortes de pores, est de porter & distribuer exactement en haut, en-bas & aux côtés, les sucs nourriciers qui montent de la racine, & qui circulent, pour être l'aliment de toutes les parties de l'arbre. En sorte que le bois des arbres n'est qu'un amas de tuyaux fort petits, de fibres creuses, par où les sucs nourriciers se distribuent dans toute l'étendue de l'arbre: le tronc est une espece de tonneau, qui empêche que les sucs ne se perdent, & ne soient altérés par l'intempérie de l'air.

L'écorce sert de robe à son bois, pour le garantir des insultes du dehors. Elle sert aussi de filtre, autant que plusieurs autres parties de l'arbre, principalement pour la circulation de la sève. Voilà pourquoi les blessures des arbres dans leur bois sont moins dangereuses que celles de l'écorce, comme on le voit dans quantité d'arbres dont on blesse impunément le bois. Par exemple, il y a quantité d'arbres creux, comme vieux chênes & faules, qui ne vivent que de quelques fibres ligneuses qui restent à l'écorce pour les soutenir, pendant que le reste n'est qu'une pourriture, une matière terrestre & noirâtre, qui est pourtant un excellent engrais pour les arbres. Au surplus, une écorce lissée, unie & argentine marque la vigueur de l'arbre.

Remarques sur les troncs d'arbres cernés en dedans.

Il se forme chaque année un nouveau cercle au bois de l'arbre entre l'écorce & le tronc; & en coupant le tronc horizontalement, on voit souvent tous ces cercles très-bien figurés, & on les compte aisément; principalement dans les chênes.

Mais ces cercles ne sont pas également épais & nourris: cela dépend de la fertilité de l'année, car lorsqu'elle a été favorable à la végétation, le cercle a plus de volume.

On remarque même que ces cercles ne sont pas tout-à-fait ronds, & qu'ils dégèrent un peu en ovale, en sorte que la moëlle n'est jamais exactement au milieu; l'arbre est mieux nourri, & les cercles sont plus épais du côté du midi; au-contraire, du côté du septentrion, le tronc a moins profité, & le rayon du centre à la circonférence y est le plus court de tous.

La raison de ces différences, est que l'aspect du midi est bien plus favorable à la végétation que le nord: c'est pourquoi dans la Zone Torride, où le soleil donne également de tous côtés, les cercles du bois des arbres sont tous parfaitement ronds & exactement concentriques, comme on le remarque dans l'ébène qui y croît.

Ces observations doivent nous servir à plusieurs usages utiles & curieux.

1°. En transplantant un arbre, il faut le remettre dans la même situation; placer par exemple au midi le côté qui étoit au midi, afin que l'arbre poussé aussi aisément qu'auparavant: autrement les pores qui dans la première exposition étoient dilatés par la chaleur du midi, se trouveroient resserrés par les froids du septentrion; & ceux qui étoient glacés par les frimats & les vents du nord, ne pourroient de long-tems s'ouvrir à l'aspect du midi.

2°. Si on se perd dans un bois, il est aisé de se retrouver en s'orientant. Pour cela on coupe quelque branche d'arbre, ou pour le plus sûr, quelque arbrisseau un peu fort de tige; on regarde quel en est le côté moins nourri; & en regardant de ce côté-là, on a le nord devant soi, le midi à dos, le levant à droite; & le couchant à gauche: on enfile celle de ces quatre routes où l'on fait qu'est le lieu qu'on cherche.

3°. On peut aussi par le nombre des cercles du tronc savoir l'âge de l'arbre, puisqu'il s'y forme un cercle chaque année, tant que l'arbre augmente. Le chêne croît, dit-on, jusqu'à cent ans, & non au-delà. Les Curieux discernent même, par la force ou l'inégalité des cercles, de combien les années ont été plus ou moins heureuses en végétations; & quelquefois ils s'en servent pour distinguer dans quel pays le bois a cru comme je l'ai expliqué de l'ébène.

Figures dans des bois. Outre ces cercles des troncs, il y a dans de certains bois d'arbres des figures qui font plaisir à voir, & qu'on admire comme autant de petits jeux de la nature. On voit un soleil fort bien marqué dans le gui-de-chêne, & la figure d'un serpent dans le faule.

IV. V. & VI. Les Bourgeons, les Branches & les Feuilles.

1^o. Les *bourgeons* ne sont que le tronc qui veut se continuer. Ainsi qui le connoît, fait ce que les bourgeons sont en essence.

2^o. Les *branches* sont encore la même chose, puisque ce sont des bourgeons devenus branches avec le tems.

3^o. Les *feuilles* ne sont que des bourgeons déployés. Les feuilles étant ployées, servent à environner la fleur, & elles ne l'exposent au grand air que peu-à-peu, à mesure qu'elle peut le souffrir : quand elles sont déployées, elles défendent les fleurs & les fruits des accidens, sur-tout les fruits délicats, comme les fraises, les raisins, les mûres, qui sécheroient & périroient sans l'ombre des feuilles.

Elles sont partagées en deux parties égales, par la grosse veine d'où sortent toutes les autres qui portent la nourriture par-tout, en diminuant insensiblement en pointe presque imperceptible, comme on le voit fort aisément dans un squelette de feuille de mûrier rongée par un ver à soie.

Les feuilles ne paroissent venir aux arbres que pour nous fournir une agréable fraîcheur, & défendre les fleurs & les fruits de l'ardeur du soleil. Aussi voit-on que dès que les fruits sont mûrs, les feuilles tombent, comme n'étant plus utiles : on fait même que sous la ligne équinoxiale, où il fait éternellement chaud, les feuilles ne tombent jamais des arbres, parce qu'elles y sont toujours nécessaires à former de l'ombre. Cependant quelques Savans prétendent de plus, que les feuilles servent à cuire, à digérer l'aliment, & à le renvoyer bien préparé aux autres parties de la plante.

VII. Les Fleurs.

Les fleurs, qui par l'émail de leurs couleurs & par la régularité de leurs figures, font la joie de la nature, & le charme de la vue & de l'odorat, ne paroissent cependant que pour amener le fruit ou la graine, & aussi-tôt elles se flétrissent & meurent, comme je l'ai expliqué.

La fleur est composée de trois parties, qui sont le *calice* ou l'enveloppe, le *feuillage*, & le *cœur*, qu'on appelle aussi le fond ou le milieu.

1^o. Le *calice* est ce qui enveloppe les feuilles & le cœur de la fleur, tant qu'elle est en bouton ; & quand elle est épanouie, il en soutient les feuilles, & les retient dans un arrangement qui contribue à conserver la figure & la beauté de la fleur.

2^o. Le *feuillage* de fleurs, qu'on nomme aussi *petales*, pour les distinguer des feuilles des plantes, est de tant de figures & de couleurs différentes, qu'on n'en peut pas voir la multitude & la diversité dans les prés, dans les campagnes & dans les jardins, sans admirer les richesses de la nature.

Les *petales* ou feuilles qui composent le feuillage, servent à couvrir le cœur de la fleur pour la garantir des pluies, & de l'humidité & des fraîcheurs de la nuit ; car elles se ferment, soit plus dans de certaines fleurs, soit moins dans d'autres, aux approches du mauvais tems ; & elles ne s'ouvrent entièrement que quand le tems est disposé au beau, afin de profiter de la chaleur & des rayons du soleil.

3^o. Le *cœur* de la fleur semble être sa partie la plus considérable, puisque les deux autres, le calice & le feuillage, sont faites pour le cœur qui contient le *pistil*, les *étamines* ou *paillettes*, & les *sommets*.

Il y a deux sortes de cœurs parmi les fleurs ; les uns grainés, les autres fleuris.

Les *cœurs grainés* sont composés de plusieurs paillettes ou étamines, qui sont de petits filets ; à chacun desquels est le sommet où se trouve attaché un petit grain, ainsi qu'on peut le voir dans les tulipes & les lys : ces petits grains, qui sont d'une juste régularité, renferment une espèce de poussière qu'il est charmant d'examiner avec un microscope. Le pistil, que quelques Jardiniers nomment *pivot*, est placé dans le centre des étamines : c'est lui qui porte la graine ; & il y a différentes personnes qui pensent que la poussière des sommets étant mûre, & venant à s'envoler ou tomber sur le haut du pistil, elle

donne la fécondité à la graine. Parmi les fleurs, il y en a qui n'ont qu'un pistil ; & d'autres qui en ont plusieurs.

Les *cœurs fleuris* (tels sont ceux des fougés & des soleils) ont les fonds fleuris, c'est-à-dire, qu'ils sont parsemés de petits filets qui sont tout autant de pistils portant chacun une graine ; & sur ces mêmes pistils & au-dessus de chaque graine, il y a un petit sachet rempli de la poussière qui doit donner la fécondité à la graine, & par conséquent il sert lui seul d'étamine & de sommet à la graine. Il y a dans ces cœurs fleuris des troupeaux de petits animaux qui y vivent comme les moutons dans les campagnes : avec le microscope on y voit ces atomes animés, & mille choses amusantes & admirables.

C'est de la poussière des étamines de différentes sortes de fleurs, dont nous avons dit que les mouches à miel se nourrissoient, & avec laquelle elles composent leur cire.

Les fleurs, principalement celles des arbres à fruits, ne sont que pour la conservation du fruit : en naissant elles le couvrent, elles le font grossir en lui attirant la nourriture, elles le défendent jusqu'à ce qu'il ait pris des forces ; & à mesure qu'il se forme, la fleur dépérit, & tombe enfin quand elle ne lui est plus utile.

De-là vient la différente situation des fleurs & du fruit dans diverses plantes. Les pommes, les poires & les autres fruits, dont la pulpe est assez solide, sont situées derrière ou dessous les fleurs : au-lieu que les cerises, les abricots & autres fruits pareils, sont renfermés dans les fleurs mêmes ; parce que, se formant dès le commencement du printemps, leur pulpe fort tendre périroit au moindre froid, si les fleurs, qui l'enveloppent, ne la conservoient pas.

De même les fruits d'une consistance solide, comme les poires, les pommes, & encore plus les coings, ayant besoin d'une plus grande abondance de suc nourricier que les autres, ils ont la fleur plus grande & plus tenace pour leur en attirer plus long-tems. C'est aussi pourquoi les fleurs sont ordinairement proportionnées au fruit, pour la petitesse comme pour la grandeur : car une grande fleur affaiberoit un petit fruit qui seroit au-dessous ; & s'il étoit massif, une petite fleur ne pourroit ni lui donner assez d'abri, ni lui attirer assez de nourriture.

Figures dans les Fleurs.

La nature, qui peint, dans les racines & dans les tiges des plantes, des figures singulieres, n'en fait pas de moins surprenantes dans les fleurs. La grenadille représente exactement la couronne d'épines, les cinq plaies & les trois clous d'où lui vient le nom de *fleur de la passion*. Les fleurs de chaque espèce d'orchis ou satirions, dont le nombre est très-grand, représentent toutes quelqu'animal ; l'une un oiseau, l'autre un singe, un frêlon, une guêpe, une abeille, une mouche, un papillon, un moucheron, une punaise, une araignée, une sauterelle ou quelqu'autre insecte ; souvent même un homme, une femme, un pendu sans jambes, &c.

VIII. Les Fruits.

Les fruits servent d'aliment aux hommes & aux animaux, & à nourrir & conserver la graine qu'ils contiennent pour perpétuer leur espèce.

Le nombre & la diversité des fruits est admirable, & tout y est varié, le goût, l'odeur, la couleur, le volume, la figure & les parties.

La *pomme* est composée de quatre parties, la peau, la *pulpe* qui est le parenchyme gonflé jusqu'à consistance de chair, les fibres, & la *capsule* qui enferme les graines ou pepins.

La *poire* a par-dessus la pomme, la *carrière*, qui est un petit amas de nœuds pierreux.

Les *prunes*, les *cerises*, les *pêches*, les *abricots*, ont au-lieu de capsule un noyau où est l'amande, qui est la seule graine de ces fruits.

Les *avelines* ont la robe, la coquille, la peau & la moëlle qui est le corps & la graine de l'espèce.

Le *raisin*, quoique plus petit & beaucoup plus aqueux que la pomme, a pourtant comme elle sa peau, sa pulpe, ses fibres, & des pepins au-lieu de graines.

La plupart des fruits sont ronds, & leur rondeur vient de la fleur, ou plutôt de l'entre-lassement qui se fait de toutes leurs fibres vers la base de la fleur; car quand elle est tombée, la force du soleil & des vents émouffe les pointes de ces fibres, & les fait courber; en sorte que le suc qui entre dans le fruit, n'ayant pas assez de force pour les séparer, les pousser & les faire croître en long, il est de nécessité qu'elles demeurent ainsi courbées; & qu'à mesure qu'elles s'en nourrissent, elles s'étendent seulement en rond avec le parenchyme qui devient chair. Si ces fibres n'étoient pas ainsi forcées de se courber, il ne se formeroit point de fruit, mais seulement une petite branche ou quelques feuillages.

Remarque importante sur la formation des Fleurs & des Fruits.

Quoique les fleurs soient la joie de la nature dans le printems, & que les fruits soient le but & le couronnement des soins que la nature & l'homme se donnent pour conduire à fin tous les végétaux & les perpétuer; cependant tout arbre ne travaille naturellement que pour son accroissement & sa conservation; & il ne rapporte des fruits, ni par conséquent des fleurs & des graines, que quand il ne peut plus pousser de bois: c'est-là une chose certaine & à laquelle on ne fait peut-être pas assez de réflexion. Toutes les expériences du jardinage confirment cette remarque, & elle est le fondement de toutes les règles de la taille qui est le chef-d'œuvre de la culture des jardins.

La sève abondante & grossière se porte précipitamment au tronc, aux branches, & se change en leur substance: il n'y a que le plus subtil, le plus élaboré de la sève qui se convertit en fleurs & en fruits, lorsque l'arbre ne se peut plus changer en bois.

De-là vient que le fruit ne se forme que sur les branches foibles qui ne reçoivent pas assez de sève pour pousser ou grossir.

De-là vient que les arbres les plus vigoureux, comme sont ceux greffés sur franc, rapportent plus tard que les autres; de même que ceux qui sont en bonnes terres croissent en bois, pendant que d'autres du même âge, dans un terrain sec & léger sont déjà à fruit. Les boutons à fruits ne viennent point sur les grosses branches, mais sur les plus petites, ou tout-au-plus ils viennent à l'extrémité de quelque grosse branche usée & affoiblie, qui n'ayant plus la même force, est dans la nécessité de pousser des boutons à fruits pour se perpétuer.

De-là vient encore que dans le pêcher, les branches de l'année, qui sont les seules où se forment les boutons à fruit, après l'avoir donné, demeurent sèches & ne rapportent plus rien. Dans les pruniers, les boutons à fruit ne viennent que sur le bois de deux ans, parce que cet arbre est plus vigoureux; & c'est aussi pourquoi il peut encore donner du fruit sur les mêmes branches les années suivantes.

C'est aussi par cette raison que les vieux arbres portent du fruit plus gros, d'un goût plus délicat; & en donnent plus que les jeunes; parce qu'il abonde dans ceux-ci une sève toute grossière, plus nécessaire pour la formation de l'arbre, & plus propre par sa qualité à faire du bois, que des fruits & des fleurs.

Enfin, c'est par la même raison que les arbres foibles & languissans poussent plutôt & en plus grand nombre des boutons à fruits, & ne poussent plus de branches, ou s'ils en poussent quelques-unes, elles sont très-foibles, courtes & languissantes.

Ces remarques servent non-seulement à connoître la conduite de la nature, mais aussi à la régler & à forcer les plantes à se tourner en fruits. On verra plus au long l'importance & l'usage de ces remarques au Chapitre ci-après de la taille des arbres.

Je ne parle point ici des maladies des plantes, des insectes & autres ennemis de la végétation: je renvoie cette matière au Jardin fruitier.

Multiplication des Végétaux.

Toutes les plantes se multiplient à l'infini, non-seulement par la voie des graines ou semences qui sont un fonds inépuisable de fécondité; mais encore par plusieurs ressources que l'art a découvertes, & qui ne sont toutes qu'une suite de semences.

Les plantes se multiplient naturellement de deux manières, par leurs racines & par leurs graines: on aide la nature en multipliant les plantes par différentes voies, rejettons, provins, greffe ou ente, marcottes, boutures, tales, caïeux & œilletons.

1°. Les *rejettons* sont les jets qui sortent du pied d'une plante. Les vrais rejettons sont ceux qui ont des racines; & ce sont autant de nouvelles plantes qu'on doit séparer, & qui reprennent aisément: quand ils n'ont point de racines, ce sont proprement ce qu'on appelle *drageons* ou

ou *surgeons*: ils ne sont bons que sur le même pied, lorsqu'il s'agit de le garnir ou de le renouveler; & il y a des drageons fruitiers destinés pour fruits; d'autres à porter bois & feuilles: mais quand on les sevre de leur pied, ils reprennent rarement, à moins que ce ne soient des coignassiers, groseillers, framboisiers & autres qui reprennent de bouture.

2°. Les *provins* sont des branches qu'on couche en terre sans les séparer de leur mere-branche, afin qu'elles prennent racines & fassent de nouvelles plantes. On provigne les figuiers, la vigne, les ormes, les peupliers, les bois taillis, &c.

3°. La *greffe* ou l'*ente* aura ci-après son Chapitre à part.

4°. Les *marcottes*. On choisit sur la plante qu'on veut marcotter, une jeune branche belle & forte; on y fait une incision par-dessous, ou bien en fendant la branche par le milieu jusqu'àuprès d'un nœud, & on fourre quelque morceau de terre ou d'herbe pour tenir l'incision ouverte; ou bien, pour empêcher qu'elle ne se chance, on incise seulement le nœud par le milieu, & on enlève la pièce au-dessus sans passer le milieu de la branche; puis on la couvre de quelques pouces de terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois, de peur qu'elle ne se relève.

Si les branches dont on veut faire des marcottes ne peuvent pas être abaissées en terre sans risque d'être rompues, on fait entrer la marcotte dans un cornet de fer-blanc, ou dans un petit panier, pot ou mannequin, qu'on remplit de bonne terre, & qu'on attache à quelque branche ou sur une fourchette.

Dans les grands hâles & pendant les fortes chaleurs, il faut arroser avec soin les marcottes nouvellement faites ou nouvellement transplantées, sur-tout celles d'œilletons.

Quand la marcotte a pris racines, on la *sevre*, c'est-à-dire, on la coupe pour la séparer de la mere-plante; on la transpose, on l'arrose, & elle devient une annuelle plante: en la levant, il est bon de laisser à ses tendres racines le plus de terre qu'on pourra; elle en reprendra mieux.

On marcotte les arbrisseaux au printems, & on les sevre en automne: on marcotte les œilletons en Juillet: on peut pourtant marcotter en tous tems, pourvu qu'on le fasse d'assez bonne heure, pour que la marcotte soit en état de résister à l'hiver.

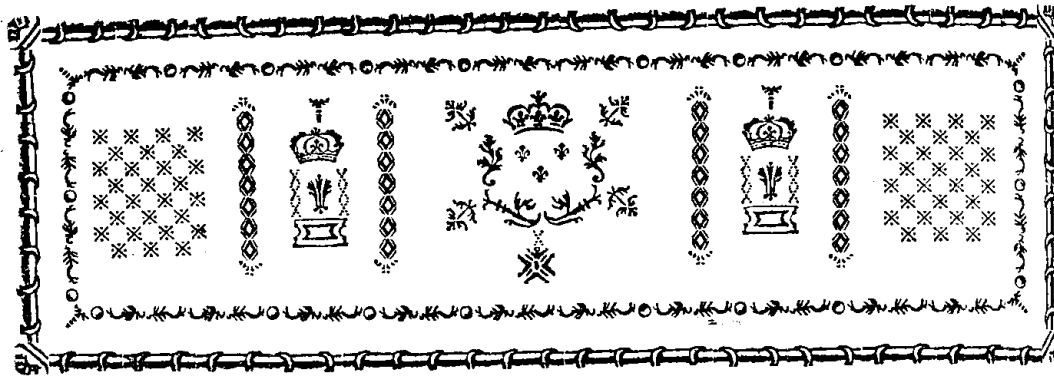
5°. Les *boutures* sont des branches qu'on prend sur quelque plante, arbrisseau ou arbre, & qu'on fiche en terre sans cérémonie: on choisit seulement les branches les plus vives, & il faut les planter toutes fraîches, taillées par le bout en pied-de-biche, ou bien écartelées: il est pourtant bon de les laisser tremper quelques jours dans de l'eau, elles en feront des racines plus vite: on pourra même exposer au plein soleil les vases où elles tremperont, pour en faciliter & hâter la reprise.

En comprenant sous le nom général de bouture, la marcotte, l'ente & le provin, qui n'en sont effectivement que des espèces, il est sûr que la voie de la bouture est beaucoup plus prompte & plus avantageuse que celle des graines.

On ne connoît que deux sortes de plantes qui ne viennent point de bouture; celles dont la tige est creuse sans être nouée, & celles dont le corps moëlleux est aussi dur que le corps ligneux; encore peut-on surmonter ces obstacles par des expériences qui apprennent à ramollir la dureté de la moëlle des uns, & à former des sucres propres à la délicatesse des autres; sur-tout si on présuppose, comme il est assez vraisemblable de le croire, que les semences sont contenues dans toutes les parties de la plante, & qu'elles sont seulement plus développées dans les unes que dans les autres.

6°. Les *tales* se disent des fleurs qu'on multiplie en éclatant leurs plantes en racines. On appelle *caïeux* & *œilletons*, certains bourgeons ou accroissances animées, que quelques plantes poussent de leurs bulbes ou pieds pour se régénérer.

Avant de passer outre, on doit savoir que quoique les quatre Livres suivans traitent séparément du potager, des fruits, des fleurs & jardins d'ornement, & de la botanique, suivant la division ordinaire des jardins, cependant il est très-rare d'en avoir de ces quatre sortes; souvent même on n'a à la campagne qu'un ou deux jardins communs qui servent à plusieurs de ces usages tout-à-la-fois, suivant la qualité du terrain & la volonté du maître: & assez souvent tout l'emplacement du jardin se divise en parties pour les fleurs & arbrisseaux; en potager pour les herbes & plantes; & en verger pour les arbres à fruit, avec quelques touffes de bois & avenues au-delà. Ainsi pour la culture de ces sortes de jardins communs, on rassemblera ce qui se trouvera éparé dans chacun des quatre Livres suivans.



LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
 OU
 ÉCONOMIE GÉNÉRALE
 DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIÈME PARTIE.
 LE JARDINAGE,
 LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE SECOND.

Le Jardin Potager.



Il commence la culture particulière des quatre sortes de jardins par le potager, parce que c'est le plus commun & le plus nécessaire à notre Maison Rustique, qui a un grand nombre de domestiques à nourrir; & qui est souvent étoignée de tout.

Les Plantes, en général, ont été la première nourriture de l'homme; & sans parler de quantité de Payfans, de Moines, d'Indiens & autres qui ne se nourrissent encore, comme nos premiers Peres, que de légumes & de laitage, on ne peut se passer du potager pour les besoins particuliers de la vie, tant en gras qu'en maigre; & pour peu qu'on en sache la culture, on y trouve toute l'année quantité de douceurs, & une abondance continuelle de productions qui font honneur & profit au maître, soit qu'il les consume chez lui, ou qu'il les vende.

CHAPITRE PREMIER.

Culture générale du Potager.

Le potager est la partie du jardinage la plus aisée, quoique ce soit celle où il y ait le plus à travailler.

ARTICLE I.

Ouvrages du Potager.

J'ai parlé dans le Livre précédent de la qualité & de la profondeur de la terre du potager, de sa situation, & de ses expositions, des moyens de la corriger & de l'épierrier, de sa fouille & des labours qu'il y faut faire, la distribution du terrain en quarrés composés de planches & de couches, & accompagnés de sentiers, de plates-bandes & d'allées, des ados & bordures qu'on y doit ménager, des fumiers qu'il y faut avoir en grande abondance, parce qu'on y fait tout par le secours des amendemens, quoique l'excès du fumier donne aux légumes, aux fruits & au vin, qui viennent de terres trop fumées, un goût plus grossier & plus âpre que ne l'ont ceux qui croissent dans des terres médiocrement fumées: raison pour laquelle les salades & les légumes des marais de Paris sont bien plus insipides & nourrissent moins que ceux des campagnes. J'ai parlé aussi des arrosemens, des ustensiles, de l'usage des cloches, des brise-vents & des ferres; & j'ai dit en gros tout ce qu'il y a à faire au potager pendant tout le cours de l'année. Venons au détail.

Maniere de bien défoncer les Potagers.

La première fois que l'on défonce les quarrés d'un potager, il faut le faire de deux bons pieds de profondeur, & mettre la terre le dessus dessous, afin de changer les terres, & que la racine des plantes jouisse de la superficie de la terre qu'on placera dans le fond, & que celle du fond qu'on mettra dessus devienne meuble & bonne, par les rosées & le fumier qu'on y répandra.

Comme la terre à force d'être toujours chargée de légumes, vieillit, s'use & produit peu, les Jardiniers doivent avoir grand soin tous les hivers de défoncer d'un pied & demi le tiers de leur potager, & de mettre le dessus dessous: par ce moyen tous les trois ans l'on défonce la même terre, qui étant ainsi fouillée souvent, donne moins de peine à remuer, & en est toujours meilleure.

Pour rendre le travail plus aisé, quand on défonce des potagers après avoir tracé le quarré par planches de cinq pieds de large sur toute la longueur, il faut placer deux hommes vis-à-vis l'un de l'autre à deux planches différentes; ils n'ont ensuite qu'à fouiller quatre pieds de long sur la largeur de la planche, & jeter à côté la terre de ce premier trou, lequel ils rempliront de celle du second qu'ils feront de même de quatre pieds de large, & ainsi de suite, en observant toujours de mettre le dessus dans le fond: de cette façon la terre, qui a été laissée à côté de chaque planche en fouillant le premier trou, sert à ces deux hommes à remplir le dernier trou qu'ils font; & par-là ils n'ont point la peine d'y transporter de terre: cette maniere avance plus que toute autre, six ouvriers en font autant que douze, d'autant qu'ils se piquent à qui ira plus vite; mais on doit prendre garde que l'ouvrage soit bien fait.

Ce travail coûte, mais on en est bien récompensé l'été; car la terre ne pousse pas tant de chaleur du fond, & les trous des vers étant rompus, on n'a point tant à arroser, & on a le plaisir de voir que tous les légumes viennent mieux & sont de meilleur goût, se trouvant dans des terres neuves. Je me suis toujours trouvé fort bien de cette maniere de travailler les potagers.

Distribution du Terrain.

I. *Bordures.* Après que le terrain des espaliers & des plates-bandes est pris, on y fait border les allées d'herbes fines. Les violettes & les fraisières sont aussi en usage pour les bordures. On y emploie encore le buis, parce qu'il est propre & verd en tout tems, mais il sert souvent de retraite aux limaçons. On peut aussi garnir les bordures de quelques fleurs qui ne demandent pas trop de soins, comme mignardises, œillets de poète, lys, &c.

II. *Plates-bandes.* On garnit le milieu des plates-bandes d'arbres fruitiers en buisson ou en contre-espallier, de groseillers & autres arbrisseaux qu'on entremêle parmi les fruitiers, & à chaque bout quelque touffe d'absinthe & de rue pour servir dans l'occasion.

III. *Quarrés.* Les allées étant faites, & les bordures & plates-bandes étant garnies, on distribue le reste du terrain en quarrés, qu'on garnit de toutes sortes de plantes potageres.

Emploi du Potager.

Si le terrain est un peu grand, s'il est par exemple de deux ou trois arpens, on peut le partager en quatre grands quarrés par une allée en croix, & subdiviser chacun de ces quatre grands quarrés en quatre plus petits par de petites allées seulement ou par des sentiers, ce qui fera seize petits quarrés qu'on emploiera de cette sorte.

Deux quarrés en artichaux; & on en renouvellera un troisième tous les quatre à cinq ans au plus.

Un quarré pour les cardons d'Espagne & pour le céleri.

Un autre pour l'oseille qu'on divisera en six ou en neuf planches, pour en renouveler tous les ans deux ou trois: il faut dans ce quarré une planche de patience.

Un autre quarré pour des betteraves, dont une des planches sera employée un tiers en bonne-dame, & les deux autres tiers en poirée en confusion.

Un quarré pour les plantes fortes à l'écart, à cause de leur odeur.

Un autre pour les racines, comme salsifis, carottes, chervils.

Un autre pour le persil, cerfeuil, pimprenelle & pourpier, où l'on semera des épinards au mois d'Août.

Un autre pour les laitues à replanter au printemps & en été; & à la fin de l'été, ce quarré, ainsi que tous les endroits vuides, se rempliront de chicorée blanche pour l'automne & l'hiver.

Un autre quarré pour les fournitures de salades, qui pourront être toutes en deux planches, parce qu'il en faut peu de chacune, hormis la pimprenelle & le cerfeuil, dont il faut davantage; c'est pourquoi je viens d'en mettre en un autre quarré. Dans le reste de celui-ci, on mettra deux planches de chicorée sauvage, pour blanchir dans l'automne & l'hiver. On peut y faire aussi quelques couches à champignons.

Un autre quarré pour élever à part toutes sortes de graines, afin que dans les autres quarrés on ne voie rien de monté en graines, si ce n'est tout-au-plus de l'oseille, des épinards ou de la pimprenelle.

Un grand quarré pour les asperges.

Un autre pour les choux-pommés & les choux-fleurs, tant l'été que l'automne.

Un autre pour les pois verts, & pour les fèves de marais & haricots; & ces légumes cueillis, on l'emploiera en choux d'hiver.

Un pour des melons & concombres. On met dans quelque endroit écarté les citrouilles & potirons, parce qu'ils demandent une grande étendue.

Et enfin un quarré pour tout ce que l'on sème pour replanter pendant toute l'année. On y mettra aussi des raves.

Dresser les planches.

Pour distribuer également le terrain des quarrés, on commence par le mesurer en dedans, sans y comprendre les plates-bandes qui sont autour; & on fait toutes les planches d'une égale largeur, autant qu'on le peut. On les fait ordinairement d'environ quatre pieds

de large chacune, avec un sentier d'un pied entre-deux. Il y en a qui font des planches jusqu'à sept & huit pieds de large; mais cela est incommode pour la culture.

On doit, pour la même raison & pour la beauté, proportionner leur longueur à leur largeur, & il faut toujours les reborder un peu avec le rateau, pour retenir l'eau des pluies & des arrosemens, sur-tout dans les terres légères, sablonneuses ou seches: mais dans celles qui sont humides, il faut au-contre que le milieu des planches & des plates-bandes soit un peu plus élevé que les extrémités, & que les sentiers & les allées aillent un peu en pente, ou y faire des rigoles, afin que les eaux s'écoulent. En dressant les planches, on ôte en même tems toutes les pierres que le rateau rencontre.

Semer & planter, terroter & cultiver.

C'est dans ces planches bien fumées & bien labourées, ou sur les couches, qu'on dresse, qu'on sème ou qu'on plante toutes les plantes potageres, chacune en saison, comme nous le dirons au Chapitre suivant.

1°. On y plante, c'est-à-dire, on y fiche dans un trou fait en terre avec un morceau de bois nommé *plantoir*, les oignons, les fèves, & généralement toutes les plantes qui ont peu de racines, comme poireaux, choux, laitues, chicorées, &c. Il y a même certaines plantes qui se plantent seulement, & qui ne se sement point, comme artichaux & fraisières. Il faut toujours couper le pivot, rafraîchir les racines, & quelquefois les feuilles de tout ce qu'on transplante. Voyez ci-après Article II. Tout ce qu'on replante ou transplante, doit être arrosé aussi-tôt & assidument pendant le printemps, l'été & l'automne.

2°. On y sème toutes les autres plantes; & les unes se sement pour demeurer en place, comme cerfeuil & persil; les autres pour être transplantées, comme laitues de toutes sortes, céleri & choux. Tout ce qu'on sème, on le fait ou par rayons, ou à plein champ.

On rayonne les planches en les traçant avec le bout d'un bâton, ou en y appuyant le manche d'une beche couchée de son long, pour y semer certaines légumes, comme oseille, poirée, persil, cerfeuil, épinards: on remplit de terre les rayons sans herser. Mais à l'égard des autres plantes potageres, comme oignons & racines, il vaut mieux les semer en pleine planche, & ensuite on les herse légèrement; ce qui se fait d'ordinaire avec une fourche de fer, pour bien couvrir les graines.

Semer à *plein champ*, en *pleine terre*, ou *de volée*, c'est la même chose; & c'est semer en plein, comme on fait le bled.

Les Maraichers, qui louent leurs terres fort cher, trouvent plus de profit à semer sans rayonner; mais les Curieux prétendent qu'il y a plus de sûreté pour les plantes, & plus de propreté à semer en rayons qu'en pleine terre.

3°. Il faut porter du terreau sur chaque planche qui aura été semée, pour les terroter de l'épaisseur d'un bon pouce, afin que les graines germent & levent plus aisément, & que la terre ne soit ni battue par les pluies & les arrosemens, ni scellée par les eaux & les gelées qui viennent à contre-tems, ni desséchée par les hâles, les vents & la chaleur.

4°. Si la planche ou couche n'est pas mouillée quand on sème, on l'arrose aussi-tôt, pour que les graines prennent racine; & on continue tous les jours tant qu'il fait chaud, qu'il ne pleut pas.

5°. On doit toujours se souvenir de ne mettre en vue du logis & à l'entrée du jardin, que ce que le jardinage a de plus gracieux pour la vue & pour l'odorat, & de placer à l'écart les plantes fortes, les choux, les fumiers, &c.

6°. Il est bon d'entremêler les planches de différentes sortes de plantes, de mettre des planches de verdure parmi des planches de racine, & ainsi du reste, pour que la variété des planches du quarré plaise mieux à la vue, & que les plantes de mêmes especes ne s'affaiblissent pas les unes les autres; car la nature ne se plaît pas moins dans la diversité, que la vue.

7°. Il faut placer auprès de l'eau les plantes qui ont le plus besoin d'arrosemens, comme artichaux, oseille, fraises, céleri.

8°. On doit s'appliquer à ne mettre dans son jardin que des plantes qui soient propres au terroir & au climat: par exemple, des artichaux, des choux-fleurs, des cardes poirées, des cardons, des oignons, du céleri, des betteraves & autres racines dans les terres bonnes

& fortes ; & de l'oseille , du pourpier , des laitues , chicorées & autres menues plantes dans les terres légères & sablonneuses.

9°. Ne semer & replanter jamais deux années de suite une même chose dans un même endroit , tant qu'on peut.

10°. Quand les semences sont levées , il faut les arroser , les sarcler avec soin sans prendre les bonnes herbes pour de mauvaises ; les serfouer , pour que la terre profite bien de la pluie & des arrosements ; & arroser exactement pendant les hâles du printemps & la chaleur de l'été , sur-tout les plantes qui ont le plus besoin d'eau , comme les laitues pour pommer , les concombres , les raves , les oignons blancs du mois de Mai , les artichaux , les cardons d'Espagne , la chicorée , le céleri.

11°. Enfin tenir toujours la terre bien meuble , & y prodiguer les amendemens , parce que les plantes potagères l'effritent beaucoup.

Couches.

On a inventé l'usage des couches dans les pays froids ou tempérés , pour y élever en tout tems toutes sortes de plantes. Il y en a qu'on élève de graine & qu'on laisse sur les couches , comme melons , raves & laitues ; & d'autres qu'on transplante dans les planches de quarrés , comme laitues pour pommer , céleri , concombres , cardons d'Espagne ; d'autres enfin qui ont été élevées en pleine terre , & qu'on transplante sur les couches , comme fraisières & asperges.

1°. On ne fait des couches qu'avec du grand fumier de cheval ou de mulet , & ce fumier doit être neuf , c'est-à-dire , employé en sortant de l'écurie. Il y en a qui mêlent un peu du fumier de mouton.

On peut pourtant y mêler au plus un tiers de vieux fumier , pourvu qu'il soit sec & nullement pourri ; autrement il n'auroit plus assez de chaleur , & d'ailleurs les vieux fumiers ont une mauvaise odeur qui se communiqueroit aux plantes.

2°. Les couches doivent être placées à un bon abri & en belle exposition , au midi , rarement ailleurs.

3°. Il faut les faire de quatre pieds de large & autant de hauteur , à cause qu'elles s'affaissent toujours : la longueur est suivant le terrain.

4°. Pour faire une couche , la place étant marquée , on y porte du fumier à hottées , qu'on range tout le long de la place ; ensuite on commence à travailler par le bout où finit le rang des hottées , afin que le fumier n'étant embarrassé de rien qui le charge , on puisse l'employer plus aisément & plus proprement : ce qui se fait avec la fourche , en retroussant le fumier à chaque lit de la couche , en sorte que tous les bouts du fumier se trouvent en-dedans , & le reste fasse le dos en-dehors.

Le premier lit de la couche étant ainsi fait quarrément , on travaille aux autres , & on les bat du dos de la fourche , ou on les trépigne , pour voir si la couche est également garnie par-tout , afin d'y remédier sur le champ ; & on continue ainsi jusqu'à ce que la couche soit assez haute.

5°. Le fumier étant dressé , on charge la couche , & on la couvre de terreau bien menu , de l'épaisseur d'environ huit à neuf pouces , pour servir de dépôt aux semences , & pour faire échauffer & assaïsser plutôt le fumier. On y met plus ou moins de terreau , suivant les plantes qu'on y veut faire venir : par exemple , on n'y met que six à sept pouces d'épais , pour y semer de petites salades , melons , concombres , ou pour y mettre des laitues pommees & des asperges à réchauffer ; & on y en met un pied , quand c'est pour y semer des raves , ou pour replanter de l'oseille , des melons , des pots de fraisier , &c.

6°. La couche étant ainsi faite , elle doit rester en cet état pendant six ou huit jours avant que d'y rien semer , & pas davantage , afin que la grande chaleur du fumier ait le tems de s'évaporer , & qu'il n'y reste qu'une chaleur modérée qui se connoît en mettant dans la couche le doigt ou la main toute entière : si l'on y semoit trop tôt , les graines se brûleroiert : & trop tard , la couche n'auroit plus assez de chaleur.

7°. Quand la couche est au bon degré de chaleur , on dresse proprement le terreau qu'on y a mis par-dessus avec une planche de bois léger , comme de sapin par exemple , aux deux bouts de laquelle on aura cloué deux bâtons de la hauteur de la couche : on met cette planche tout auprès de la couche pour la commodité du Jardinier , on presse avec

les mains le terreau contre la planche , & on continue ainsi jusqu'au bout , pour faire prendre au terreau une consistance au bord de la couche , & pour qu'il puisse se soutenir comme une terre solide : ensuite on change la planche , pour faire la même chose de tous les côtés de la couche. Lorsque le terreau est dressé , il doit avoir en tous sens un bon demi-pied moins d'étendue que le dessous de la couche ; & dans toute l'étendue de la couche il doit être aussi uni qu'une planche dressée en pleine terre.

8°. On laisse entre chaque couche un sentier large d'un pied , pour qu'on puisse réchauffer les couches , & en arroser , cultiver , lever , transplanter & couper les plantes.

9°. Les couches ne servent pas seulement à avoir en toutes sortes de saisons des laitues de toutes espèces , des chicorées & autres salades & fournitures , de l'oseille , des asperges , des fraises , &c. mais encore des champignons , des melons & des concombres. Les couches qui donnent ces fruits , diffèrent seulement des couches communes en quelques petites choses , que nous observerons en parlant de la culture particulière de ces fruits potagers au Chapitre suivant.

10°. Pour conserver la chaleur des couches , & préserver du froid les graines ou plantes qu'on y a mises , sur-tout quand elles commencent à lever , il faut les couvrir soigneusement avec des cloches ou des châssis , si on en a : on y ajoute même dans les grosses gelées des couvertures de grand fumier sec & de paille , ou simplement de grande paille qu'on étend par-dessus les cloches ou châssis. Lorsqu'il fait beau , on découvre le matin les cloches ou châssis , & on les recouvre le soir.

Quand on n'a point de cloches ni de châssis , on ne laisse pas que de se servir des pailleçons & des couvertures de fumier ou de paille ; mais il ne faut pas que les pailleçons posent sur les couches : on doit laisser entre-deux environ un demi-pied d'élévation dont on garnit bien les bords lorsqu'il fait grand froid : il faut de plus garantir ses couches par des brise-vents ou par des murs de paille , quand on n'en a pas d'autres.

Au surplus , au sujet des couches & de leurs usages , voyez ce qui sera dit au Chapitre suivant sous le mot *Melon*.

11°. Il s'engendre dans les couches plusieurs insectes qui rongent les semences & les germes : on doit enterrer , trois doigts avant dans la couche , quelques petits vaisseaux , comme verres à boire , & les remplir à moitié d'eau , pour que les insectes en courant par la couche , y tombent & se noient.

Il faut aussi couvrir la couche de quelques rets ou filets soutenus sur des fourchettes à demi-pied de hauteur au-dessus de la couche , pour empêcher les oiseaux d'en approcher quand les graines lèvent ; ils en sont friands , parce qu'elles portent leur écorce au bout de la feuille pointante. On peut encore mettre sur les couches ou aux arbres voisins , de petits moulinets de carte ou de feuilles de sapin , & des grelots suspendus , pour que le bruit que le moindre vent causera , chasse les oiseaux de jour , & de nuit les mulots.

Couches sourdes.

Il y a une autre sorte de couches qu'on appelle sourdes , parce qu'elles sont toutes en terre , & qu'elles ne paroissent pas comme les autres : on les fait pourtant de la même manière , si ce n'est qu'on arrange le fumier dans une tranchée faite exprès de telle largeur , longueur & profondeur qu'on juge à propos , & on y arrange le fumier jusqu'à fleur de terre. On les fait ordinairement de deux bons pieds de profondeur , & de trois pieds ou trois pieds & demi de largeur. On y fait venir des champignons , on y transplante des asperges , & on y réchauffe des figuiers en caisse ; & au surplus on y peut mettre toutes sortes de graines comme sur les autres couches.

Réchauffemens.

Quand les couches sourdes ou autres se refroidissent trop (ce qui va à douze ou quinze jours , & on le sent bien en y fourrant la main) , il faut y faire des réchauffemens tout-à-tour avec du grand fumier neuf ; pour renouveler & entretenir le degré de chaleur , ou faire profiter le plant.

Lorsqu'on a deux couches voisines à réchauffer , un seul réchauffement sert pour les

deux : il n'y a qu'à remplir de fumier le sentier qui les séparoit ; & en ce cas le réchauffement doit être moins fort que quand il n'y a qu'une couche , parce que le fumier est entre-tenu dans la chaleur par le voisinage des deux couches : mais comme il n'en est pas de même lorsqu'on n'en a qu'une à réchauffer , on doit alors augmenter l'épaisseur du fumier , & en mettre au moins deux pieds sur tous les côtés de la couche ; souvent même il en faut mettre plus haut.

On renouvelle les réchauffemens toutes les fois que la couche en a-besoin ; ce qui va ordinairement à huit ou dix jours : mais pour renouveler un réchauffement , il n'est pas toujours nécessaire d'en faire un nouveau ; c'est assez de remuer de fond en comble le fumier qui y seroit , quand il n'est pas pourri , sans y en mêler de neuf ; ce remuement suffit à soutenir la chaleur encore pour huit ou dix jours : on peut même , lorsqu'il fait chaud , le réchauffer en le mouillant raisonnablement ; cela rappelle ses forces pour cinq à six jours : mais si le fumier est pourri tout-à-fait , ou du moins pour la plus grande partie , il le faut absolument changer , il n'auroit plus assez de chaleur. On continue ainsi de faire , de remuer , de rafraîchir & de renouveler les réchauffemens tant que les plantes en ont besoin.

Les réchauffemens font merveille , sur-tout pour l'oseille ; ils la font pousser une quinzaine de jours avec la même vigueur qu'elle pousse en pleine terre au mois de Mai , mais elle périt ensuite. Il en est de même de la chicorée sauvage , du persil de Macédoine , &c.

C'est pourquoi on pratique aussi les réchauffemens en pleine terre , sur-tout pour les asperges ; parce que quand elles ont été arrachées & replantées , elles ne font pas de si beaux montans.

Pour faire un réchauffement en pleine terre , il faut vider exactement la terre des sentiers qui séparent les planches jusqu'à la profondeur de deux bons pieds , & y mettre à la place du grand fumier chaud ; on en couvre même toute la planche. Lorsque les asperges ou autres plantes commencent à pousser , on les cloche , on les paillonne , on remue & on renouvelle les réchauffemens , & on a ainsi de beaux légumes dans le plus fort de l'hiver.

ARTICLE II.

Plantes du Potager.

L'abondance & la variété des productions du potager , est une chose qui mérite toute notre admiration & notre reconnaissance : la nature y est sans cesse dans l'action pour nous fournir des vivres : elle nous nourrit des racines de quelques plantes , des feuilles de quelques autres , des côtes de celles-ci , des premiers jets de celles-là : il y en a qui veulent être mangés dans leur verdure , d'autres ne sont bonnes que dans leur maturité : c'est une chose inépuisable qu'un bon potager , & il n'est point de jour qu'on puisse s'en passer , non pas même dans les saisons ingrates , où les productions du jardin sont à l'abri dans les serres & dans les celliers.

I. Liste des Plantes potageres.

- | | | |
|----------------------------|---------------------------------------|-------------------------|
| Abfinthe. | Capres ordinaires & Capucines. | Concombres. |
| Ache. | Cardons d'Espagne. | Coriandre. |
| Ail. | Carottes. | Corne-de-cerf. |
| Alleluia. | Céleri. | Carouges ou calebasses. |
| Anis. | Cerfeuil , tant ordinaire que musqué. | Cresson alenois. |
| Artichaux verds & violets. | Champignons. | Echalottes. |
| Asperges. | Cheruis. | Epinards. |
| Basilic grand & petit. | Chicons. | Estragon. |
| Baume. | Chicorées de toutes fortes. | Fenouil. |
| Betteraves. | Choux de toutes fortes. | Fèves. |
| Bonne-dame ou Arroche. | Ciboule. | Fraîses. |
| Bonnets-de-prêtre. | Citrouille. | Framboises. |
| Bourrache. | Cives d'Angleterre. | Grofeilles. |
| Buglose. | | Haricots. |

Hysope

- | | | |
|---------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Hysope. | Macédoine. | Rocamboles. |
| Laitues de toutes fortes. | Pimprenelle. | Romarin. |
| Lavande. | Pois de toutes fortes. | Roquette. |
| Laurier franc. | Poirée ou bettes. | Rue. |
| Mâches. | Poireaux. | Salfis communs & d'Espagne. |
| Marjolaine. | Poivre d'Inde. | ou scorfonere. |
| Mélicie. | Pommes d'amour. | Sarriette. |
| Melons. | Pommes de merveille. | Sauge. |
| Navets. | Potirons. | Thym. |
| Oignons blancs & rouges. | Pourpier verd & doré. | Topinambour. |
| Oseille grande, petite & ronde. | Radix. | Tripe-madame. |
| Panais. | Raiponces. | Truffes. |
| Patience. | Raisins de treille. | Verjus. |
| Perce-pierre ou passe-pierre. | Raves. | Violettes. |
| Persil commun, frité & de | Reglisse. | |

Ce catalogue de plantes composeroit plutôt une forêt qu'un jardin ; & il n'y a peut-être que le grand potager de Versailles où toutes ces plantes se trouvent. De simples Particuliers n'ont qu'à choisir dans cette liste celles qu'ils voudront avoir.

II. Sept classes de Plantes potageres.

On réduit ordinairement toutes les plantes potageres à sept classes , qui sont les racines , les verdures , les salades avec leurs fournitures , les plantes fortes , les plantes odoriférantes , les légumes & les fruits.

1°. Les racines sont la betterave , les carottes , les panais , les navets , les raves , les salfis & scorfoneres , les cheruis , les topinambours , &c. On appelle racines les bases du potager.

2°. Sous le nom de verdures , on entend les choux , l'oseille , les épinards , la poirée , la bonne-dame , la bourrache , la buglose , la patience , le persil , &c.

3°. Les salades sont des laitues , dont il y a au moins quinze sortes toutes dénommées ci-dessous ; le céleri , la chicorée , les mâches , les raiponces , le pourpier & le cerfeuil. Et pour fournitures , le baume , l'estragon , la perce-pierre , le cresson , la corne-de-cerf , la pimprenelle , la tripe-madame , la roquette , la capucine , &c.

4°. Les plantes fortes , que d'autres appellent simplement plantes bulbeuses , c'est-à-dire , à oignons ou caëux , sont les oignons , les cives , les ciboules , l'ail , l'échalotte , la rocamboule & les poireaux.

5°. Les plantes odoriférantes , autrement herbes fines , sont l'abfinthe , l'anis , le basilic , le baume , la camomille , l'hysope , la lavande , le laurier , la marjolaine , la mélicie , le romarin , la rue , la fauge , le thym , les violettes , &c. On appelle plus communément ces plantes bordures , parce qu'on les met en bordures.

6°. Les légumes , quoiqu'en petit nombre , sont un objet considérable pour la nourriture & les provisions ; ce sont les pois de toutes especes , les fèves de marais , les haricots & les lentilles.

7°. Les plantes potageres , qu'on appelle fruits de terres , sont la partie la plus importante du potager ; ce sont les melons , les concombres & cornichons , les citrouilles , courges longues , calebasses & potirons , les artichaux , les asperges , les cardons & les cardes , tant de poirée que d'artichaux ; sans parler des véritables fruits , comme fraîses , framboises , grofeilles , tant rouges , violettes & perlées , qu'épineuses , verjus , muscats , & autres raisins de treille qu'on cultive tous avec honneur & profit dans les potagers.

III. Garniture du Potager.

Le Jardinier doit s'appliquer à avoir de tout dans son potager ; à y faire durer les plantes dans toutes les saisons possibles , hâtives & tardives ; à bien employer tout son terrain , en sorte qu'il n'y ait ni coin perdu , ni planche qui reste un peu de tems inutile.

Fourniture d'automne.

Comme les mois de Septembre & d'Octobre sont ceux où l'on fréquente le plus les campagnes & les jardins, où les Maîtres visitent leurs biens, & où les amis se vont chercher aux champs; il faut alors, pour l'honneur du Jardinier & le profit du Maître, que le potager soit fourni de beaucoup de chicorée blanche, de laitues de Gênes & de royales, de céleri, de cardons d'Espagne, champignons, concombres, melons, citrouilles, raves, betteraves, panais, carottes, chervils, falfis de deux espèces, d'un peu d'épinards, même de pois & haricots jusqu'en Novembre, d'oignons, de ciboules, poireaux, choux-fleurs, choux pommés, choux blonds d'hiver, d'oseille & de fournitures, outre ce qui est du ressort du Jardin fruitier.

Fourniture gracieuse pour l'hiver.

C'est principalement dans cette saison qu'il est agréable de trouver son potager fourni de douceurs. Pour cet effet, en automne il faut faire plusieurs couches: sur les unes on placera des laitues, crêpes blondes ou d'Aubervillers, dont on mettra six sous chaque cloche; sur d'autres on plantera six ou sept rangs de laitues romaines; sur d'autres on semera de l'oseille, & de petites raves qui dureront une bonne partie de l'hiver; enfin sur d'autres on semera des petites salades qu'on couvrira de cloches.

Quand les laitues qu'on aura plantées commenceront à se toucher, pour les faire pommer on mettra sous la cloche trois petites fourchettes d'un pouce de haut, pour leur donner de l'air comme on le fait aux melons, sans quoi elles fondroient: lorsqu'il gèlera on les couvrira avec assez de paille & de foin sec, pour qu'elles ne puissent pas geler.

Il ne faut point mettre de cloches sur la laitue romaine, mais ficher en terre tout-around de la couche des pieux qui débordent la laitue de quatre doigts, & attacher d'un pied à l'autre du travers de la couche de l'osier sur lequel puissent poser de petites perches qu'on mettra en longueur pour soutenir les paillassons dont on couvrira la couche; puis ensuite jeter de bonne paille par-dessus, de manière qu'il n'y ait rien à craindre de la gelée. Il faut faire la même chose aux couches d'oseille, indépendamment des cloches, & donner de l'air aux couches tous les jours lorsqu'il ne gèle pas; autrement tous les légumes fondroient.

Quand on veut servir des laitues romaines bien blanches dans le tems que la neige est sur la terre, il en faut lier un nombre tous les huit ou dix jours: ensuite les bien entourer de paille & de foin sec, & les couvrir pour qu'elles ne prennent point d'air: avec ces précautions on aura de tous ces légumes pendant tout l'hiver.

Fournitures du tems de Pâques.

On doit en cette saison renaissante trouver dans son potager des raves & de petites salades sur couches, du pourpier verd & doré, quelques laitues pommées, des épinards, des falfis des deux sortes, de la chicorée sauvage & toutes sortes de racines, de l'oseille & des poirées, même des asperges.

Fournitures vers la Pentecôte.

Beaucoup de laitues pommées de plusieurs espèces, entr'autres la crêpe-blonde, la coquillée, l'impériale & les chicons; force salades de toutes sortes & leurs fournitures; de la poirée, des cardes poirées, quelques artichaux, & du persil; abondance d'asperges, des premiers pois verts, toujours quelques raves, quelques concombres, même des fraises & des cerises précoces.

IV. Naturel des plantes potageres.

Pour apprendre le naturel de toutes ces différentes plantes, & pour donner ici une introduction méthodique à la culture du potager, il faut les partager en différens titres, &

rassembler dans la même classe toutes celles qui veulent être cultivées de la même manière: cela établira les principes & ouvrira la carrière du jardinage.

1°. Plantes qui restent en place où on les sème.

On ne tranfplante point les carottes, panais, navets, raves, betteraves, chervils, scorfoneres & falfis, le persil, le cerfeuil, la corne-de-cerf, le cresson alenois, la pimprenelle, la poirée à couper, le pourpier, l'oseille, la patience, les épinards, la chicorée sauvage, les laitues à couper, les mâches & les raiponces, les pois, les fèves, l'ail, l'oignon & les échalottes.

2°. Plantes qu'il faut transplanter.

Les cardes-poirées, le céleri, les chicorées blanches & les laitues, tant à lier qu'à pommer, à moins qu'elles n'aient été semées bien clair ou éclaircies; les melons, les concombres, les citrouilles, les potirons.

3°. Plantes que l'on transplante si l'on veut.

Il est indifférent de laisser en place ou de transplanter le basilic, l'anis, la bourrache, la buglose, le fenouil, la ciboule, la farriette, le thym, le cerfeuil musqué, les capres-capucines, les cardons & les asperges, quoiqu'ordinairement on les sème en pépinière pour les transplanter au bout d'un an & demi, &c.

4°. Plantes dont on coupe une partie des feuilles & des racines en les transplantant.

Artichaux, poirée, céleri, poireaux, &c.

5°. Celles dont on ne fait que rafraîchir les racines, sans toucher aux feuilles.

Sont les chicorées, les laitues, l'oseille, les capres-capucines, la farriette, la bonne-dame, la bourrache, la buglose, l'estragon, la perce-pierre, le basilic, la marjolaine, les violettes, l'alleluia, les choux, les melons, les concombres, les potirons, le pourpier & les raves pour graines, & les fraisières.

6°. Plantes qui se multiplient de graines.

Absinthe, ache, anis, asperges, basilic, betteraves, bourrache, buglose, capres-capucines, cardes-poirées, cardons d'Espagne, carottes, céleri, cerfeuil, chervils, chicorée blanche, chicorée sauvage, choux, ciboules, citrouilles, concombres, corne-de-cerf, cresson alenois, épinards, fenouil, fèves, laitues, lavande, laurier commun, majolaine, mâches, melons, navets, oignons, oseille, panais, perce-pierre, persil commun, persil de Macédoine, pimprenelle, poirée, pois, poireaux, potirons, pourpier, raves, raiponces, ciguë, rhubarbe, rocamboles, romarin, roquette, scorfoneres, falfis, farriette, thym & tripe-madame. Il y a pourtant plusieurs plantes qui se multiplient aussi par marcottes, par rejettons & par boutures.

7°. Plantes qui se multiplient d'elles-mêmes sans qu'on les sème.

Il y a certaines plantes qu'on ne multiplie pas de graines, parce que cette voie seroit trop longue, & qu'il est plus prompt & plus facile de les provigner par rejettons, traînasses, boutures ou marcottes: telles sont l'absinthe, l'ail, l'alleluia, les artichaux, le baume, les cives d'Angleterre, l'estragon, le figuier, les fraisières, les framboisiers, la lavande, le laurier, la marjolaine, la mélisse, l'oseille, la sauge, le thym, la tripe-madame, la vigne & les violettes.

L'ail se multiplie par les caïeux ou gouffes qui se forment en terre au pied du plant.

L'alleluia par des traînasses ou rejettons qui sortent du pied, comme aux fraisiers & violiers.

Les artichaux se multiplient de leurs œilletons, rarement de graines.

Le baume & l'estragon de traînasses ou de boutures.

Les cives d'Angleterre des petits rejettons qu'on trouve autour de leurs touffes, & qu'on replante.

Les fraisiers blancs ou rouges, de même que les caprons, par des traînasses, qui sont des especes de filets rampans sur terre, qui prennent aisément racines à l'endroit des nœuds qu'on y voit.

Les framboisiers blancs & rouges, par des rejettons d'un an qu'on replante au printems.

Les groseillers rouges ou blancs à-peu-près de même par des rejettons qui viennent du pied, & par des boutures qu'on transplante au printems.

L'hysope par des rejettons.

La lavande de graines & de vieux pieds replantés.

Le laurier de graines & par marcottes.

La mélisse de traînasses & de boutures.

L'oseille ronde par rejettons & par traînasses seulement.

La rue uniquement par boutures & par marcottes, quoiqu'elle fasse de la graine.

La rocambole par gouffes & graines.

Le romarin de branches un peu enracinées & de graines.

La fauge par des rejettons un peu enracinés.

Le thym par rejettons enracinés plus vite que par graines.

La tripe-madame de l'un & de l'autre.

Les violiers doubles ou simples, plutôt de rejettons que de graines.

8°. Plantes vivaces.

On appelle ainsi les plantes qui subsistent pendant plusieurs années : & les unes ne produisent qu'une fois l'an, ce sont les artichaux, les asperges, les fraisiers ; mais aussi ils se conservent fort long-tems.

Les autres produisent plusieurs fois de suite dans la même année : ce sont l'oseille, la patience, l'alleluia, le fenouil, toutes les bordures, la pimprenelle, le cerfeuil, le persil, même celui de Macédoine, la chicorée sauvage, le baume, l'estragon, la perce-pierre.

9°. Plantes annuelles.

On oppose aux vivaces les plantes annuelles, parce qu'elles périssent dans l'année après avoir donné leurs productions : telles sont les laitues de toutes especes, la chicorée ordinaire, les pois, les fèves, les cardons, les melons, les concombres, les citrouilles, les oignons, les poireaux, le céleri, la bonne-dame, les betteraves, les carottes, & généralement toutes les plantes qui n'entrent dans nos usages que par leurs racines.

10°. Plantes qui aiment les terres fortes.

Les artichaux, les choux-fleurs, les cardes-poirées, les oignons, les cardons, le céleri, les betteraves & toutes les autres racines.

11°. Plantes qui se plaisent en terres légères.

Toutes les menues plantes, même les pois & les fèves.

12°. Plantes qui veulent beaucoup d'arrosemens.

Les laitues & choux de toutes sortes, les chicorées, le pourpier des deux especes, les raves, céleri, artichaux, cardons, melons, concombres, oignons blancs du mois de Mai, & basilic : c'est pourquoi il faut les mettre à portée de l'eau pour faciliter les arrosemens.

13°. Plantes qui demandent peu d'arrosemens.

Les racines, les asperges, les plantes fortes, les bordures, les légumes, les épinards, l'oseille, la patience, le persil, la bourrache & la buglose ; d'autant qu'on ne met guere toutes ces plantes que dans des terres fortes qui ont assez d'humidité par elles-mêmes.

V. Economie du Potager.

Comme il y a beaucoup de ces plantes dont on consomme une plus grande quantité que d'autres, ou qui demandent plus d'étendue, l'on doit donner à chacune leur planche ou leur quarré, à-peu-près comme je l'ai dit ci-dessus, afin que tout soit uniforme & bien cultivé.

On y mettra les herbes fines en bordures. Les plates-bandes pourront être bordées, dans le tems, de laitues à pommer ou autres choses ; & les labours des espaliers qui ont des expositions favorables, seront employées dans les commencemens à quelques ados pour les pois, ou autres fruits hâtifs.

Ce ménagement de terrain sera encore plus utile, si l'on fait faire un bon usage des places qui seront laissées vuides par les plantes passageres. Ainsi le quarré des laitues à replanter pour le printems & l'été, peut être employé ensuite en chicorée blanche pour l'automne & l'hiver ; celui des pois & fèves, pour les choux d'hiver ; celui du cerfeuil, du pourpier, &c. pour des épinards à la fin de l'été, & ainsi du reste.

Pour pratiquer cette fructueuse économie, il est de conséquence de savoir combien de tems chaque plante occupe l'endroit où elle est mise, afin de savoir à point nommé en préparer d'autres qui puissent y succéder ; enforte qu'il ne reste jamais de terre inutile dans un potager.

VI. Durée des Plantes potageres.

Il faut donc observer que les asperges sont celles qui durent plus long-tems. On peut les laisser en place jusqu'à dix, douze & quinze ans ; au bout desquels on en replantera un autre quarré, sans détruire l'ancien que quand le nouveau portera de grosses asperges : ce qui n'arrive guere que la troisième ou quatrième année après qu'on les a semées ou replantées. C'est pourquoi il est bon d'avoir la précaution d'en faire de nouveaux quarrés trois ou quatre ans avant la décadence des anciens.

On doit renouveler un des quarrés d'artichaux tous les quatre ou cinq ans au plus, & quelquefois dès la troisième année.

Les framboisiers & groseillers durent des huit & dix ans, & les fraisiers trois ans.

Les bordures d'absinthe, d'hysope, lavande, marjolaine, rue, romarin, fauge, thym, violettes, &c. peuvent subsister en place trois ou quatre ans, pourvu qu'un hiver extraordinaire ne les endommage pas. Il n'y a qu'à les tondre un peu ras tous les étés.

Le baume, le cerfeuil musqué, l'alleluia, l'oseille, la patience, l'estragon, la perce-pierre, le persil de Macédoine, la tripe-madame, &c. peuvent aussi durer trois ou quatre ans.

L'anis, le persil ordinaire, la pimprenelle, le fenouil, le scorfonere, le salisif commun & la chicorée sauvage, subsistent deux ans.

La poirée, soit à couper ou à cardes, & les ciboules durent d'un printems à l'autre.

Les betteraves, cardons d'Espagne, carottes, cheruis, choux pommés, choux de Milan, choux-fleurs, citrouilles, bourrache, buglose, corne-de-cerf, potirons, panais, poireaux, &c. occupent leur place environ neuf mois, à compter du printems qu'ils ont été semés, jusqu'à la fin de l'automne.

Les oignons, l'ail, les échalottes, concombres, melons, & les premiers navets, n'occupent la leur que le printems & l'été : ainsi au bout de ce tems-là on peut y substituer quelqu'autre chose pour l'automne & pour l'hiver.

Les pois hâtifs, depuis Novembre qu'on les sème, sont en place six à sept mois ; & les autres pois y sont quatre à cinq mois seulement, aussi-bien que les fèves ordinaires & les haricots.

Les raves, le pourpier, le cerfeuil commun, n'occupent leur place que cinq ou six semaines, aussi en doit-on semer l'été tous les quinze jours.

Les chicorées blanches, bonne-dame, cresson alenois, & toutes sortes de laitues, tant à pommer qu'à lier, occupent les leurs environ deux mois.

Les couches à champignons sont trois mois à chancier, & trois mois à donner du fruit, ainsi au bout de six mois la place est libre; mais on en fait dans toutes les saisons.

Enfin les mâches & les épinards sont mis en place de ce qui ne passe pas l'été, & y font l'automne & l'hiver, de même que les choux d'hiver & autres plantes de cette saison.

VII. Terres & expositions propres à chaque Plante potagere.

Reste maintenant à assigner à ces différentes plantes les terres & les expositions qui leur conviennent le mieux; car on n'a pas toujours de ces fonds inépuisables & féconds par-tout: on est bien plus souvent réduit à se servir d'un terroir défectueux par sécheresse ou par humidité: celle-ci est même plus difficile à combattre que la sécheresse, car l'humidité est toujours accompagnée d'un froid radical, qui retarde les productions & pourrit les plantes. On vient bien plus aisément à bout des terres sèches, par les amendemens & les arrosemens; on a même la satisfaction d'y voir des productions plus hâtives & de meilleur goût.

Bon Fonds.

I. Si l'on est assez heureux pour avoir de ces fonds riches, qu'on appelle communément *sables noirs*, dans lesquels il se trouve un juste tempérament du sec & de l'humide; s'ils sont avec cela en bonne disposition, comme ils ont un sel inépuisable de fécondité, beaucoup de facilité pour les labours & pour être pénétrés des eaux pluviales, on peut y semer & planter indifféremment par-tout, quelque sorte de légumes & de plantes que ce puisse être, avec assurance qu'ils y réussiront.

Cependant les expositions du levant & du midi sont toujours plus propres que celles du couchant & du nord pour donner de bonnes productions, & pour les donner de bonne heure: on y met particulièrement les melons, les fraisières, les pois hâtifs, les muscats, &c. Réciproquement le couchant & le nord ont cet avantage; que les plantes s'y conservent plus long-tems & en bon état, & sont exemptes des fortes impressions qui dans les chaleurs de l'été grillent tout, & font monter trop tôt les plantes en graine.

Ces bons fonds ont l'incommodité qu'il y faut sarcler beaucoup, parce que la terre y est si féconde, qu'elle produit une très-grande quantité de mauvaises herbes parmi les bonnes. Une chose qu'on ne doit pas manquer d'y faire, non plus qu'en toutes sortes de terres, c'est de changer souvent les plantes & légumes de place.

Fonds inégal & mêlé.

II. Si le fonds n'est pas également bon par-tout, soit de sa nature, ou à cause de sa situation & de son trop de pente, c'est alors que l'industrie du Jardinier doit paroître à planter chaque plante dans l'endroit où elle peut mieux réussir. Par exemple, l'un sera propre pour les choses hâtives & pour les nouveautés du printems; & l'autre pour ce qui a besoin d'être plus tardif. Les terres sèches, légères & sablonneuses sont bonnes pour ces premières productions: on peut même en espérer dans celles qui, quoiqu'un peu fortes, ont quelque pente vers le midi ou vers le levant, & sont adossées à une montagne ou à de grandes murailles qui les couvrent des vents froids. Les terres grasses, fortes & humides ont au contraire moins de disposition pour ces nouveautés; mais aussi elles donnent des légumes plus gros & mieux nourris, & demandent des arrosemens plus médiocres & moins fréquents: ainsi chaque fonds peut avoir son avantage.

Terrein sec.

III. Si l'on se trouve dans un fonds aride ou dans une colline, pour avoir de tout dans son potager, le parti qu'il y aura à prendre, suppose qu'on ait la commodité de l'eau & du fumier pour amender, sera 1^o. de choisir les endroits les moins secs pour y mettre les plantes qui veulent un peu d'humidité; savoir, artichaux, betteraves, scorfonere, salis-

erottes, panais, cheruis, carde-poiree, choux-fleurs & choux pommés, épinards, pois ordinaires, fèves, groseilles, framboises, oignons, ciboules, poireaux, persil, oseille, patience, raves, bourrache, buglose, herbes fines, &c.

2^o. A l'égard des lieux plus arides, on y mettra les chicorées, les laitues de toutes les saisons, le cerfeuil, l'estragon, le basilic, la pimprenelle, le baume, l'ail, les échalottes, les choux d'hiver, les couches de toutes sortes de plants & de petites salades.

3^o. On plantera dans ces mêmes endroits tout ce qu'on voudra avoir de raisin.

4^o. On espacera les légumes d'une distance médiocre, parce qu'ils n'y deviendront pas si gros que dans les terres plus grasses; & on prendra soin, comme je l'ai déjà dit ailleurs, de tenir les allées & les sentiers plus haut que les labours, tant pour y attirer les eaux des pluies qui se répandroient inutilement dans les allées, que pour profiter davantage des arrosemens.

5^o. Après cela, s'il se peut trouver quelque endroit tempéré approchant entre le sec & l'humide, on le choisira pour y élever les asperges, le céleri, les cardons, les fraises, &c. parce que ces sortes de plantes languissent de sécheresse dans les lieux trop arides, & pourrissent dans ceux qui sont trop humides.

6^o. Aux pieds des murailles du nord, on placera l'alleluia, les fraises tardives, les framboises, les bourdelais & le verjus. Dans la plate-bande de cette exposition on fera les pépinières de fraisières, on y semera des mâches, des raiponces & du cerfeuil tout l'été; ce que l'on doit observer en toute sorte de terrain.

7^o. Si l'on est curieux de nouveautés, le pied des murs du midi & du levant y seront très-favorables: on y aura, par exemple, des laitues pommées au commencement d'Avril, des fraises & des pois hâtifs au commencement de Mai, &c. On mettra aux pieds de ces mêmes murs la perce-pierre, qu'on ne peut guère avoir autrement en toute sorte de potagers. Les labours voisins seront pour le plant des choux pommés en pépinière, & pour y semer des laitues d'hiver, c'est-à-dire, des laitues à coquilles, pour y rester pendant l'automne & l'hiver, & le printems ensuite on les replantera en place. Pendant l'hiver on n'oubliera pas de jeter sur ces labours sur-tout du côté du levant, le plus de neiges que l'on pourra, pour y faire comme un magasin d'humidité contre les chaleurs violentes de l'été, & contre la disette des pluies dans ces terroirs arides.

Terres humides & grasses.

IV. On observera le contraire de tout ce qui vient d'être dit, si l'on a un fonds humide & gras, après qu'on l'aura ameubli & desséché autant qu'il aura été possible; car autrement il ne seroit propre qu'à produire de mauvaises herbes.

On choisira donc les endroits qui seront les moins humides, soit par leur situation & leur nature, soit par le soin que l'on y apportera, comme les meilleurs pour toutes choses. On y mettra principalement les asperges, les artichaux, les chicorées sauvages, les fraises, & le reste de ce qui occupe sa place les années entières, excepté les groseilles & les framboises.

Dans les autres endroits on placera ce qui demande moins de tems en été pour venir à sa perfection; savoir, les salades, les pois, les fèves, les raves, même les cardons & le céleri.

Et parce que dans ces lieux gras & humides les plantes y viennent grosses & grandes, on les retiendra plus éloignées que dans les lieux secs; & l'on disposera les planches & les labours de manière qu'étant plus élevés que les allées & les sentiers, ils s'y puissent décharger des eaux superflues, & s'égoutter: ainsi, au lieu que les planches des asperges & du céleri, doivent être creusées dans les lieux secs, elles ne le seront point ici, non plus que pour les salades & les fraisières.

Un potager, conduit suivant toutes ces règles, réussira à souhait, en y donnant à chaque plante sa culture particulière, comme nous l'allons dire dans le Chapitre suivant, après que nous aurons dit quelque chose des graines qui sont la base du potager.

VIII. Semaille, récolte & durée des Graines potageres.

1^o. Il est important à un Jardinier de recueillir lui-même toutes les graines qu'il

emploie, afin qu'il soit sûr de l'âge & de la qualité de ce qu'il sème, & qu'il n'ait point la dépense de l'achat à faire.

Pour cet effet, il doit laisser monter un peu de toutes les plantes, des plus hâtives & des meilleures : & comme il n'est pas gracieux à la vue que toutes ces plantes montées soient éparpillées dans un jardin, dans les jardins bien conduits le Jardinier choisit un des carrés du jardin, où il sème & plante de tous les légumes dont il veut avoir de la graine ; cela forme une pépinière de graine qui est plus propre & plus facile à garnir d'épouvantails, pour empêcher les oiseaux de venir manger les graines.

2°. Ce n'est point aux degrés de la lune, mais aux saisons propres à chaque graine, qu'il faut s'attacher pour les semer.

Dans les premiers jours d'Avril, ou à la fin de Mars dans les endroits plus chauds, on doit semer les panais, les carottes, les betteraves, les falfifis d'Espagne, le poireau, l'oignon & la grosse ciboule. Toutes ces graines doivent se semer à la volée, c'est-à-dire, sans faire de rayons dans les planches, afin qu'il y ait de la graine par-tout, faire les planches de quatre pieds de large, & semer chaque graine séparément. Après avoir semé, on doit herfer la terre avec des fourches, afin d'enterrer la graine ; & pour bien faire, il est bon d'y répandre également par-dessus trois lignes d'épaisseur de terreau de vieilles couches ; ensuite battre bien les planches avec le dos de la beche, pour fonder parfaitement la terre, la graine & le terreau ; moyennant quoi les graines lèvent plus promptement, elles viennent bien mieux, & le soleil ne peut pas manger si vite le terreau qu'on y met. On ne doit jamais semer ces graines avant le tems marqué ci-dessus ; car la terre qui est encore trop froide les pourriroit, & les gelées blanches en feroient périr beaucoup après être levées ; enforte qu'au-lieu d'avancer on se trouveroit souvent reculé, & obligé de semer une seconde fois & plus tard.

Les choux-fleurs se sement dans le même tems sur couche. On en sème aussi dans le mois de Mai sur terre, pour garder l'hiver.

Il faut semer sur couche le céleri dans le mois d'Avril ; en le semant plutôt, il en monte beaucoup en graine, & il est dur. On peut en semer aussi sur terre au commencement de Mai, pour en avoir du tardif.

On doit commencer le six Mai à semer de la chicorée frisée, & continuer à en semer un peu tous les quinze jours jusques dans les premiers jours d'Août, afin d'en avoir dans toutes les saisons. La sauvage ne se sème qu'à la fin de Mai.

Les raves, la laitue & le pourpier se sement tous les mois de l'année. Pour en avoir dans toutes les saisons, il faut en semer tous les quinze jours, & les semer sur couche quand il n'est plus tems de le faire sur terre.

La petite ciboule d'Angleterre, l'estragon & la perce-pierre ne se sement que rarement, parce que ces sortes de plantes se multiplient par elles-mêmes ; en les changeant de place tous les ans, d'une plante on en fait plusieurs.

L'anis de Verdun, la roquette, la corne-de-cerf, le cresson alenois & la pimprenelle sont des petites fournitures de salades qui se sement pendant tout l'été : l'hiver on les sème sur couche, à la réserve de la pimprenelle qui ne se sème jamais que sur terre.

L'oseille se sème tous les ans au mois de Mars. Le cerfeuil se sème en Avril par rang, pour qu'il soit plus aisé à nettoyer & à serfonir. Le cerfeuil lève en tout tems, même sous la neige : on en sème tous les mois de l'année.

Après qu'on a semé toutes les graines, il est bon de mettre dessus, ainsi que je l'ai déjà dit, un peu de terreau ; cela les fume & les fait mieux lever.

3°. A mesure que les graines mûrissent il faut les ramasser avant qu'elles se perdent, & mettre chaque espèce séparément dans un sac sur lequel on écrira le nom de la graine, & l'année où on la recueille, attendu qu'elles ne se gardent pas toutes également long tems.

Les graines de melons & de concombres se gardent cinq ou six ans, & sont meilleures gardées que nouvelles.

Les graines de laitues, de chicorée frisée & sauvage, d'oseille, de rave, de doucette, de pourpier, de choux pommés & de Milan, & de choux à large côte, se gardent quatre à cinq ans.

Les graines de radis & de navets se gardent quatre années.

Les graines de corne-de-cerf, de roquette, d'asperges, de falfifis d'Espagne noirs & blancs.

Les betteraves, de carottes, de panais & de poirées se gardent trois ans.

Les graines de cerfeuil & de cresson alenois se gardent deux à trois ans.

Les graines de pimprenelle & d'arroche se gardent deux ans ; & celles de grosse ciboule, d'oignon & de persil, ne se gardent que deux ans tout-au-plus. Voilà ce qu'il faut savoir pour n'être pas trompé aux graines que l'on sème.

CHAPITRE II.

De la Culture particulière des Plantes potageres, par ordre alphabétique.

ABSINTHE, a la tige rameuse, les feuilles blanches & fort découpées, la fleur petite & de couleur d'or ; & sa graine, qu'on recueille vers le mois d'Août, est de figure bizarre, jaunâtre par le gros bout, & tirant un peu sur le noir par l'autre bout. On ne plante de l'absinthe qu'en bordure, dans quelque endroit dérobé du jardin, seulement pour n'en point manquer dans le besoin, parce que cette plante a beaucoup de vertus médicinales. Elle se multiplie de graine, de boutures & de marcottes : mais comme la graine en est très-légère, & par conséquent fort difficile à vanter, on prend ordinairement la voie des boutures ou des marcottes pour la multiplier. On la plante au cordeau, de même que les autres bordures, à deux ou trois pouces de distance, & cinq ou six avant en terre. Il est bon de les tondre tous les ans au printemps, & de les renouveler de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds.

ACHE, est une espèce de persil qui a la tige creuse, tendre & veinée, plus grande & plus grenue que le persil ordinaire ; les feuilles larges, fort découpées, & tirant sur le rouge ; le feuillage semblable à celui du romarin, tout entassé de fleurs : il jette au haut de ses branches un bouquet garni de plusieurs petits boutons avec sa fleur, & il fleurit en Juillet & Août.

Il ne se multiplie que de graine ; elle est rousâtre, ovale & rayée, plus élevée d'un côté que de l'autre, fort pleine & aromatique : il en est tout chargé.

Il aime les lieux ombrageux & humides.

On le met au rang des herbes bonnes à manger ; sa racine se mange crue & cuite, & elle a plusieurs vertus médicinales.

AIL, est produit par des caïeux qui se forment en terre autour du pied, & qui font tous ensemble une espèce d'oignon : on appelle ces caïeux des gouffes d'ail. Pour le multiplier on remet ces caïeux en terre au mois de Mars ou d'Avril, à quatre pouces de profondeur, & à trois ou quatre de distance les uns des autres : on les sort de terre vers la fin de Juillet, & on les met sécher pour les garder ensuite d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne soit pas humide. La même terre ne peut pas porter de l'ail deux années de suite ; & cette plante craint, dit de Sarres, de s'y succéder à elle-même. L'ail est d'une odeur très-forte.

ALLELUIA, est une espèce de trèfle qu'on trouve dans les bois, & qu'on cultive pour ses feuilles : plus on les arrache, plus il en revient. Il aime l'ombre & le nord ; il fleurit jaune & ne graine point ; mais on le multiplie en séparant au bout de trois ou quatre ans ses touffes, & les replantant aux mois de Mars & d'Avril.

ANIS, est une petite semence de couleur verdâtre : elle se sème par rayons en bordure : il monte en graine vers le mois d'Août ; & les tiges en étant coupées, il repousse l'année d'après de nouvelles feuilles qui sont aussi bonnes que les premières. Il faut le renouveler de deux en deux ans.

ARROCHE, voyez *Bonne-dame*.

ARTICHAUX. Il y en a de trois sortes. Les verts ou blancs, qui se mangent les premiers, ont les feuilles larges, résistent mieux au froid, & ne sont pas si sujets à pourrir que les autres. Les violets & les rouges viennent après, & ils sont plus délicats à manger & plus sensibles au froid. Les violets ont la pomme un peu en pyramide, & les rouges l'ont ronde & ramassée comme les blancs. Le rouge est petit, & n'est propre qu'à être mangé à la poivrade. Le violet est l'espèce dont on fait sécher le plus, pour mettre l'hiver dans les ragoûts.

On ne multiplie guère les artichaux que par les œilletons, qui sont une espèce de caïeux qui naissent autour du cœur du pied, dans l'endroit qui sépare la racine d'avec l'œil où se forme la tige qui produit la pomme.

Il se trouve pourtant de la graine au fond des pommes d'artichaux : elle est oblongue, couverte d'une écorce grisâtre & marquetée quelquefois de taches noires. Quand on veut multiplier le plant par cette voie, on laisse fleurir, vieillir, s'ouvrir, & enfin sécher les pommes vers la Saint-Jean; puis on en sème la graine en plein champ au mois de Mars, sur couche ou sur planche; couverte d'un bon pouce de terreau, & on la recouvre exactement avec le rateau. Lorsque les artichaux commencent à lever, il faut les sarcler & les arroser avec soin, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés, ce qui arrive d'ordinaire sur la fin de Mai.

Comme la voie de la graine est longue, on ne s'en fert que quand les fortes gelées ont fait périr tous les vieux pieds. Hors ce cas, on se sert des œilletons que chaque pied jette au printemps; on les sépare tous, & on les transplante au commencement d'Avril, pour qu'ils reprennent avant les chaleurs.

La terre doit avoir été fouillée à trois pieds de profondeur. Plus la terre est défoncée, moins les artichaux ont besoin d'eau l'été, & le fruit en est plus tendre, de meilleur goût & plus beau dans toute l'automne. On ne doit jamais planter les plus gros œilletons; comme ils ont ordinairement le fruit dans le cœur, cela les avorte.

Les uns mettent les œilletons dans des trous ronds & profonds d'un demi-pied, au fond desquels ils ont mis du terreau. D'autres, quand leur terre est bonne, ne font que planter ces œilletons à champ uni avec un gros plantoir de bois. L'une & l'autre manière réussissent, à savoir, la première dans des terres sablonneuses, & la seconde dans les fonds humides.

Ces trous destinés pour les œilletons doivent être dressés par rangs au cordeau, & espacés de trois pieds l'un de l'autre, soit sur planches, soit à plein carré, en sorte que ces trous fassent l'échiquier. Chaque planche n'en contient que deux rangs.

On plante les œilletons un seul dans un trou, ou deux au plus à six pouces l'un de l'autre, pour qu'ils en deviennent plus gros; & au milieu des trois pieds de distance qu'on laisse entre chaque rangée, on met un rang de cardes-poirées blondes, à trois pieds les unes des autres ou bien des laitues ou des raves, pour occuper tout le terrain. En plantant les artichaux, il faut les couper à sept pouces de long, les mettre trois ou quatre pouces en terre, les arroser aussi-tôt, afin que la terre se lie aux racines; & leur donner pendant l'année deux ou trois petits labours, sur-tout dans les terres sèches, après une pluie, ou quand on juge qu'il en doit bientôt tomber: étant arrosés & sarclés exactement, ceux qui auront été plantés au printemps, donneront du fruit en automne.

Pour conserver les pieds d'artichaux l'hiver, on doit vers la Toussaint les couper à un pied de haut, & les butter de leur terre qu'on battra tout-autour avec le pied ou avec le dos de la beche, afin que la terre n'ayant pas de jour, la gelée n'y passe point: ce qui doit se faire avant les gelées blanches, parce qu'en faisant peler la petite peau qui est sur le coton des feuilles, ils pourrissent dans la butte & se décollent par le pied. Lorsqu'il gele, & non plutôt, on couvre les buttes de fumier qu'on a exprès fait porter dans les rangs pour n'être pas surpris par la gelée. Dans les terres humides, on ne fait que les couvrir de grand fumier sec, même après leur avoir laissé essuyer quelques petites gelées.

On les tient cachés jusqu'à la fin de Mars: alors on les découvre peu-à-peu, jusqu'à ce que les gelées ne soient plus à craindre, & que la lune rousse soit passée, pour qu'ils se fortifient à l'air; puis on les laboure bien & on les œilletonne.

Les œilletons commencent d'ordinaire à se former dès la fin de l'automne, ou pendant l'hiver quand il est doux, ils poussent leurs feuilles au printemps, à la fin de Mars & au mois d'Avril: c'est alors qu'on œilletonne, pour décharger le pied & multiplier l'espèce du plant.

Pour œilletonner, on fait aux pieds des artichaux un petit cerne; on voit qui sont les deux ou trois plus beaux œilletons, & on les laisse sur le pied pour apporter du fruit de bonne heure: il est bon qu'ils soient un peu éloignés les uns des autres: on prend tout

le reste l'un après l'autre par l'extrémité d'en-bas, & portant le pouce du côté de la mere-racine, on le presse contre l'œilleton, & on le serre en l'emportant avec un peu de racine pour reprendre.

De tous les œilletons qu'on arrache on prend les plus forts pour planter, on met les moyens en pépinière, & on jette les plus petits. On doit pourtant observer que les plus gros œilletons sont sujets à avorter, parce qu'ils ont ordinairement le fruit dans le cœur. Ceux qu'on met en pépinière servent à remplacer ceux qui n'ont point repris: c'est pourquoi il est nécessaire d'avoir toujours une pépinière pour cet usage. Il faut avoir soin de lever les œilletons en petites mottes, & de les arroser dès qu'ils sont replantés. Les bons œilletons doivent avoir le talon blanc avec quelques petites racines: ceux qui ont le talon (c'est-à-dire l'endroit où tiennent les racines) noir, sont vieux, & ne font que de petites pommes au printemps; au-lieu que les autres ne les donnent, comme cela se doit, qu'en Août, en Septembre & en Octobre, & les donnent belles.

Les pieds d'artichaux étant châtrés, on recouvre aussi-tôt leurs racines de bonne terre mêlée de fumier, puis on laboure tout le carré le plus uniment qu'il est possible. Vers la mi-Mai il faut leur donner un second labour, pour aider à la production du fruit, & creuser une espèce de petit bassin à chaque pied, pour recevoir l'eau des arrosements. Avec ces soins, & en les arrosant une ou deux fois la semaine, à la fin de Mai les pommes commenceront à paroître: alors on doit les arroser amplement trois fois la semaine, mettre une demi-cruchée d'eau à chaque pied, & continuer pendant tout l'été.

Ceux qui sont plantés au printemps, doivent donner du fruit à l'automne suivante, s'ils sont bien arrosés; ils en donnent au plus tard au printemps d'ensuite, s'ils résistent à l'hiver.

Il faut renouveler les artichaux tous les trois ans au moins: c'est pourquoi dans les grands potagers on plante tous les ans un carré d'artichaux, pour les rajeunir & avoir du fruit d'automne: on arrache ceux du plus vieux carré, après qu'ils ont porté leur fruit; & en même tems on en défonce la terre, ou bien on y fait des cardes d'artichaux.

Lorsqu'on n'a qu'un carré d'artichaux, & qu'on veut pourtant en avoir pendant l'automne, on doit, quand le fruit en est gros à-peu-près comme un œuf, couper par le pied jusqu'à terre le tiers du carré & arroser; ils poussent promptement & donnent du fruit toute l'automne.

Les artichaux ne craignent que le froid & les mulots: comme ils n'en rongent l'hiver les racines que parce qu'ils ne trouvent rien de meilleur en terre, il faut planter un rang de cardes-poirées, autrement dit bettes-blondes, entre deux rangs d'artichaux: les mulots trouvant les racines des cardes plus tendres, laisseront là les artichaux: c'est hasarder un mauvais plant pour en conserver un bon.

Ce qu'on nomme en Languedoc la *cardonnette* est une espèce d'artichaut qui croît le long des chemins; ses feuilles sont plus petites, plus découpées & plus piquantes que celles de l'artichaut cultivé. On ramasse les fleurs de la cardonnette, & on les fait sécher à l'ombre pour s'en servir à faire cailler le lait au-lieu de présure. On fait aussi de l'huile de graine de cardonnette.

Cardes d'artichaux. On lie les artichaux en automne, pour les faire blanchir. Pour cela on les enveloppe de paille ou de vieux fumier dans toute leur longueur, hors le bout d'en-haut. Quand les côtes d'artichaux sont ainsi blanchies, c'est ce qu'on appelle *cardes d'artichaux*; elles ont perdu leur amertume, & on s'en fert en cuisine comme de véritables cardons d'Espagne: il faut choisir pour cela les vieux pieds qu'on veut ruiner: on en lie souvent dès la mi-Septembre, pour en avoir de blanches au bout de quinze ou vingt jours. En les enveloppant, on doit prendre garde de les tenir bien droits, de peur qu'ils ne se renversent ou ne crevent sur un des côtés: il est même plus à propos de les butter d'un pied de terre, pour les assurer contre le vent.

Outre ces cardes, les artichaux sont d'un grand usage en cuisine, tant en gras qu'en maigre, à la poivrade, &c. On en fait aussi sécher ou confire pour garder, comme je dirai au Chapitre de la Cuisine.

ASPERGES, ne se multiplient que de graine: elle est noire, dure, un peu ovale, ronde d'un côté & fort plate de l'autre, de la grosseur d'une tête d'épingle: elle se forme dans une cosse ronde & rouge, grosse comme un pois: il y a quatre ou six graines

dans chaque cosse, & ces cosses viennent sur la tête des pieds d'asperges les plus beaux & les plus forts.

I. *Semille.* On sème quelquefois ces cosses toutes entières; mais le mieux est de les broyer & écraser, pour en faire sortir la graine qu'on sème seule.

On le fait à la fin de Mars, vers le commencement du printemps, dans un carré de terre bien ameublie & mêlée de beaucoup de terreau: on y sème la graine à plein champ & fort claire, puis on la couvre de terre en la hersant avec le rateau.

Les asperges ainsi semées, font des touffes de racines autour de l'œil, c'est-à-dire, au bout de l'endroit d'où doivent sortir les montans, & ces racines s'étendent entre deux terres. Lorsque le plant est levé & un peu fort, on le sarcle de tems en tems, & on l'arrose dans les grandes chaleurs. On le laisse ainsi en terre pendant deux ans, pour que les touffes se fortifient; & quand elles sont assez fortes (elles le sont quelquefois au bout d'un an), on les en tire pour les replanter à pareil tems, c'est-à-dire, à la fin de Mars, pendant tout le mois d'Avril.

II. *Plant.* La voie du plant est bien plus courte & plus sûre que celle de la graine, pour avoir tout-d'un-coup des planches d'asperges. 1°. On les achète au cent de pieds: il faut choisir de bon plant; celui de deux ans est le meilleur, & celui de trois ans n'est pas si sûr.

2°. On dresse des planches larges de trois pieds, & on les fouille d'un pied de profondeur. Lorsqu'on fait deux planches, on doit laisser entre les deux un espace de trois pieds de terrain vuide, pour y mettre la terre qui sort de la fouille: on met cette terre en dos d'âne, & on s'en fert pour réchauffer peu-à-peu, d'année à autre, les pieds d'asperges à mesure qu'ils se fortifient; parce que le plant d'asperges, loin de s'enfoncer, monte toujours; de sorte qu'outre la terre de la fouille jettée dans les sentiers, on est souvent obligé d'en rapporter d'autre.

3°. Pour bien planter les asperges, il faut au mois de Mars ou d'Avril faire un bon labour au fond de la tranchée des planches, & les fumer si la terre n'est pas assez bonne: cela fait, on prend les racines d'asperges, qui sont des manières de touffes de filamens attachés à une petite tête, longs & menus, & d'un jaune brun; on les place à la distance d'un pied l'un de l'autre, sans leur rogner les racines, ou du moins que très-peu; puis on les étend en échiquier soigneusement avec la main; ensuite on les couvre de deux ou trois pouces de terreau, ou de la terre du jardin même, si elle est bonne & meuble, & on la lie bien avec les racines d'asperges.

On ne plante les asperges à un pied les unes des autres, que quand on a dessein de les réchauffer lorsqu'elles seront assez fortes: mais si on veut qu'elles restent à l'ordinaire sans réchauffemens, il faut les mettre plus au large.

Ce n'est que dans les terres ordinaires, qu'on creuse les planches pour y planter les asperges: mais dans les terres humides, on doit au contraire les tenir hautes, leur donner pareillement un labour, & y planter comme ci-dessus: cette disposition est pour corriger l'humidité du fond, & pour prévenir la pourriture du plant.

III. *Culture.* 1°. Les asperges ainsi replantées, de quelque manière qu'on l'ait fait, veulent être arrosées pendant les grandes chaleurs, bien sarclées & bien béquillées.

2°. Si quelques-unes manquent à pousser, on en marquera les endroits avec de petits bâtons, pour regarnir au printemps: on peut même, sans attendre ce tems, les regarnir de quelque plant qu'on aura réservé en pépinière: mais quand on veut en arracher de la planche de pépinière, on doit se servir d'une fourche de fer plutôt que de la bêche, de peur de couper ou blesser ces tendres plantes.

3°. Il ne faut point manquer de donner un léger labour, ou du moins un bon ratissage à ces plantes sur la fin de Février, ou au commencement de Mars, si le tems le permet: cela aide beaucoup les asperges à sortir de terre.

4°. On les recouvre tous les ans d'un peu de terre qu'on prend dans le sentier, comme nous l'avons dit ci-dessus, & tous les deux ans on met sur les planches du fumier ménu de l'épaisseur de quatre doigts.

IV. *Cueillette.* Il est bon de ne cueillir de ces asperges qu'au bout de quatre ans, si on veut en avoir toujours de grosses: en ne commençant qu'alors, on en aura toujours de belles pendant quinze ans, sans qu'il soit besoin de les renouveler: on peut pourtant commencer d'en couper à trois ans, si elles sont déjà assez grosses; mais il ne faut jamais

couper les petites, ni même les moyennes, parce que cela les empêche de profiter en pied: on doit les laisser monter, pour qu'elles se fortifient. En cueillant des asperges, il faut prendre garde de ne pas offenser celles qui peuvent pousser auprès, pour cet effet on ôte de la terre autour de celles qu'on veut couper le plus bas qu'on peut, & on enfonce le couteau tout droit.

A la Saint-Martin on coupe tous les montans, parce qu'alors la graine en est mûre: on doit pourtant bien prendre garde d'en couper avant que la graine soit rouge, parce qu'on courroit risque de les faire avorter: on prend la graine des plus beaux seulement, pour en semer.

V. *Soins.* Tous les ans, sur la fin de Février ou au commencement de Mars, si le tems le permet, ou du moins avant que les asperges commencent à pousser naturellement, il faut leur donner un petit labour profond de trois ou quatre pouces seulement: ce léger labour fait mourir les mauvaises herbes, il en rend la terre douce & meuble, il fait pénétrer les bonnes pluies d'Avril & les rosées de Mai, & il facilite la sortie des asperges. Après qu'elles ont cessé de pousser, on leur donne un autre labour, & un troisième avant l'hiver.

Un bon plant d'asperges ainsi gouverné, dure quinze ans: après ce tems, il est nécessaire de les renouveler: pour cela il faut s'y prendre quatre ans avant que le plant soit épuisé, afin de n'en pas manquer.

VI. *Moyens de réchauffer les asperges & d'en avoir de primeur.* Tous ceux qui ont la commodité des fumiers, réchauffent leurs asperges. Pour cela on creuse entièrement les sentiers d'entre deux planches jusqu'à la profondeur de deux bons pieds; on remplit cet espace de grand fumier chaud, on en couvre même toute la planche aussi à l'épaisseur de deux pieds, & cette chaleur étrangère hâte fortement les asperges.

Lorsqu'elles paroissent, on met des cloches sur chaque pied, & on couvre ces cloches ou de fumier ou de paillassons: on entretient la chaleur en remuant le réchauffement de fond en comble, ou en le renouvelant quand il n'a plus assez de force. Par ce moyen, en commençant dès le mois de Décembre, on voit naître dans le plus fort de l'hiver des asperges d'abord rougeâtres, mais qui deviennent à la fin vertes & longues, comme celles qui viennent un peu avant l'Ascension.

Je ne conseillerois pourtant pas de se servir de ces réchauffemens, à moins qu'on n'ait quantité de planches d'asperges dont on veuille détruire quelques-unes en peu de tems: car les fumiers, dont la chaleur doit être violente pour pouvoir pénétrer une terre froide, altèrent & gâtent tellement le pied des asperges, qu'au lieu de bien faire leur devoir pendant quinze ans, elles périssent au bout de trois.

D'autres, pour avoir des asperges dans la primeur, en prennent du plant bien gros & bien nourri, le mettent dans des couches fourdes, le couvrent d'un demi-pied de terreau, & laissent ainsi pousser les asperges. Ce travail se fait au mois de Janvier, & on couvre si on veut les couches de chaffis de grand fumier sec, ou de grande paille simplement. Voyez au Chapitre de la Cuisine la manière de conserver des asperges pour l'hiver.

BASILIC, plante annuelle & odoriférante qu'on met dans les Salades & dans les ragoûts, sur-tout de seches. Il y en a de plusieurs sortes, toutes assez délicates. Le grand basilic est haut d'environ un pied & demi, branchu, & garni de grandes feuilles approchant de celles du citronnier: elles sont quelquefois bosselées & gaudronnées; d'autres fois dentelées profondément, ce qui fait le basilic à feuilles de chêne. Ces grandes especes sont ordinairement vertes, quelquefois teintes d'un pourpre noirâtre ou d'un violet: leurs épis sont longs dans certaines especes, courts & ramassés dans d'autres: leur odeur varie; les unes sentent très-fort le clou de girofle; d'autres approchent du storax liquide, & quelques-unes ont une odeur mêlée & désagréable. Le moyen basilic a toutes ses parties plus petites que le précédent, les feuilles arrondies, velues ou glabres, vertes ou entièrement teintes de pourpre, à l'exception du basilic tricolor, qui les a mêlées de pourpre, de jaune & de verd. Le petit basilic est plus petit & plus branchu, & ses feuilles ressemblent à celles de la marjolaine; c'est cette espece qu'on met sur les fenêtres & qui s'arrondit si bien. La plus petite espece est encore plus basse & plus menue, & ses feuilles approchent de celles du serpolet. De toutes ces différentes sortes de basilic, on estime celui qui a les feuilles fort petites, & encore plus celui qui les a

grandes, sur-tout quand elles tirent au violet : mais pour celui qui les a médiocres, est réputé être le commun. La graine de basilic est d'un minime obscur, fort menue, un peu ovale & lisse. On n'en sème guère que sur couche à plein champ : on commence dès le mois de Février, & on peut continuer toute l'année. Le basilic aime l'humide & une terre un peu légère ; il leve vite & veut être arrosé dans les chaleurs, sarclé & serroui avec soin. On recueille sa graine dans le mois d'Août ; & l'ordinaire pour le faire grainer, on en replante au mois de Mai en pots ou en planche.

Au mois de Septembre on en coupe les pieds tout près de terre. Ses feuilles tendres se mettent en petite quantité dans les fournitures de salades ; ou bien on les fait sécher au soleil, & on les pulvérise pour mettre dans les ragoûts. On en garde aussi en paquets pour les courts-bouillons de poissons.

BAUME, est une plante qui sert, quand elle est jeune, de fourniture de salade : elle a les feuilles oblongues, assez étroites, pointues & dentelées en leurs bords, d'un verd foncé, & un peu velues. Le baume étant une fois planté, n'a besoin d'autre culture particulière que d'être coupé rez-de-terre tous les ans à la fin de l'automne, afin que le printemps suivant il pousse beaucoup de jeunes jets bien tendres : on en peut renouveler quelques pieds tous les trois ans, & le mettre toujours en bonne terre. Cette plante se multiplie aisément de traînasses & de boutures, ses branches prenant racines à l'endroit où elles sont couvertes de terre ; & par ce moyen, d'une grosse touffe on en fait facilement plusieurs qu'on plante à un bon pied l'un de l'autre : on en plante aussi quelques touffes sur couches pour les salades d'hiver, prenant soin de les couvrir de cloches ; elles y poussent fort bien pendant une quinzaine de jours, & périssent ensuite. Quant à la graine de baume, si on le laisse monter sans le couper, il la produit sur des tiges qu'il pousse à la hauteur de trois pieds, partagées en plusieurs autres rameaux qui portent des fleurs de couleur blanche, mêlées d'un peu de rouge ; & après la chute de ces fleurs, paroît un petit calice contenant quatre semences menues & oblongues.

BETTES. Voyez *Poirée*.

BETTERAVES, plante annuelle qui a la racine & le feuillage fort rouges, & qui ne se multiplie que de graines. Elles veulent une bonne terre bien meuble, bien amendée & profonde de deux pieds ; autrement elles deviennent dures, chétives, pleines de filets, & perdent beaucoup de leur couleur rouge qui fait qu'on les estime.

Pour en avoir, il faut en semer fort clair sur une planche bien labourée. Quand la plant sera levé & fort, on doit les ôter de terre, & choisir les brins les plus droits, pour les transplanter dans une autre planche qu'on aura bien fumée & labourée auparavant : on y plante ces brins avec le plantoir à un pied de distance l'un de l'autre, le long d'un cordeau qu'on pose sur la longueur de la planche, & aussi-tôt on les arrose, afin qu'ils prennent racines : il est bon de continuer les arrosemens & de sarcler dans le besoin.

Il est nécessaire de tirer les betteraves de terre vers la fin de l'automne, avant que la terre soit gelée.

Pour conserver les betteraves pendant l'hiver, après qu'elles sont arrachées, il faut les mettre dans une serre ou cave, en faire une planche de quatre pieds de large, les poser sur le côté, & sur chaque lit de betteraves, mettre un lit de sable : on peut monter la planche jusqu'à quatre ou cinq pieds de haut, & faire la même chose pour toutes les racines qu'on souhaite garder, comme panais, carottes & falfifis. Si on n'a ni serre, ni cave, ni autres lieux enfermés pour mettre ainsi les racines, on fait dans le potager des trous en terre grands comme des muids, & plus si l'on veut : on place les racines dedans, mêlées d'un peu de terre sur chaque lit ; & après avoir rempli ainsi ces trous, on met par-dessus un bon lit de terre que l'on couvre de six pouces d'épaisseur de grand fumier, pour recevoir l'humidité des eaux, qui sans cela les feroient pourrir. Cette manière est éprouvée.

Il y a certaines terres où les betteraves, au-lieu d'être rouges, viennent blanchâtres, mais elles n'en sont pas plus mauvaises pour cela. Pour les faire devenir rouges, il n'y a qu'à les mettre cuire dans l'eau avec du foin.

La graine de betteraves est ronde, graveleuse & noirâtre ; elle ressemble à celle de poirée, excepté qu'elle est d'une couleur plus brune. Pour en avoir, on replante au mois de Mars quelques betteraves de l'année précédente qu'on a conservées dans la serre,

& on les met dans un endroit du jardin, où l'on puisse soutenir & arrêter leurs montans, que les vents pourroient renverser à cause de leur hauteur & de leur charge. La graine s'en recueille aux mois d'Août & de Septembre. On coupe les montans de la plante, puis on les met sécher, on les froisse & on vanne la graine.

BONNE-DAME ou *arroche*, est une herbe potagère qui dure peu ; elle ne vient que de graine, qui est extrêmement plate & mince, ronde & rousâtre : on la sème des premières au printemps en rayons sur planche, où elle ne reste guère de tems, parce qu'elle leve fort vite, & qu'elle monte en graine dès le mois de Juin. Sa feuille est fort agréable à manger en farce : on en met aussi dans les potages ; elle les rend jaunes & comme dorés : on s'en sert presque d'abord qu'elle est sortie de terre, à cause qu'elle passe vite. Pour en avoir dans la primeur, il faut en semer sur un bout de couche : elle vient en toute sorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnes que dans les médiocres. Lorsqu'on veut en avoir de belle graine, il est bon d'en replanter quelques pieds dans un endroit à part.

BONNETS-DE-PRESTRES. Voyez *Citrouilles*.

BOURRACHE & BUGLOSE. Ces deux herbages demandent une même culture. Leur usage est de garnir des salades de leurs fleurs violettes ; leurs feuilles ne sont bonnes que pendant qu'elles sont tendres & nouvelles ; c'est ce qui fait qu'on en sème plusieurs fois pendant l'été. Ces deux plantes se multiplient de graine, dont l'une est si semblable à l'autre, qu'on ne les sauroit distinguer : elles sont noires, tant soit peu ovales, ayant pour l'ordinaire un petit bout blanc du côté de leur base, & elles sont crenelées dans leur longueur. On laisse monter quelques-unes des plus belles de ces plantes pour avoir de leur graine ; mais il faut les cueillir à propos, parce qu'elles sont sujettes à tomber aussi-tôt qu'elles sont mûres. On prévient cet inconvénient en coupant les tiges encore vertes, puis on les expose au soleil pour en sécher les graines.

Toute la culture de ces plantes est de les sarcler & de les serfouir de tems en tems légèrement.

CALEBASSES. Voyez *Courges*.

CAPRE ordinaire, est le bouton d'un petit arbruste qu'on élève dans des niches faites exprès dans des murs bien exposés : on les remplit de terre pour la nourriture du pied ; & tous les ans au printemps on en taille les branches, qui poussent ensuite des boutons qu'on cueille & qu'on fait confire dans du vinaigre pour s'en servir au besoin. Les pieds de capres durent vingt-cinq à trente ans. Au surplus, voyez ce que j'ai dit du caprier dans le premier Tome, au Chapitre des arbrisseaux champêtres.

CAPRE-CAPUCINE, *nasurce* ou *creffon d'Inde*, est une plante annuelle qui se sème au printemps sur couche ou sur quelque bout de planche couvert de terreau. Lorsque le plant est assez fort, ce qui arrive environ vers le commencement de Mai, on le transplante en pleine terre le long de quelque muraille, où il y ait un treillage pour soutenir les montans de cette plante : il faut l'arroser en été, & avoir soin d'en ramasser la graine qui tombe à terre d'abord qu'elle est mûre. On fait des palissades fort agréables de capucines, & on en met le long des murs pour l'y faire ramper, même dans des cours pavées. Il n'y a qu'à lever quelques pavés, à un empan, c'est-à-dire, à trois quarts de pied de distance l'un de l'autre ; mettre de bonne terre à potager dans le trou du pavé ; placer dans chaque trou, à quatre doigts l'un de l'autre, deux grains de capucine qui sont assez gros ; jeter un doigt de terre dessus ; & à mesure qu'ils montent, les arroser & en palisser les montans. Les fleurs de la capucine entrent dans les salades ; & on en prend les boutons avant qu'ils viennent à s'épanouir, pour les mettre confire au vinaigre, à-peu-près comme les cornichons. Il y a grande & petite capucine.

CARDES d'Artichaux. Voyez *Artichaux*.

CARDES-Poirées. Voyez *Poirées*.

CARDONS d'Espagne, viennent de graine : elle est languette, ovale, de la grosseur d'un grain de froment, olivâtre, marquée de traits noirs dans sa longueur.

On la sème depuis la mi-Avril jusqu'à la mi-Mai, & non plutôt, de peur que les cardons ne passent trop vite & ne montent en graine dès le mois d'Août. Affect souvent on en sème à deux fois, à la mi-Avril & en Mai : les premiers semés sont trois semaines à lever ; & les autres quinze jours.

On les sème, ou tout-d'un-coup en pleine terre bien meuble, ou sur couches, pour

les transplanter quand ils ont trois ou quatre pouces de hauteur : la terre neuve leur donne un bon goût.

Les planches pour les mettre, soit en les y semant à demeure, soit en les y transplantant, doivent être de bonne terre bien labourée, bien dressée, & avoir quatre pieds de largeur chacune pour contenir deux rangées de cardons : le sentier qui sépare les planches, fera toujours d'un pied. On peut planter deux rangées de laitues entre les deux rangées de cardons, pour ne pas perdre de terrain.

Quand on sème la graine de cardons en pleine terre, on la met dans de petites fosses pleines de terreau, larges d'un bon pied, & creusées de six pouces ; on fait deux rangs de ces petites fosses en échiquier sur chaque planche, & on met cinq ou six graines dans chaque trou, afin d'être plus sûr d'en avoir quelques-unes qui levent : lorsqu'elles sont levées, on n'y en laisse que deux ou trois, & on jette le reste, quand on n'en a pas besoin pour regarnir quelque endroit.

Pour remplacer celles qui pourroient manquer, on en peut semer une petite pépinière en pleine terre, afin qu'étant accoutumées en terre, ils prennent tous quand on les replantera. On ne doit les semer qu'après la mi-Avril ou au premier Mai : en les semant plutôt, il en pourroit beaucoup, à cause de la froideur de la terre ; & ceux qui prennent venant à monter, ne valent plus rien.

Lorsqu'on a à transplanter des cardons, on pose le cordeau sur la longueur de la planche ; on y fait des trous d'un pied en carré, tant en longueur qu'en profondeur, à trois pieds de distance les uns des autres ; on remplit ces trous de terreau, on leve le plant de dessus la couche, & on le plante dans chaque trou.

Il faut arroser les cardons aussi-tôt qu'ils sont semés ou transplantés, les sarcler, les arroser avec soin, & leur donner deux ou trois labours pendant l'année.

Quand ils ont environ trois pieds de hauteur hors de terre, il est bon de les lier avec de la paille en les tenant bien droits, & de les butter ensuite d'un pied de terre, de peur que le vent ne les renverse, ou qu'ils ne crevent.

Au mois d'Octobre, souvent même dès la fin de Septembre, on commence à en faire blanchir. Pour cela, on prend un tems bien sec ; on leur lie d'abord toutes les feuilles avec de la paille à trois endroits ; & quelques jours après on les enveloppe de paille ou de litiere sèche bien entortillée, en sorte que l'air n'y pénètre que par l'extrémité d'en-haut qu'on laissera libre : en cet état ils blanchiront en quinze jours, parce qu'ils sont à l'abri des gelées blanches qui pelent la petite peau des cotons.

On achève de lier tout ce qu'il y a de cardons dans le jardin, à mesure que l'hiver approche. A la Saint-Martin on doit les arracher & les planter en motte dans la terre le pied dans du sable & tout proche les uns des autres, soit à la cave ou au cellier, & les arroser en les plantant. A mesure que quelques feuilles commencent à pourrir, il faut les ôter : on a par ce moyen des cardons d'Espagne pendant tout l'hiver.

Quelques-uns peuvent servir au printemps suivant ; ils donnent de la graine au mois de Juin ou de Juillet. Quelques pieds restés en place peuvent aussi servir à cela trois ou quatre ans de suite.

CAROTTES, racines des plus utiles. Il y en a de blanches, de jaunes, de violettes & de rouges. Elles ne viennent que de graine, qui est couleur de feuille morte, petite, ovale, ayant les bords tout garnis en pointes languettes fort menues, un côté de la graine un peu plus élevé que l'autre, & tous deux rayés en longueur.

On les sème au mois d'Avril ou de Mai, à plein champ sur les planches & un peu clair, en terre bien amendée & meuble.

Lorsqu'elles sont levées à la hauteur d'un demi-pied ou environ, on les éclaircit si elles sont trop drues, afin que les racines grossissent. Il est nécessaire de les sarcler avec exactitude, sur-tout dans le commencement ; sinon elles s'étioleront.

Pour les faire profiter en terre ; il faut vers le quinze Août en couper les montans à un demi-pied de terre, ou bien au mois de Septembre rouler un tonneau ou un cylindre bien lourd dessus les montans : ces deux méthodes sont également bonnes, & il n'y a point de meilleur secret pour les faire grossir. On les leve de terre & on les transplante fort près l'une de l'autre dans une serre ou dans un cellier, pour les conserver l'hiver.

Si on veut en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars quelques-unes de celles

celles de l'année précédente qu'on avoit préservées de la gelée. La graine s'en recueille au mois d'Août & de Septembre.

CÉLÉRI, est une plante des plus considérables pour les salades : il n'est bon qu'à la fin de l'automne & pendant l'hiver ; car il n'est tendre & de bon goût, qu'après avoir eu quelques gelées.

Il se multiplie de graine qui est fort menue, ovale, un peu bossue, jaunâtre, & rayée dans sa longueur.

On la sème sur couche dans le mois d'Avril, ou sur une planche couverte d'un bon pouce de terreau à la fin de Mai : il est même à propos d'en semer ainsi à deux fois, pour en avoir plus long-tems ; car le vieux semé monte en graine & durcit. Il faut le semer à plein champ & toujours à claire-voie ; parce que la graine étant petite tombe toujours plus dru qu'on ne veut. Il est près d'un mois à lever en pleine terre ; il paroît un peu plus vite sur couche.

On a soin de l'éclaircir de bonne heure & de le rogner un peu, pour le faire fortifier avant que de le replanter ; autrement il s'étirole trop, & demeure foible & peu garni de feuilles.

Quand il est parvenu à la hauteur de quatre ou cinq doigts, ce qui arrive au commencement de Juin pour celui qu'on a semé sur couche au commencement d'Avril, on le leve de dessus la couche, & on le replante en pleine terre sur une planche de quatre pieds de large qui a été bien labourée & amendée. On doit mettre autant qu'on peut le céleri dans des carrés défoncés ; car la terre neuve lui donne un goût plus exquis.

Avant de placer le céleri en planches, le plus sûr est de le replanter en pépinière, en mettant les pieds à deux ou trois pouces l'un de l'autre. Il suffit pour cela de faire des trous avec le doigt. Lorsque le tout est ainsi planté, il est nécessaire d'arroser fortement ; sans quoi cette plante jaunit & ne produit rien qui vaille. Après qu'il s'est fortifié en cet endroit, on l'arrache pour le replanter dans la place où il doit demeurer, jusqu'à ce qu'il soit propre à manger. Il y a pourtant bien des gens qui se dispensent de cette seconde transplantation, & qui levant le céleri hors de l'endroit où il a été semé, le plantent tout-d'un-coup à demeure.

La terre où on le transplante doit toujours être une terre forte, meuble & bien amendée. Il faut la labourer par planches chacune de quatre pieds de large ; mettre le céleri à quatre rangs sur chaque planche, & planter chaque pied à dix pouces de distance l'un de l'autre sur chaque rang. On laisse une planche vuide entre deux pleines, pour en prendre la terre lorsqu'il faudra butter le céleri. En attendant qu'il soit en état, pour ne point perdre de terrain, on plante sur la planche vuide & entre les rangs de céleri, de petits légumes comme laitues, pourpier, chicorée, raves & autres plantes qui puissent être dehors quand le céleri sera assez fort pour être butté. On ne doit point épargner l'eau au céleri pendant l'été ; c'est ce qui le rend blanc, tendre & fort. La manière de creuser les plantes pour butter le céleri, n'est bonne que dans les terres sèches & légères ; mais pour les terres humides, on doit le replanter sur une planche non creusée, l'espacer tout de même que l'autre, & arroser toujours amplement. Pour blanchir le céleri, quand il est assez fort, on le lie de trois liens de paille par un tems sec ; ensuite on le butte entièrement : on se sert pour cela de la terre qui est de chaque côté du céleri, ou de celle de la planche d'entre-deux qu'on a laissée vuide exprès. On butte aussi le céleri avec du grand fumier sec, mais il ne sent rien ; il est bien meilleur butté de terre. Dans les endroits où on le butte avec du fumier, on n'a qu'à le planter sur toutes les planches ; il est inutile d'en laisser de vuide.

Le céleri étant butté & garni jusqu'au haut de ses feuilles, on en coupe l'extrémité, afin qu'il n'y monte plus de sève, & il blanchit ainsi en moins d'un mois : mais étant blanchi, il pourrit sur pied, si on ne le mange ; il n'en faut donc butter qu'à mesure qu'on en consommera.

Aux approches de l'hiver, pour le garantir de la gelée, il faut bien le couvrir de fumier sec, après l'avoir lié de deux ou trois liens, ou bien l'arracher en motte, pour le porter dans une bonne serre. Il y en a qui se contentent de le replanter ainsi en pleine terre dans une autre planche, en pressant les pieds aussi près l'un de l'autre qu'il est possible, & le couvrant de grande paille ou de fumier sec de l'épaisseur d'un bon pied ; cela peut suffire à la vérité dans de certaines terres, pour le garantir des gelées qui le gâte-

roient s'il en étoit atteint. Mais cette maniere de lui faire passer l'hiver en pleine terre, ne réussit bien que dans celles qui sont seches & sablonneuses; & elle ne vaut rien pour les fonds d'un tempérament humide, où le céleri est fort sujet à pourrir, même avant qu'il blanchisse, ainsi dans de semblables terres, il vaut mieux le couvrir de fumier quinze jours seulement avant le froid, & après ce tems le lever en motte, & le porter dans une cave ou dans une serre, pour qu'il y acquiere sa dernière perfection, qui est la blancheur; il s'y conserve long-tems, pourvu qu'il n'y entre aucun jour.

Le céleri tardif, qui demeure petit, a l'avantage de se conserver fort bien en pleine terre, même sans être fort couvert; ainsi il faut avoir soin d'en élever de tel. Pour cela on en sème une seconde fois en pleine terre, à la fin de Mai ou au commencement de Juin, même plus que la première fois: on y donne les mêmes soins qu'au premier, & il sert pour les mois de Février & de Mars.

La graine de céleri se recueille sur quelques vieux pieds, qu'on replante à l'écart après l'hiver: ils montent aux mois de Juin & de Juillet, & la graine en est mûre sur la fin de Juillet ou au mois d'Août: on en fait aussi de petites dragées d'un goût fort agréable.

CERFEUIL, est une fourniture de salade qui vient si aisément, qu'il n'importe en quel endroit on la mette. Elle se sème tous les mois, pour en avoir toute l'année; & on la sème, soit sur planche en rayons éloignés de quatre pouces l'un de l'autre, soit en bordure. Pour en avoir de bonne heure, on en sème sur couche dès le mois de Janvier. Quand le cerfeuil est assez grand, on lui coupe les feuilles pour lui en faire pousser de nouvelles, dont on se sert toujours pour mettre dans les salades. Il monte fort aisément en graine; & pour en avoir de bonne heure, il faut en semer dès la fin de l'automne, qu'on ne coupera point, & l'on pourra s'assurer d'en avoir de bien mûr vers la mi-Juin. On coupe les montans dès qu'ils commencent à jaunir, & on les bat comme les autres plantes, pour en faire sortir la graine, qui est noire, fort menue, assez longue & rayée dans sa couleur.

Cerfeuil musqué, autrement dit *cerfeuil d'Espagne*, a la graine à-peu-près de même que le cerfeuil commun, excepté qu'elle est plus grosse, & sa feuille ressemble à celle de la ciguë: c'est une fourniture de salade fort agréable par son parfum, tant que ses feuilles sont tendres & jaunes.

Il reste plusieurs années en place, sans se gâter à la gelée; & il devient un assez gros & grand pied.

Il monte en graine vers le mois de Juin, & c'est par-là qu'on le multiplie. Quand il repousse au printemps, on doit le couvrir de terreau, & ensuite de fumier chaud pour l'étouffer. Il faut le semer aussi-tôt qu'on en a recueilli la graine, qui est quelquefois une année sans lever.

CHAMPIGNONS. On en a dans toutes les saisons de l'année sur des couches faites exprès. Ces couches se font dans tous les mois, quoiqu'elles n'agissent qu'au bout d'environ trois mois, lorsque la chaleur du fumier étant passée, il se *chancit*, c'est-à-dire, qu'il commence à blanchir & à donner de ces petits filamens, qui sont des commencemens de champignons.

Pour les couches à champignons, il ne faut que du fumier de cheval ou de mulet, qui soit de paille de froment & jamais de seigle: & comme on commence à faire de ces couches en Novembre, pour avoir des premiers champignons en Janvier, on doit faire sa provision de fumier depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août, & le mettre par chaînes et l'amassant, pour qu'il seche.

Il est bon de placer les couches à champignons dans une terre neuve & sablonneuse. On y creuse une tranchée de trois ou quatre pieds de large, & d'environ un demi-pied de profondeur: on y met le fumier à la hauteur de deux à trois pieds; car il baisse toujours d'un bon pied, après que la grande chaleur de la couche est passée: en la dressant, on a soin de bien mêler le crotin avec la paille: on fait le dessus de la couche en dos d'âne, & on le couvre de deux ou trois pouces d'épaisseur de bonne terre; ensuite que les couches à champignons ne diffèrent des couches communes, qu'en ce qu'elles sont parties en terre, qu'elles ont le dessus fait en dos d'âne, & qu'elles sont moins chargées de terre, les champignons ne pourroient pas lever & pourroient en terre, si on en mettoit davantage.

Par-dessus la terre, on leur met encore une autre couverture de grand fumier sec, de cinq à six pouces d'épaisseur, tant l'été que l'hiver: elle sert pour garantir les champignons de la gelée qui les ruine, & du grand chaud qui les grille. Il ne faut seulement pas que la chaleur les pénètre; & quand on voit que le fumier devient trop sec, il est bon de le mouiller de tems à autre, c'est-à-dire, de trois semaines en trois semaines, en cas qu'il ne pleuve pas; il y en a même qui l'arrosent légèrement deux ou trois fois la semaine, le tout par-dessus la couverture de fumier.

Après les trois ou quatre mois qu'une couche met à chancir & à former les champignons, elle en donne pendant trois ou quatre mois de suite.

Pour expliquer plus à fond cette matiere usuelle, je dirai qu'il y a trois manieres de faire les couches à champignons.

La première se nomme couche fourde. Pour la faire, après avoir tracé un emplacement de deux pieds & demi de large sur telle longueur qu'on veut donner à la couche, on fouille d'un demi-pied cet espace, on en met la terre sur les côtés, & on le remplit de bon fumier de cheval ou de mulet, pour faire cette couche qu'on élèvera de deux pieds hors de terre en dos de bahut. Après l'avoir battue par les côtés & par le dessus, on y jette deux doigts d'épaisseur de la terre de cette fouille; puis on la bat bien avec le dos d'une beche, pour qu'elle ne tombe pas; & on laisse cette couche jusqu'à ce qu'elle soit couverte d'herbes: alors on coupe ces herbes; & si on les arrachoit, on détruiroit le levain du champignon. On la plombe ensuite avec le pied, pour fonder la terre avec le fumier. Si elle est seche, on lui donne un peu d'eau, & on la couvre de trois doigts d'épaisseur de grand fumier vieux, sur lequel on jette de tems en tems de l'eau, quand on croit que la couche est seche. Lorsque les couches de cette espece commencent à donner du champignon, elles en fournissent pendant une année entiere.

Il se forme ordinairement sur ces couches une crasse qui mange tout le grain du champignon: ainsi quand on les découvrira pour en cueillir, il faut les bien nettoyer avec la main avant de les recouvrir, & prendre garde d'en arracher le grain. Ces sortes de couches se font dans les deux équinoxes de Mars & de Septembre.

La seconde espece de couches à Champignons se nomme *meule*. Avant de faire cette couche, on met le fumier qu'on y destine par chaînes à l'endroit où on la veut faire, & on le laisse un mois pour le faire blanchir, ayant soin pendant ce tems de le changer de place & de le bien remuer deux ou trois fois: s'il est trop sec, on le mouille un peu. Lorsqu'il est ainsi préparé & qu'il blanchit, on fait la couche sur terre de deux bons pieds de haut en dos de bahut, & on la laisse reposer huit jours pour passer sa chaleur. Au bout de ce tems, on prend dans une autre couche à champignon, ou dans quelque vieux fumier, du levain de champignons le plus frais & le plus fait, & on le plante sur cette couche par petites pincées, aussi près l'une de l'autre que si on plantoit de la laitue: on doit prendre garde que ce ne soit pas du moisi, mais du véritable levain qui sente bien le champignon. On met ensuite sur la couche deux doigts de terre ou de terreau de vieille couche, qu'on couvre de grand fumier vieux, de trois pouces d'épaisseur pendant l'été; & l'hiver on en répand la quantité nécessaire pour empêcher la gelée. Ces sortes de couches donnent des champignons un mois après qu'elles sont faites, & produisent pendant six mois. Pour qu'elles soient bonnes, il faut les faire dans le printemps & dans l'automne. Lorsqu'on les découvre pour en cueillir le fruit, on doit avoir soin de les bien nettoyer avec la main, pour en ôter la crasse avant de les recouvrir.

Enfin, pour faire la troisième sorte de couches à champignons, on prend du crotin de fumier de cheval ou de mulet, & on en met six bons pouces d'épaisseur dans l'espace de trois ou quatre pieds de large sur telle longueur qu'on veut. Lorsque la couche est ainsi faite, & qu'on a pris garde qu'elle soit également garnie par-tout, on la laisse huit jours passer sa chaleur; ensuite on met dessus du levain de champignons bien frais, & on le couvre de deux doigts de terreau de vieilles couches accommodé bien également, & appuyé avec le dos d'une beche. Il faut avoir attention que le soleil ne puisse pas donner dessus, car il brûleroit le champignon. Au bout de trois semaines ces couches commencent à donner du fruit, & en donnent pendant six mois. Elles se font au printemps pour tout l'été, & en automne pour tout l'hiver. On en fait de cette façon dans des vases ou caisses qui se servent sur la table du Maître, pour lui donner le plaisir de cueillir lui-même des champignons.

On prétend que pour suppléer à la semence de champignons, on peut répandre dans la couche des brins de balais de bouleau ou de faule, en mettant alternativement un lit de fumier & un lit de ces brins; & que comme ils sont déjà à moitié pourris par l'usage qu'on en a fait, ou qu'en tout cas la chaleur de la couche les chancit bien vite, ils donnent peu de tems après des semences de champignons, que le combat de la chaleur & de l'humidité forme successivement. On dit encore qu'il est bon de mettre un peu de terre par-dessus les branches, pour les faire mûrir promptement. Si cela est ainsi, il faut croire que la semence des champignons a pu s'attacher à ces brins de bouleau ou de faule, avant qu'ils fussent dans la couche; & qu'y étant, elle se développe & végète; car il est pour certain qu'il n'y a aucune plante qui n'ait sa graine. Le champignon a la sienne comme les autres; mais elle est trop petite pour être vue sans microscope; & elle est si légère, que le moindre vent l'emporte par-tout.

CHENILLE, *Scorpioides*, ou herbe au scorpion, est une plante annuelle à fleurs, légumineuse, dont le fruit représente une chenille verte ou la queue d'un scorpion: on la sème en Mars; elle fleurit en Juin & Juillet; on en met le fruit dans des salades, pour en imposer à ceux qui ne sont pas prévenus. Etant mis en emplâtre sur les piquures de scorpion, c'est un remède infallible.

CHERUIS, est une petite racine qui se mange particulièrement en Carême: on le multiplie, on le sème & on le cultive comme la betterave, si ce n'est qu'on le sème & qu'on le plante plus dru, parce qu'il ne vient pas si gros à beaucoup près: il a la graine ovale, languette, assez menue & étroite, rayée dans sa longueur, d'une couleur de feuille morte ou d'un blanc grisâtre, & plate par une de ses extrémités. Le cheruis vient aussi de plant; & on estime, sur-tout pour le plant, le cheruis de Troye en Champagne.

CHICONS. Voyez *Laitue*.

CHICORÉE, plante annuelle qui ne se multiplie que de graine.

Il y a la chicorée ordinaire ou franche, & la chicorée sauvage, dont je parlerai à l'article suivant: il y a même plusieurs sortes de chicorée ordinaire; la grande blanche, qui est la plus tendre & la plus délicate; la verte, qui est la plus rustique & qui résiste mieux au froid; & la petite, tant celle qui est frisée, que celle qui ne l'est pas; elles se cultivent toutes de la même façon, & viennent assez bien en toutes sortes de terres: on en sème sur couche & en pleine terre.

Pour en avoir des premières, il faut en semer fort clair sur couche en Avril & Mai: lorsqu'elles ont six feuilles & qu'elles sont grosses d'un doigt, on les leve de dessus la couche, on leur rogne le pivot, & on les replante avec un plantoir de bois sur une planche de quatre pieds de large qu'on a bien ladourée & terrotée, & sur laquelle on fait au cordeau cinq rayons, où on les plante à un bon demi-pied de distance l'une de l'autre: ensuite on les arrose légèrement; mais dans la suite la chicorée demande de grands & de fréquents arrosemens.

Quand le cœur commence à blanchir, on doit par un beau tems lier chaque plante de trois liens de paille de seigle trempée dans de l'eau: le lien d'en-bas doit être serré; celui du milieu entretenir la touffe, qui se creveroit si elle étoit trop serrée ou trop lâche; & celui d'en-haut doit seulement ferrer la plante, en sorte que l'eau n'y puisse pas entrer, ce qui la feroit pourrir.

On ne lie d'abord que les plus fortes, afin de donner le tems aux plus foibles de se fortifier: mais comme ces premières chicorées sont très-sujettes à monter en graine, & à se passer aussi-tôt qu'elles sont liées, il faut les hâter de blanchir, & pour cela les couvrir de fumier sec; ou bien mettre par-dessus chaque plante un pôt de terre étroit du fond, comme un creuset d'Orfèvre, & les couvrir de fumier bien chaud: cela les fait blanchir en fort peu de tems.

Au mois de Mai, lorsque la terre commence à s'échauffer, on peut en semer en pleine terre, pour la replanter ensuite & la cultiver comme je viens de le dire, excepté qu'il n'est pas besoin de les couvrir de fumier sec pour les faire blanchir, parce que la chaleur de la saison suffit pour cela, à moins qu'on ne fût pressé d'en avoir de blanches.

On peut même, des premières semées en Mai, en faire blanchir en place sans les transplanter, pourvu qu'on les éclaircisse & qu'on les arrose bien; mais on en sème peu dans la primeur, parce qu'elles montent en graine trop aisément.

La grande saison pour semer de la chicorée, est en Juin & Juillet, pour en avoir en Septembre; & en Août, pour l'automne & l'hiver: on la sème sur couche ou en pleine terre, sur laquelle on a jeté un pouce d'épaisseur de terreau: on en fait ordinairement de grandes planches de cinq à six pieds de large. Quand le plant leve trop dru, on l'éclaircit ou on le coupe pour qu'il se fortifie, & lorsqu'il couvre toute la terre, & qu'il est fort, comme je l'ai dit ci-dessus, on le transplante, ayant toujours grand soin de l'arroser & de le sarcler.

Les chicorées qu'on replante sur la fin de Septembre, doivent avoir moins de distance entr'elles que celles que l'on replante en été, parce qu'elles ne s'étendent pas tant quand elles sont près l'une de l'autre, & qu'il est plus facile de les couvrir pour les garantir du froid qu'elles craignent extrêmement: c'est pourquoi, dès qu'il s'approche, il faut les couvrir de grand fumier sec, soit qu'elles aient été liées ou non; elles blanchissent également: & même quand les chicorées ne sont pas bien grosses, on néglige de les lier.

Voici encore deux autres manières de les faire blanchir pour l'hiver. Lorsque les gelées surviennent, on les lie à l'ordinaire: & au bout de huit ou dix jours on les arrache & on les enterre dans la couche qui a servi à élever les semences, faisant un petit rayon en travers de la couche de la hauteur de la plante; & commençant par un bout, on couche dedans les plantes côte à côte, se touchant l'une l'autre sans les presser, puis on les couvre du petit terreau de la même couche, en faisant un autre rayon pour une seconde rangée, dans lequel on couche des plantes comme au premier, & ainsi de suite quand on en a: à la fin on couvre le tout d'environ la hauteur de quatre doigts de bon fumier tout fortant de l'écurie, & en peu de tems elles blanchissent si on veut les couvrir de quelques paillassons en forme de toit, pour les préserver des grandes pluies; elles durent fort long-tems sans se pourrir.

Quand on en veut prendre pour son usage, on commence par les dernières qu'on a enterrées, & prenant tout en main sans distinction, on les tire de rang; & sur le lieu même on les épuche du pourri, ou de ce qui est noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la corbeille.

La manière de les conserver encore plus long-tems, est de les enterrer comme ci-dessus, dans du sablon, dans la serre ou à la cave, en les couvrant de quatre doigts de sablon.

La bonne chicorée pour l'hiver, si c'est en terre sablonneuse, doit avoir été semée depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Septembre dans le climat de Paris, & si c'est en terre forte, elle doit y avoir été semée un peu plutôt, & être replantée sans rien couper à la racine qui aura fait un peu de motte: la chicorée qui a grandi plutôt, ne se conserve pas si bien.

On a de la chicorée dans toutes les saisons, en en semant un peu tous les quinze jours depuis le mois de Mai jusqu'aux premiers jours d'Août. Pour en conserver l'hiver, non-seulement on la plante dans une serre ou cave à quatre bons doigts avant dans le sable; mais aussi on peut en mettre une partie, sans la planter, dans un lieu où il ne gele point; il suffit de dresser bien proprement les pieds de chicorée les uns contre les autres. Quand on n'a point de serre, il faut, après avoir arraché la chicorée, la planter en pépinière l'une contre l'autre dans une planche de jardin, quatre pouces avant en terre; & auparavant qu'il gèle, on la couvre avec du grand fumier sec: lorsqu'il fait beau, on la découvre pour lui donner de l'air, de crainte qu'elle ne pourrisse. On aura de cette sorte de la chicorée pendant tout l'hiver.

Pour avoir de la graine de chicorée, il est bon d'en replanter au printemps quelques-uns des pieds qu'on a sauvés de l'hiver. D'autres, dès le mois de Février, sement sur une couche une pincée de graine de chicorée, qu'ils replantent à quelque endroit perdu du jardin, où le soleil néanmoins donne beaucoup; & ces chicorées bien arrosées montent vite en graine, & la donnent très-bonne.

La graine de chicorée est languette, d'un gris blanchâtre, plate par un de ses bouts, & un peu ronde par l'autre: on a de la peine à la tirer des nœuds qui la renferment, à moins qu'on ne la batte à grands coups de fléau, ou qu'on ne la laisse long-tems sécher sur pied.

CHICORÉE-SAUVAGE, se mange en salade, sur-tout quand elle est jeune & tendre:

bien des gens n'attendent pas pour cela qu'elle soit blanche, ils la mangent toute verte, quelque amère qu'elle soit. La racine de cette plante est aussi des plus estimées; elle se multiplie de graine. On la sème assez dru dès le mois de Mars sur planche dans une terre bien préparée & amendée; on ne la transpose point; on ne doit pourtant pas en semer avant la fin du mois de Mai: lorsqu'on la sème plutôt, elle n'est pas si bonne; pour la faire blanchir l'hiver, parce que l'œil de la plante montant trop haut, on ne peut la couper qu'une fois lorsqu'elle est blanche; au lieu qu'en la semant sur la fin de Mai seulement, l'œil se trouvant enfoncé en terre, on peut la couper jusqu'à trois & quatre fois, à mesure qu'elle repousse sans couper l'œil: il faut l'arroser souvent & la couper le plus près qu'on peut, tout près de terre, pour la faire fortifier en pied, & afin qu'elle soit bonne à blanchir pour l'hiver suivant.

On en a tout l'hiver, & on la fait blanchir en deux manières. Premièrement, on coupe toutes les feuilles à raze-terre, puis on la couvre de six bons pouces de grain de fumier; elle repousse sous ce fumier & devient blanche comme de la neige: à mesure qu'on en coupe, on la recouvre de fumier long. Il y en a qui mettent des traverses d'échalas pour soutenir ce fumier.

L'autre manière est d'arracher ce qu'on veut de cette chicorée avant l'hiver: on la pose dans une serre, ou bien on la met dans de la terre ou du sable, & là elle fait le même effet que sur la planche.

Pour en avoir de la graine, on laisse quelques pieds en place, parce que la gelée de la gâte point quand elle est verte; & à la fin de Mai elle monte en graine qui est mûre, & au reste semblable à la chicorée ordinaire.

Choux. Il y en a de plusieurs espèces, savoir, choux blancs, autrement dits choux pommés ou cabus, bons pour la fin de l'été & pour l'automne: choux frisés & choux pancaliers, autrement dits choux de Milan; ces deux espèces font une petite pomme, on se mangent en hiver: choux rouges, tirant sur le violet: choux à larges côtes, dont les côtes sont blanches, délicats, & se mangent vers les vendanges: & les autres sont verts, & sont bons que quand la gelée a donné dessus: choux-fleurs, &c. Je passe les autres espèces parce que voici celles qui sont le plus d'usage: c'est la même culture pour les autres.

Choux pommés. La graine de choux pommés se sème sur terre au mois d'août dans des terres plus chaudes que froides, & plutôt dans les terres froides. Quand les choux sont levés à la hauteur d'un demi-pied, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Septembre, on les transpose en pépinière. Dans la suite on leve les choux de la pépinière, pour les planter dans une bonne terre à potager bien fumée & labourée pendant le printemps, on les y met à deux pieds l'un de l'autre au cordeau, & on les arrose légèrement: il faut les labourer dans le mois de Juin & les sarcler. Pour les aider à pommer, on peut lier les feuilles ensemble lorsqu'elles commencent à s'unir & à tourner. Les Curieux leur mettent une pincée de salpêtre avec un peu de laque sous la racine.

Choux de Milan. On les sème sur couche au mois de Mai & dans tous les mois de l'année jusqu'en Octobre, pour en avoir de bons jusques sous la neige. Quand ils sont levés à trois ou quatre pouces de hauteur, on les replante en pépinière en pleine terre & dans le mois de Juillet on les replante encore. On en met deux rangées sur une planche bien labourée à un pied & demi de distance l'un de l'autre en droite ligne: aussitôt on les arrose légèrement, & on les sarcle dans le besoin.

Si on veut conserver des choux pommés & de Milan pour l'hiver, après les avoir arrachés, il faut les pendre la racine en-haut dans un lieu sec; ou bien les mettre sur des planches de bois bien sec dans un endroit où il ne gele point. On peut encore en planter dans les serres, le pied dans le sable, sans les arroser: ils se gardent tout l'hiver; & au printemps on les replante, si l'on souhaite, dans le jardin, pour en avoir de la graine. Il en est de même de la chicorée frisée. On confit les choux cabus en les mettant coupés par tranches dans du vinaigre & du sel lit par lit, avec des côtes de girofle, dans un pot bien bouché, dont le fond & le dessus sont aussi garnis de côtes de girofle, dans un pot bien bouché, dont le fond & le dessus sont aussi garnis de côtes de girofle.

Choux blancs. On les sème sur terre vers la fin de Mai ou au commencement de Juin, quand les feuilles sont un peu larges, on doit les replanter en pépinière: on les plante au cordeau à un pied & demi de distance l'un de l'autre dans une terre bien labourée & on a soin de les arroser aussitôt & de les sarcler.

Toutes fortes de choux veulent être plantés le pied en terre jusqu'au collet, les pieds

coupés, le pied toujours bien butté de terre, & arrosés amplement pendant les chaleurs, d'autant que c'est le seul moyen de faire périr les insectes qui les rongent; c'est aussi pourquoi il en faut semer tous les mois, tant que le beau tems dure.

Après qu'on a coupés les têtes des choux, si on n'en arrache pas les tiges, elles repoussent après l'hiver de petits rejettons qu'on appelle des broques ou broccolis, qu'on sert ordinairement en Carême à la purée & en entremets, sur-tout en salades, même sur les meilleures tables. C'est une imitation du chou broccoli si estimé en Italie.

Les choux ne donnent leur graine que l'année d'après qu'ils sont plantés; c'est pourquoi pour en recueillir, il ne faut pas manquer d'en mettre des plus beaux dans la serre, pour les garantir des rigueurs de l'hiver: & après que les froidures sont passées, on les en sort pour les replanter en quelque endroit perdu, cependant exposé au soleil; & pour lors ils montent dans les mois de Mai ou de Juin, & forment ainsi leur graine jusqu'en Juillet & Août qu'on a soin de la recueillir. Toutes branches de choux qui sont montées en graine, doivent être attachées à des échelas fichés à leurs pieds, de crainte que les vents ne les brisent avant que cette graine ait acquis une maturité parfaite.

On n'attend jamais que la graine de choux sèche sur pied pour la semer; il suffit qu'elle y mûrisse, puis on l'expose ailleurs pour la faire sécher. Cette graine est ronde, petite & de couleur rouge-brun.

Choux-fleurs. Ce sont ceux qu'on estime le plus, & qui sont les plus nobles & les plus délicats; on n'emploie les autres qu'en potages, & ceux-ci ne servent qu'en entremets. Ils ne graine point en France, ou du moins la graine n'y vaut rien, le pays n'étant pas assez chaud; elle ne produit pas de si grosses pommes, & elle est sujette à dégénérer en choux, en raves ou en navets. On tire la bonne graine de l'Isle de Chypre par la voie de Marseille. Pour être bonne, il faut qu'elle soit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ni desséchée, qu'elle soit brune & non d'un rouge clair, car cela marquerait qu'elle ne serait pas assez mûre. Il faut la renouveler tous les ans, n'y ayant ordinairement que celle de l'année qui soit bonne, c'est pourquoi on doit s'assurer avant de l'acheter, si le Marchand la donne nouvelle, vraie Chypre & non mélangée.

Il faut les semer sur couche dès les premiers jours d'Avril; quand ils ont quatre pouces de haut, les arracher & les replanter en pépinière sur d'autres couches ou dans de bonne terre, en leur coupant le pivot & leur mettant un peu de terreau avec la terre, & les arroser. Lorsqu'ils ont poussé de sept ou huit pouces de haut, on doit les lever & les planter dans des carrés à distance de deux pieds l'un de l'autre de tous sens, & les bien arroser, labourer & sarcler, sur-tout quand ils commencent à pommer.

On sème encore les choux-fleurs dans le mois de Mai sur terre avec un peu de terreau par-dessus la graine; ce sont même quelquefois les meilleures pour garder l'hiver.

Pour les conserver dans l'hiver, il faut dans les mois d'Octobre & de Novembre les choisir beaux & bien gros; & après les avoir arrachés, leur ôter presque toutes les feuilles, & les replanter dans du sable dans une serre où il ne gele point, sans les arroser en les plantant; ils profitent encore & se conservent à merveille. On met ceux qui sont trop faits & trop forts pour être replantés, dans les endroits où ils soient séchés; ils se garderont tout l'hiver sans être enterrés.

Les Italiens sement les choux-fleurs dans des caisses ou dans des baquets durant la pleine lune d'août: quand ils sont levés & forts, ils mettent les baquets à la cave pendant l'hiver; ils replantent leurs choux-fleurs au printemps en bonne terre, & ils en ont de bonnes pommes avant les grandes chaleurs. Ils arrachent même les choux-fleurs hors de terre avant que les pommes soient tout-à-fait formées, & ils les entrent dans la cave sur le côté: là ils achevent de se pommer, & se gardent fort long-tems; au lieu qu'en pleine terre la chaleur les fait monter trop vite.

Chou-navet, est une autre espèce de chou qui se distingue par sa racine; c'est un gros navet chargé de quelques fibres chevelues, d'où part une tige qui porte des feuilles & des fleurs comme le chou ordinaire. En Bohême, où ces choux sont communs, les pauvres gens mangent cette racine coupée par tranches.

Chou-rave ou **chou de Siam,** s'appelle ainsi à cause que sa tige est terminée par un noeud gros comme une rave qu'on mange, & d'où sortent les queues des feuilles qui

sont grandes & amples comme les nôtres : les fleurs en sont jaunes & petites.

CIBOULE, est une plante bulbeuse qu'on multiplie de graine qui est grosse comme la poudre à canon, un peu plate d'un côté, & à demi-ronde de l'autre, & cependant un peu longue ou ovale & blanche en dedans; c'est proprement une espèce d'oignons avortés, qui au-lieu de faire une grosse tête en terre, & un seul montan comme les oignons, ne font qu'une très-petite tête de plusieurs montans : & c'est dans ce détail que consiste leur perfection; car on estime davantage les ciboules qui font plus de montans, & on les choisit pour en avoir de la graine.

On la sème en plein champ sur planche en terre bien labourée & bien amendée. Quand les ciboules sont levées, on les éclaircit, on les sarcle, & on les arrose dans les grandes chaleurs : lorsqu'elles sont assez fortes pour être transplantées, on les arrache pour les mettre dans d'autres planches sur les lignes tirées au cordeau à six pouces de distance l'une de l'autre : & cette distance est aussi observée à l'égard des ciboules lorsqu'on les plante. On en sème tous les mois de l'année, à moins qu'il ne fasse grand froid.

CITROUILLE ou *courge de Turquie*, fruit de terre qui vient sur des branches qui s'étendent fort loin; c'est pourquoi on n'en peut pas élever, qu'on n'ait un grand terrain pour les y mettre en pleine terre : elles viennent à toutes expositions, mais elles mûrissent plutôt dans les bonnes.

On fait tremper la graine vingt-quatre heures dans du lait, & on la sème sur couche vers la mi-Mars, ou plus tard, si on veut.

À la fin d'Avril on les transplante dans des trous faits exprès d'environ deux pieds en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, à la distance de douze pieds l'un de l'autre, afin que leurs traînasses, aient un espace suffisant. Dans les terres froides, il faut remplir ces trous, moitié de grand fumier de cheval tout chaud, & l'autre moitié de terreau; & dans les terres chaudes, le terreau seul suffit. Quand les trous sont ainsi préparés, & que les feuilles du plant sont larges comme la main sur la couche, on en les enlève en motte, en mettant un pied dans chaque trou, & aussi-tôt les arroser.

On les couvre pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne pleuve, parce que le soleil les fait faner & souvent périr : on continue de les arroser dans les sécheresses, & de les sarcler dans le besoin.

Vers le commencement de Juin, lorsque le plant des citrouilles est alongé de cinq à six pieds, on les charge dans le milieu de leur longueur, de cinq ou six pellerées de terre. 1°. de peur que le vent ne les rompe en les balotant; 2°. afin que prenant racines partout où elles ont de la terre, le fruit qui viendra au-delà en soit mieux nourri.

On ne taille point les citrouilles comme on fait les melons & les concombres; on leur ôte seulement les petits bras, & on laisse courir la maîtresse traînasse sans l'arrêter, parce que c'est elle qui produit le beau fruit; on la conduit proprement sur terre; & laissant des sentiers pour bien sarcler & arroser.

Il y a des citrouilles de deux couleurs, de vertes & de blanchâtres tirant sur le jaune; elles ne sont bonnes toutes deux à cueillir, que quand elles sont *volées*, c'est-à-dire, qu'elles jaunissent, & que leur écorce est devenue assez dure pour pouvoir résister à l'ongle; car en général on appelle fruits *volés*, ceux qui cessant de croître, prennent la consistance qui leur convient, ce qui marque leur parfaite maturité.

Les citrouilles ne se gâtent point sur terre, quand on les y laisseroit davantage; au-contraire, elles mûriroient & grossiroient de plus en plus. Mais lorsque les premières fraîcheurs commencent, il faut les cueillir le matin par un tems sec, les exposer au soleil en un monceau, pour qu'elles sechent; puis les mettre sur des ais, sur lesquelles se touchent, dans une serre, ou du moins dans quelque endroit tempéré pour les conserver l'hiver : on en garde jusques vers la mi-Carême; la gelée les fait pourrir quand elle les atteint.

Il y a une petite espèce de citrouilles qui nouent leurs fruits proche du pied sans tendre, & qui en portent quantité : on doit les châtrer & n'y laisser que les plus grosses.

La citrouille sert à faire des potages, des fricassées, du pain, des remèdes, elle est humectante & pectorale.

La graine en est plate, ovale & assez large, de couleur blanchâtre, rebordée proprement tout-autour : c'est une des quatre semences froides : on en fait aussi une huile qui est blanche, douce & bonne pour adoucir la peau : on ne recueille cette graine

qu'à mesure qu'on dépece les fruits pour les manger; il faut la bien essuyer, la laisser sécher à l'air & l'enfermer, de crainte des fouris.

Les *potirons*, *bonnets-de-prêtres*, *trumpettes d'Allemagne*, *courges*, *calebasses* & *coloquintes*, se multiplient & se cultivent de même, d'autant que ce sont tous des espèces de citrouilles. Toute la différence qu'il y a dans la culture des *bonnets-de-prêtres*, des *trumpettes d'Allemagne*, & *courges* & *coloquintes*, c'est que ces fruits-ci veulent qu'on leur donne des appuis pour monter; au-lieu que la citrouille & le potiron se plaisent à ramper sur terre; du moins il leur faut encore plus de champ qu'aux autres, & les arroser trois fois par semaine.

Pour que toutes ces plantes reprennent plutôt, lorsqu'on les met dans les trous, on doit les couvrir de quelque chose pendant cinq ou six jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluie, de crainte que le soleil ne les altere & ne les fasse mourir.

La citrouille est cylindrique & oblongue, verte ou blafarde, & a la chair blanche & tout-à-fait sans goût. Le potiron est plus estimé & de meilleur goût; il est rond & rougeâtre en dedans comme en dehors. Il y en a de gros & de petits : il y en a aussi de blancs.

Les pommes d'amour, les pommes de merveille, & les melongenes ou mayennes, sont aussi des espèces de citrouilles.

CIVES d'Angleterre, autrement dites *appétits*, servent principalement en fournitures de salades : elles aiment mieux les terres sablonneuses que les fortes : elles se multiplient par les petits rejettons qu'elles font en touffe; on les en sépare, pour les replanter en planche ou en bordure, à neuf ou dix pouces les unes des autres : elles durent trois ou quatre ans en place, sans avoir besoin que d'être sarclées & arrosées pendant le grand chaud.

CONCOMBRES & CORNICHONS. Voyez *Melon*.

CORIANDE, plante annuelle & aromatique, qui, quoiqu'elle ait une mauvaise odeur & sente la punaise, se cultive pourtant dans les jardins en terroir gras & en belle exposition : on la sème en Mars sur couche. Son mérite est d'être bonne pour l'estomac, d'arrêter le flux-de-sang, de chasser les vents : on en enferme la graine dans des dragées.

CORNE-DE-CERF, est une fourniture de salades, dont la graine est des plus menues, languette & d'un minime fort obscur. On la sème en Mars, moins dru qu'on peut, à cause de sa petitesse : elle se forme dans une espèce de queue de rat; on la recueille au mois d'Août. Cette plante produit de nouvelles feuilles à la place de celles qu'on coupe, comme l'oseille, le persil & autres.

COURGE, plante encore plus rampante que la citrouille, qui a les feuilles comme le lierre, mais grandes & blanchâtres; la fleur blanche & grosse, presque de la figure d'une étoile, mais qui tourne peu à fruit. Le fruit en est bon à manger : & il y en a de longues, de plates & de rondes qu'on appelle *calebasses*, parce qu'on en vuide & qu'on en fait sécher l'écorce pour faire des calebasses. La courge est une des quatre semences froides. Il y a des gens qui prétendent que les graines qui sont le plus près du col, produisent les courges longues; celles du milieu, les rondes, & celles des côtés, les plates & les courtes; & que pour en avoir de très-grosses, il faut en planter la graine sans dessus dessous. On fait sécher au soleil ou à la fumée sur des ais celles dont on veut se servir en manière de bouteilles. On fait prendre aux courges telle figure que l'on veut, soit de tête humaine ou autre. Pour réussir à ce petit jeu, il n'y a qu'à enfermer une jeune courge dans une bouteille ou dans un moule de plâtre qui ait au-dedans la figure que l'on veut donner au fruit; la courge en grossissant remplira le moule & en prendra la figure. On peut faire la même chose sur les pommes & pêches; mais il est bon qu'il y ait quelques trous au moule, pour que le fruit ne soit pas étouffé.

Il y a aussi des courges d'Inde de plusieurs fortes & de sauvages. Au surplus, voyez *Citrouille*.

CRESSONS ainois, est une fourniture de salades qui dure fort peu : c'est pourquoi on en sème tous les mois, comme du cerfeuil, pour en avoir toujours de tendre. On le sème fort dru. Sa graine est ovale, languette, menue & d'un jaune orangé. On commence à la recueillir à la fin de Juin; & dès qu'il en paroît, on coupe les pieds pour les faire sécher, battre & vanter.

ECHALOTTE, en Latin *ascalon*, parce qu'on la dit originaire d'*Ascalon* en Palestine, est une espèce d'oignon approchant de l'ail, qui se multiplie de caïeux, & se cul-

tive comme l'ail ; de même que la rocambole , que l'on appelle autrement ail d'Espagne. Ces deux plantes sont d'un grand usage dans les fausses. C'est la graine qu'on mange dans les rocamboles, & la gouffe dans les échalottes. La graine de rocambole a cela de particulier , qu'elle n'est pas moins bonne pour les usages auxquels on l'emploie , que la gouffe prise au pied en terre : elle est de la grosseur d'un pois , & sert également pour la multiplication.

ÉPINARDS , veulent une bonne terre ou beaucoup d'amendemens. Ils ne se multiplient que de graine : elle est grisâtre , assez grosse , cornue ou triangulaire par deux côtés qui sont fort pointus & piquans ; & le reste opposé à ses deux cornes est comme une bourse. On sème en plein champ ou par rayons dans des planches bien dressées ; & on en sème à trois différentes fois , depuis le commencement d'Août jusqu'au quinze Septembre , pour en avoir en différens tems , même dès les premières gelées. Toute leur culture est d'être bien sarclés & binés ; & si l'automne est sèche , on les arrose quelquefois. Les épinards des premiers semés sont bons à couper vers la mi-October , les seconds en Carême , & les derniers aux Rogations. Quand on les coupe , ils ne repoussent plus , comme l'oseille : ils montent en graine sur la fin de Mai , & on la recueille vers la mi-Juin.

ESTRAGON , est une petite herbe qui relève beaucoup une salade. Il se multiplie de graine , de pieds enracinés & de boutures : il repousse plusieurs fois après avoir été coupé , & résiste à la gelée. L'été il a besoin d'être arrosé pendant la grande sécheresse ; le véritable tems de le planter est en Mars & Avril : il faut l'espace de huit à neuf pouces.

FENOUIL , sert en fournitures de salades & à plusieurs autres usages. Il ne vient que de graine , & ne se replante guère. Cette graine est assez menue , languette en ovale , bossue & rayée d'un gris verdâtre. On la recueille au mois d'Août : elle se sème en planche ou en bordure , & vient assez bien dans toutes sortes de terres : elle résiste au froid , & repousse après qu'on l'a coupée. Les jets les plus nouveaux sont les plus tendres & les meilleurs. Outre le fenouil ordinaire , qui a les semences d'un goût âcre , il y a encore le fenouil de Florence qui les a d'un goût doux ; il a aussi les tiges plus hautes , les feuilles plus amples & en plus grand nombre. En Italie , on en mange les jeunes gouffes blanchies.

FEVES. Outre les petites feves , dont je parlerai au mot *Haricots* , il y a trois sortes de grosses feves. 1°. Celles que l'on nomme grosses feves , & à Paris feves de marais , font larges , plates & de couleur blonde. 2°. D'autres beaucoup plus petites & semblables aux premières , mais plus rondes. 3°. D'autres encore plus petites , & toutes différentes des précédentes , parce qu'elles sont presque rondes , & de couleur grise ou rougeâtre : ce sont celles-ci que l'on donne aux chevaux , & que l'on fait moudre pour employer à plusieurs besoins.

Je ne parlerai que des plus grosses , la culture des autres étant la même.

On choisit les mieux conditionnées & les plus saines , c'est-à-dire , celles qui ne sont point percées de vers , sur-tout à l'endroit du germe , & celles qui ne sont point rompues du fléau ; puis on les met tremper un jour ou deux dans du jus de fumier ; elles renfleront extrêmement , & s'avanceront plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours en terre , si elles y étoient semées toutes seches.

Pour les semer , il faut que la terre soit bonne & forte , qu'elle ait été préparée avant l'hiver par un bon labour ; & aussi-tôt que les gelées sont passées , on divise la terre par planches , & on sème les feves au plantoir sur des alignemens tirés au cordeau ou à la main dans des rayons profonds de deux bons doigts : on les place environ à un demi-pied l'un de l'autre. On peut aussi les semer à plein champ : & il y a des gens qui en sement dès l'Avent ; mais j'aimerois mieux ne les semer qu'en rayons & à la fin de l'hiver pour plus de sûreté. Leur culture ne consiste qu'à les sarcler & à leur donner un léger labour , prenant garde sur-tout de les endommager. Quand elles sont grandes , & que les pucerons les attaquent par le bout de leur tige , dont ils rongent la partie la plus tendre , on doit rogner toute cette extrémité ; & de cette manière , outre qu'on emporte les insectes , ce pincement sert encore à empêcher les tiges de monter trop haut , & arrête le fruit , qui sans cela couleroit & auroit peine à nouer.

Il est bon de destiner quelques planches particulières pour en manger en verd , sans cueillir des gouffes dans toutes les planches ; & quand on a entièrement dépouillé quel-

ques plantes , on en coupe les montans près de terre , afin qu'ils jettent de nouveaux jets qui porteront leur fruit dans l'arrière-saison.

Pour celles qu'on veut garder , on les laisse bien sécher sur pied jusqu'à ce que les gouffes & la tige soient toutes noires : alors on les arrache pendant la grande chaleur du jour , on les bat au fléau à petits coups , & on les vanne à sa commodité. Les feves séchées ne sont plus d'un si bon goût : cependant on les garde ainsi , soit pour semer , soit pour vendre ou manger dans l'arrière-saison , où elles sont plus rares & plus chères.

FRAISIER , arbuscule qui donne le fruit le plus hâtif & le plus délicieux du printems. On compte six sortes de fraises , outre celles des bois , & elles viennent toutes presqu'en même tems.

1°. La fraise rouge est de deux sortes ; l'une ronde , l'autre longue ; la dernière est plus sèche & ne mûrit pas si aisément que la ronde , qui a plus de suc & un goût plus relevé. 2°. La fraise blanche , qui est le mâle , vient ordinairement plus grosse que la rouge ; elle n'a pas le goût si relevé , mais elle dégénère moins en capron. 3°. Le fraisier à fleur double charge beaucoup , mais son fruit n'est pas si gros que celui du fraisier ordinaire. 4°. Le fraisier qui ne fait point ou peu de traînée , & qui pullule beaucoup du pied , est rare & exquis , & il donne de beau & bon fruit. 5°. Le capron , espece de fraisier qui donne un fruit fade , mais plus gros que les autres , mûrit en même tems , & il a la feuille extraordinairement large , velue & d'un verd noirâtre : on en trouve aussi beaucoup dans les bois. Les bons fraisiers dégénèrent souvent en caprons. 6°. La fraise d'Angleterre , qui est la plus grosse & la meilleure de toutes , dégénère moins en caprons que les autres : le plant en est assez rare.

Tous les fraisiers se multiplient de plant enraciné. Le meilleur & le plus naturel est celui qu'on tire des bois ou des vieilles vignes en friche : les fruits qu'il produit sont plus odorans ; & étant cultivé dans une bonne terre de jardins , plus légère que pesante , il donne plus de fruit , le donne en même tems plus gros , de meilleur goût , & dégénère moins en caprons que le plant pris dans les jardins. On l'enlève en motté des bois ; ou bien on sème sur couche l'eau dans laquelle on a lavé ces fraises avant de les manger.

Pour les grosses fraises blanches , rouges & caprons , on les plante par planches , quatre rangées à la planche , & chaque planche à un pied l'une de l'autre. Le meilleur plant est de prendre des traînasses qui se forment en façon de filets en sortant du corps du fraisier , & qui rampent sur terre , y prennent aisément racines à de certains nœuds éloignés d'un pied. Lorsque ces nœuds ont pris de bonnes racines , & que les traînasses sont assez fortes , ce qui arrive au bout de deux ou trois mois , on les transplante ordinairement en Mars & en Août. Il faut en placer trois ou quatre dans chaque trou qu'on fera avec le plantoir , pour qu'ils forment une touffe , & en mettre quatre rangs sur chaque planche.

On en met aussi en bordure en terre bien préparée : & pour en avoir des premières , on les plante sur des ados contre un mur exposé au midi , espacées de neuf à dix pouces ; ou pour le mieux , dans des pots de terre , qu'on cloche & qu'on met l'hiver dans des couches sourdes ; ou bien on en élève sous des chassis , & là on les couvre & réchauffe tant qu'on veut.

Le tems le plus propre pour les planter , est le mois d'October ou celui de Novembre ; & pour peu que le plant soit fort , il rapporte dès la même année : au-lieu que lorsqu'on ne plante les fraisiers qu'au printems , ils ne rapportent point de fruit la même année.

Le plant de fraisiers ne veut point être humecté trop , ni trop peu , parce que c'est une plante sèche , mais qui attire beaucoup d'humidité de la terre par l'abondance de son chevelu & de ses traînasses. Si on le met en terre de sable , il faut que les planches ou bordures qu'on lui destine soient un peu plus enfoncées que les sentiers , afin que les eaux des pluies ou des arrosemens y soient retenues : au-lieu que si c'est en terres fortes ou humides , on doit au contraire faire en sorte que ces planches ou bordures soient plus hautes que les sentiers , de crainte que la trop grande humidité n'en pourrisse les racines.

Il faut avoir soin de les labourer , les sarcler & les arroser , lorsqu'on juge que les fraisiers en ont besoin. On ne laisse à chaque pied que quatre montans des plus forts , &

on coupe les autres : on ne laisse non plus sur chaque montant que trois ou quatre fleurs, qui sont les premières venues, & les plus près du pied ; & on pince toutes les autres qui viennent presqu'à la fin de la queue, de celles qui ont déjà fleuri, ou qui sont encore en fleurs : car rarement on voit nouer & venir à bien toutes ces dernières fleurs : il n'y a que les premières qui fassent de belles fraises.

On doit arracher les trainasses, pour que les vieux pieds aient plus de vigueur : & à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, quand il n'y a plus de fruit, on coupe les vieux montans & toutes les vieilles feuilles, afin qu'il en vienne de nouvelles.

Il faut aussi rehausser le plant tous les ans en automne ; parce que s'élevant toujours, il périclite ou dégénère en caprons, si on le néglige.

Pour avoir grand nombre de fraises, & qui soient belles, on doit renouveler le plant tous les deux ou trois ans, & ne pas oublier de couper les vieilles fanes qui auront apporté du fruit : il y en a même qui renouvellent leurs fraisiers tous les ans. Il faut en arracher les trainasses, comme je viens de le dire, tous les ans, & ne conserver que celles qui sont nécessaires au plant ; elles se multiplient trop, & empêchent les vieux pieds de profiter. On doit renouveler le plant & arracher aussi-tôt les trainasses, & plutôt en automne qu'au printems, pour avoir toujours des fraises en abondance.

Il y a encore les *coucons* qu'il faut ôter au commencement d'Avril : ce sont de certains jets un peu velus & plus verdâtres que les autres.

En levant le plant des fraisiers, il est nécessaire de bien prendre garde à choisir celui qui a poussé au printems, & non celui de la seconde pousse ; il seroit trop tendre & trop foible pour résister à l'hiver.

Il est bon de les fumer de petit fumier un peu auparavant les grandes gelées, afin de les améliorer : ils se plaisent mieux dans une terre sablonneuse que dans une terre forte.

Si on veut avoir des fraises dans l'automne, on n'a qu'à couper toutes les premières fleurs qu'ils pousseront, & les empêcher de fructifier ; ils repousseront d'autres fleurs qui porteront leur fruit dans l'arrière-saison.

FRAMBOISIER, arbrisseau épineux, dont le fruit vient un peu après la fraise ; & il y en a aussi de deux sortes, framboises blanches & framboises rouges : celles-ci ont plus de goût, & le bois du plant qui les produit est plus rougeâtre. Elles sont toutes deux un fruit odorant, délicat, agréable & sain ; on en fait aussi d'excellentes confitures, des liqueurs fraîches, & du vin dans certains pays.

Les framboisiers ne se multiplient que des rejettons qui sortent du pied tous les ans au printems, & qui sont bons à replanter au printems suivant. On éclate une souche en plusieurs brins enracinés, qu'on plante au mois de Mars, en planches ou en bordures, à deux pieds l'un de l'autre, en rayon ouvert qui ait la hauteur d'un fer de beche. On les met presque toujours en haie, & ils aiment une terre plus sèche qu'humide.

Tout le soin qu'ils demandent, outre les labours ordinaires, est de leur tailler le bois mort, & d'ôter les jets qu'ils pousseront dans les sentiers & entre deux rangs. S'ils poussent avec trop de vigueur, & qu'il y ait de la confusion, on les soulage en coupant les nouveaux jets, & laissant les vieux comme les plus propres à rapporter du fruit. Les boutures qui en forment tous les étés en grand nombre, servent à multiplier & renouveler les vieux pieds qui meurent dès que leur fruit est cueilli. Il commence à donner dès les premiers jours de Juillet.

Le framboisier est sujet aux punaises qui le rendent désagréable. Pour empêcher qu'elles ne s'y attachent, & faire en même tems profiter le plant, il faut le tailler au printems ou au commencement de Mars ; prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pousse. On doit le tailler court & le rabattre de moitié, en réduisant à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejettons que l'on conserve autour des vieux : on arrache tous les petits & ceux qui sont morts, & on épluche bien le vieux bois qui a rapporté l'année précédente, & qui meurt chaque année.

ROSEILLIERS. Il y en a de plusieurs espèces. 1°. La groseille rouge commune, qu'on doit mettre en bordure en bonne terre, grasse & bien fumée, & en belle exposition, si on veut qu'elle ne coule point & qu'elle rapporte beaucoup, parce qu'elle est plus sujette à couler que les autres. On la multiplie de marcottes & de boutures, & on doit la replanter au mois de Novembre. Mais depuis que celle de Hollande est en vogue,

on néglige la commune. Il est pourtant bon de la cultiver toujours, comme la meilleure à faire des confitures qui sont très-agréables par leur aigreur, & souvent aux Malades.

2°. La groseille blanche commune est plus grosse & plus ferme. On l'appelle *perlée*, parce qu'elle est ronde & blanche comme une perle. Elle veut être taillée court, car elle coule beaucoup : il est nécessaire de la renouveler plus souvent que les autres.

3°. La groseille de Hollande est la plus estimée de toutes, parce qu'elle donne beaucoup de grappes, grosses & longues, qui ne coulent point, si on la met dans une terre forte & humide : son bois est gros & ses feuilles sont larges. Cette espèce veut être plantée de distance en distance, pour en former des buissons, qu'on ne taille point ou peu les deux premières années, pour conserver le jeune bois qui donne le fruit ; & les années suivantes il faut tailler assez court, pour avoir du bois & du fruit plus gros, mieux nourri & moins coulant.

La groseille de Hollande blanche est bien plus douce que la rouge, & ne coule pas.

4°. Il n'y a pas long-tems qu'on a découvert en France la *passé-Hollande* ; & on l'a appelée ainsi, parce qu'elle a les grappes grosses & longues comme le raisin, le bois gros & les feuilles larges comme la vigne : elle est aigre, & par conséquent meilleure à confire que la Hollande qui est très-douce & beaucoup meilleure à manger crüe.

5°. La groseille noire, ou le *faux-poivrier*, dont la feuille brûle & pique sur la langue comme le poivre, est de deux sortes. La commune coule beaucoup ; & celle de Hollande charge toujours. L'une & l'autre sont plus curieuses que bonnes.

Toutes ces espèces de groseilles se multiplient aisément de rejettons en racines, ou de boutures d'un pied de long, qu'on coupe sur un peu de vieux bois, & qu'on fiche huit pouces en terre, à six bons pieds l'un de l'autre. On les met ordinairement dans l'intervalle des buissons : on en fait rarement des planches entières, mais quelquefois de petits carrés ou des quinconces, quand les arbres du jardin sont en contre-espallier. On les plante au printems ou en automne.

Quoiqu'ils viennent bien à toutes expositions, cependant pour en avoir de bon fruit, il est nécessaire que le soleil y donne de tous côtés. L'espallier ne leur convient point, mais bien le buisson, qui doit être d'une forme ronde, & pas trop épais dans le milieu. Ils aiment un fonds humide ; & s'il ne l'est point, on doit avoir soin de le bien arroser durant tout le mois de Mai & le commencement de Juin, jusqu'à ce qu'on commence à cueillir des groseilles. Il faut ne souffrir qu'un seul montant à chaque pied de groseillier, & arracher ou étouffer tous les rejettons qui viennent au bas ; ils ne font qu'affaiblir le fruit du maître buisson, & amasser quantité de limaçons, orties, chiendent & autres ordures.

Les deux espèces de groseilles communes veulent être taillées court, parce qu'elles sont très-sujettes à couler. La blanche demande à être renouvelée plus souvent que les autres.

Les deux premières années on ne doit point tailler les groseilliers, ou les tailler peu, comme je l'ai dit en parlant de la groseille de Hollande, afin de conserver le jeune bois qui donne le fruit : mais les années suivantes il faut les tailler assez court, pour avoir du bois & du fruit plus gros & moins coulant.

En taillant, il est nécessaire d'ouvrir un peu les buissons, pour que l'air & la chaleur donnent de la couleur & du goût à tout le fruit.

Il est bon de couper tous les ans les branches des groseilliers qui ont donné du fruit ; & de ne laisser que les jeunes qui sont venues de l'année, sur-tout les vigoureuses qui sont sorties du pied : il n'y a que celles-là qui font de belles groseilles. On peut pourtant épargner les bonnes branches de deux ans. Au reste, cette taille se fait pour éviter la confusion, & parce que le vieux bois dégénère.

Quand les groseilliers vieillissent, ou que les grappes commencent à couler, on les récepe.

Il faut en replanter tous les ans de nouveaux pieds, soit qu'ils aient racinés, ce qui est le mieux, ou qu'ils soient de simples boutures. Pour en avoir d'enracinés, on doit butter dès le mois de Mars les vieux pieds qui poussent beaucoup de rejettons : deux ou trois doigts de terre suffisent.

Pour manger des groseilles jusqu'en Octobre, on met du plant à l'ombre entre deux buissons assez grands, afin qu'ils soient moins frappés du soleil ; ou bien quand le fruit est

formé, & qu'il commence à tourner, on lie & on couvre de paille tout le buisson; cela les conserve jusqu'aux gelées.

On remarque que la vigne fait chaque année les groseilliers, soit pour nouer, soit pour couler.

6°. Il y a encore la groseille verte, qui est le fruit d'un arbrisseau épineux. Il y en a de plusieurs espèces. La première que l'on mange est la groseille verte, qui est de deux sortes, l'une longue & l'autre ronde: celle-ci est plus grosse & meilleure: on s'en sert au printemps dans les sausses, au lieu de verjus de grain; elle jaunit en mûrissant: on l'emploie auparavant pour en faire la première confiture du printemps. On cultive le plant de cette espèce ronde dans les jardins: il vient de plant enraciné, & se plante dans quelque endroit perdu. Toute sorte de terre lui convient; on doit seulement lui donner quelques labours de tems en tems. Comme il ne jette guère, il ne faut point le tailler, à moins qu'il ne s'échappe quelques branches qu'on coupe avec le ciseau de Jardinier.

Le groseillier sauvage a le bois piquant & le fruit petit. Ce plant ne sert qu'à faire des haies: il se multiplie de rejettons & de boutures: on le plante en rigoles.

Il y a encore deux espèces de groseilles dont le bois est piquant: l'une est violette, & l'autre rouge; celle-ci est grosse & brunit en mûrissant. Tous ces groseilliers chargent beaucoup.

HARICOTS, petites fèves ou féveroles, sont de deux sortes: les haricots ordinaires, qui sont blancs, bigarrés, noirs ou rouges, & ce sont ceux de la grande espèce: & les haricots nains, qui sont plus petits, presque ronds, & plus souvent bigarrés que blancs. Ce légume se multiplie de semence qu'on plante en Mars sur des planches bien labourées; sur chacune desquelles on met quatre rangées de haricots en droite ligne, éloignées les unes des autres d'un demi-pied, afin qu'on ait de l'espace pour les ramer. On les pique au plantoir, trois haricots dans chaque trou, qu'on recouvre aussitôt de terre. Avant de les semer, il est bon de les faire tremper dans de l'eau pendant deux ou trois jours.

Huit ou dix jours après qu'ils sont levés, il faut les biner, puis les ramer; parce que comme cette plante s'étend beaucoup, elle a besoin de soutien, du moins lorsque ce sont des haricots de la grosse espèce; car les haricots nains se soutiennent bien d'eux-mêmes.

On doit rogner les trainasses aux uns & aux autres au commencement de Juillet, pour faire profiter les gouffes qui sont au bas de la tige, & pour empêcher que la grande quantité de branches ne s'entortillent les unes aux autres, & ne fassent verser ou pourrir le reste.

Les haricots veulent une terre plus sablonneuse que forte.

Il est bon d'en définir quelques planches pour ceux qu'on veut manger en vert, sans en cueillir indistinctement par-tout: & en les cueillant il faut prendre garde de ne pas rompre la tige qui en peut produire d'autres, jusqu'à ce qu'elle sèche sur pied, surtout les grosses.

A mesure que les plantes ou seulement quelques gouffes sechent, on doit arracher ce qu'il y a de mûr; car comme elles ne mûrissent pas toutes en même tems, si on laissoit passer les mûres, elles s'ouvriraient à la chaleur & perdroient leurs fèves; à la moindre pluie, la glu du parchemin se communiquerait aux fèves & les moisiroit; & enfin il faudroit les écosser à la main; ce qui est bien plus long que de les battre au fléau, comme on fait quand on les a cueillies dans leur point de maturité. On tient que les haricots rouges sont les plus délicats; mais à Paris les blancs sont plus estimés.

On conserve des haricots verts pour l'hiver, en deux manières, qui seront expliquées au Chapitre de la Cuisine.

HYSOPE, est une plante de bonne odeur, qui fait une belle bordure, lorsqu'on a soin de l'entretenir. Elle se multiplie de graine, & plutôt de rejettons: elle veut une terre qui ne soit ni grasse ni maigre, mais bien exposée au soleil. Il faut la déplanter tous les deux ans, parce qu'elle pullule beaucoup. On la plante au printemps, & on la coupe en automne.

LAITUE, plante des plus communes du potager. Il y en a de beaucoup de sortes; savoir, les laitues à coquilles, les crêpes-blondes, les crêpes-vertes, les royales, les rouges ou laitues de la passion, les georges, les mignonnes, les belles-gardes, les cour-

tes, les aubervilliers, les perpignanes, les genes-blondes, les genes-vertes & les romaines, soit alphanques ou chicons, &c. On sème les laitues en différens tems pour en avoir dans toutes les saisons, d'autant que celles d'une saison ne réussiroient pas dans une autre.

1°. On préfère la laitue crêpe-blonde, pour la primeur, à toutes les autres; & pour en avoir des premières, on en sème à la fin de Janvier, souvent même dès le mois de Novembre ou de Décembre.

Pour la faire lever plus promptement, il faut faire tremper la graine dans l'eau pendant vingt-quatre heures. On la met pour cela dans un petit sac de toile, puis on la garde deux ou trois jours pendue en un endroit chaud comme une cave, afin qu'elle soit toute germée avant de la semer.

Pour cela, on fait sur une couche avec un bâton pointu, ou un manche de beche couché à plat, des rayons enfoncés d'environ un pouce & demi, & on sème la graine dans ces rayons. Si épaisse, qu'elle en couvre tout le fond; puis on la couvre de terreau qu'on y épanche fort légèrement avec la main: on y met aussitôt des cloches, pour empêcher que la chaleur s'évapore; on couvre encore ces couches avec des paillassons, qu'on ôte quand la graine est levée; on bout de douze jours elle donne des laitues bonnes à manger en salades, pourvu que le froid ne soit point trop violent.

On peut se passer de faire tremper la graine si on veut, & pour lors elle est un peu plus long-tems à lever: il faut en tout cas que les rayons soient pleins de graine de l'épaisseur d'un écu par-tout, & la couvrir de terreau & de cloches, comme nous venons de le dire.

2°. Les laitues à coquilles, qu'on appelle aussi laitues d'hiver, parce qu'elles résistent mieux aux gelées, & qu'elles ont la feuille ronde comme une coquille, se sement en Février & en Mars sur couches & sous cloches. On les replante lorsqu'elles sont assez fortes, pour les faire pommer sur couches & sous cloches: elles sont bonnes à manger en Avril & en Mai. On en sème aussi dès le mois de Septembre, qu'on replante en Octobre à quelque belle cossière du midi ou du levant.

3°. En même tems que les laitues à coquilles, on a des laitues de la passion, qui sont un peu rouges: elles viennent fort bien dans les terres légères, & réussissent rarement dans celles qui sont froides & fortes.

4°. Les laitues georges sont une espèce de crêpes-blondes, mais elles sont plus grosses & moins frisées: on en a dans le même tems, aussi-bien que des laitues mignonnes, qui sont plus petites. Ces deux dernières espèces se plaisent dans les terres qu'on appelle bons sables noirs; mais leurs pommes ne sont pas si fermes que celles des véritables crêpes-blondes.

On peut semer des crêpes-blondes, des georges & des mignonnes sur couches jusqu'en Avril; & on les replante sur terre quand elles sont assez fortes pour cela.

5°. Les crêpes-vertes, qui sont à-peu-près de la même saison que les précédentes, ne sont pas si tendres ni si délicates. On estime davantage les petites rouges, & ces autres qu'on nomme laitues courtes; aussi ont-elles toutes les bonnes qualités nécessaires, pourvu qu'elles soient dans de bons sables-noirs: leur pomme ne vient pourtant pas si grosse.

6°. A ces laitues que fournissent amplement les mois d'Avril, de Mai & le commencement de Juin, succèdent, pour le reste de Juin & de Juillet, celles qu'on appelle royales, les belles-gardes, les genes-blondes, les capucines, les aubervilliers & les perpignanes, dont il y en a de vertes & de blondes. Les royales diffèrent des belles-gardes, en ce qu'elles sont plus vertes, & celles-ci plus blondes. Les capucines sont rougeâtres & délicates, & pomment assez aisément, même sans être replantées. Les aubervilliers sont des pommes trop dures & quelquefois amères, si bien qu'elles sont plus pour le potage que pour les salades; & les perpignanes tant vertes que blondes, sont de très-belles & bonnes pommes, & réussissent assez bien dans les terres fortes, pourvu que l'été ne soit pas trop pluvieux; autrement elles pourrissent de morve, qui est aussi le défaut des laitues de la passion, lorsqu'elles sont dans des terres fortes & froides.

7°. Outre ces laitues à pommer, on a, l'été, de celles qui sont à lier; savoir, les laitues romaines qui sont vertes, & qu'on appelle chicons; & les blondes qu'on appelle alphanques: celles-ci sont plus délicates, tant à élever qu'à manger en salades. Les impériales ne le sont

pas moins, mais fort faciles à pourrir d'abord qu'elles sont blanches. Il y a aussi les *grands chicons rougeâtres*, qui blanchissent presque d'eux-mêmes sans être liés : ils sont bons dans les terres fortes, & réussissent pour l'ordinaire assez bien en été. Pour les *chicons verts*, n'en faut avoir qu'au printemps, parce qu'ils montent trop aisément dans les tems chauds, aussi-bien que les premières laitues à pommer dont nous avons parlé. La *gene-rouge* & la *gene-blonde* sont sujettes au même inconvénient. Il n'y a que celles qu'on nomme simplement laitues de Gênes, principalement les *vertes*, qui résistent bien aux grandes chaleurs : il est donc à propos d'en préparer beaucoup pour le mois d'Août & pour les suivans jusqu'aux premières gelées, y mêlant néanmoins quelques alphanes, quelques perpignanes; & la blonde que la verte, même quelque peu de *gene-blonde* & de *gene-rouge*, qui, pour bien réussir, veulent des terres légères.

Toutes les laitues, autres que la *crêpe-blonde*, la *coquille* & la *gene*, se doivent semer sur couche à plein champ; & quand elles sont assez fortes, on doit les transplanter sur couche en bordure, ou sur une plate-bande à quelque bonne exposition. On les plante sur cordeau dans des trous qu'on fait avec le plantoir, à dix ou douze pouces l'un de l'autre, pour les laitues qui sont de grosses pommes, comme la *coquille*, la *perpignane*, la *belle-garde*, l'*aubervilliers*, l'*autriche*, l'*impériale* & l'*alphanse*; & à sept ou huit pouces pour celles qui ne deviennent pas si grosses, comme *crêpe-blonde*, *laitue courte*, la *petite-rouge* & les *chicons verts*. Les plates-bandes où l'on transplante les laitues, doivent être bien labourées & couvertes d'un doigt de terreau : il faut les arroser aussi-tôt légèrement, pour faire joindre les racines & faciliter la reprise; & avoir soin de les sarcler, de les fersouer & les arroser fréquemment, sur-tout quand elles commencent à pommer, pour les empêcher de monter en graine.

Les laitues royales & les romaines se sement en pleine terre bien labourée, bien amendée & en belle exposition.

Lorsqu'on n'a pas une terre telle qu'il la faudroit, on doit l'amender beaucoup avec du fumier menu, soit que le fond soit sablonneux, ou froid & grossier; car ce sont les saisons froides ou pluvieuses qui causent la *morve* aux laitues, c'est-à-dire, qui font pourrir l'extrémité de leurs feuilles.

La laitue de la passion & la laitue *coquille*, qui sont les plus propres à supporter l'hiver, se plantent ordinairement aux mois d'Octobre & de Novembre, dans les espaliers & à l'abri du mauvais vent; mais il vaut mieux faire dans un des quarrés, des ados de trois pieds de haut tombans en douce pente par les deux côtés : sur chaque ados du côté exposé au midi, on plante quatre ou cinq rangs de laitues, & on n'en met point du côté exposé au nord. Les laitues sont bien mieux & avancent beaucoup plus sur ces ados, que dans les espaliers & en planches, où la fonte des neiges séjournant, forme souvent un verglas qui en décolle plus de la moitié; au lieu que les ados étant en pente, l'eau de la fonte des neiges coule dans le bas sans endommager les laitues.

Il faut encore remarquer qu'il y en a plusieurs espèces qui veulent être liées pour blanchir; autrement elles ne seroient ni tendres, ni douces, ni bonnes.

Outre les laitues romaines des deux sortes, on lie toutes celles qui doivent pommer, lorsqu'elles ne le sont pas assez tôt; cela les force à pommer malgré qu'elles en aient.

Quand on voit donc que leurs plantes couvrent toute la terre, on choisit un beau jour, & la rosée du matin étant tombée, on les lie de deux ou trois liens de paille. L'un en bas, l'autre au milieu, & l'autre en haut, qu'on serre, afin que l'eau n'y pénètre point, car elle les feroit pourrir. Il faut lier les plus fortes les premières, pour donner de l'air aux plus foibles, & elles dureront plus long-tems, les premières étant blanches auparavant que les dernières soient liées.

On ne doit laisser les royales liées que quatre ou cinq jours tout-au-plus; parce qu'elles sont extrêmement tendres & délicates, elles se pourrissent fort aisément. Pour les romaines & chicons, il leur faut huit ou dix jours pour blanchir, parce qu'ils ne sont pas des plants si tendres. Dès que les laitues sont liées, elles ne demandent plus d'eau.

Si on souhaite les faire blanchir plus promptement, on mettra par-dessus chaque plante, quoique liées, un pot de terre semblable aux creufets des Orfèvres, & on les couvrira de fumier bien chaud; cela les fera blanchir en fort peu de tems.

Il faut manger les laitues si-tôt qu'elles sont pommées; autrement elles durcissent & montent en graine.

Toutes laitues qui sont assez fortes de feuillages pour pouvoir pommer, & que le défaut de chaleur empêche de tourner, doivent être liées, pour les obliger à pommer.

Le peu de durée des laitues, quand elles sont une fois pommées, doit obliger d'en planter souvent, comme de quinze jours en quinze jours, & beaucoup plus qu'on en peut consommer; pour en avoir sans discontinuation; car communément les planches qui ont été replantées en même tems, pomment aussi tout-à-la-fois; on en voit monter inutilement plusieurs, si on ne les emploie aussi-tôt, ou qu'on n'en trouve facilement le débit, comme l'ont les Maraichers. On peut s'attacher particulièrement à ces espèces rustiques qui durent le plus pommées avant que de monter, telles que sont les *coquilles*, les *perpignanes*, les *genes-vertes*, les *aubervilliers*, l'*autriche*; aussi font-elles fort tardives à pommer.

Graine. Pour en avoir, il faut être soigneux de n'élever que des laitues qui pomment très-bien; car elles ne dégèrent que trop souvent, à ne plus pommer; ce qui paroît en ce que leurs feuilles s'allongent en langue-de-chat, ou que leur couleur naturelle change en une autre plus ou moins verte. C'est pourquoi dans les planches de laitues, on doit marquer avec de petits bâtons celles qui tournent le mieux, pour les laisser grainer dans la même place, ou pour les enlever en motte & les mettre grainer à part; ce qu'elles font vers le mois de Juillet, tant celles qui ont été semées au printemps, que celles qui ont passé l'hiver, ayant été semées & replantées en automne; & quand on voit plus de la moitié des fleurs passées, on les arrache & on les acôte debout contre des espaliers bien exposés, pour les y laisser mûrir huit ou dix jours. Lorsqu'elles sont bien seches, on en froisse la graine entre les mains, on la nettoie de fable, & on la serre chaque espèce à part.

La graine de laitues est languette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointue aux extrémités, & fort menue: les unes l'ont noire comme est celle de l'*aubervilliers*, & la plupart des autres l'ont blanche.

Les bons ménagers peuvent semer des raves dans leurs planches de laitues, parce qu'elles sont bonnes à cueillir avant que celles-ci aient pommé. On peut même replanter des laitues parmi les chicorées, parce que celles-ci sont bien plus long-tems à se perfectionner; & ainsi l'on fait triple, ou du moins double moisson dans une seule planche & en même saison; car les laitues se cueillent les premières, & les chicorées achevent de se former: elles viennent très-bien ensemble.

LAVANDE, plante de bonne odeur, veut un terroir sec & bien exposé au soleil. Elle se multiplie de graine & de rejettons qu'on plante en bordure. On la coupe en automne, & on la plante au printemps. Il faut la renouveler tous les deux ans, pour qu'elle vienne belle. On fait beaucoup d'huile de lavande en Provence & en Languedoc.

LAURIER franc, croît quelquefois jusqu'à cinq toises de hauteur; mais d'ordinaire ce n'est qu'un arbrisseau dont la tige est fort unie & sans nœuds. Ses feuilles sont assez connues dans les cuisines. Il se multiplie de graines qui sont noires, & de marcottes.

Avant que de semer la graine, il est bon de la faire tremper pendant quelques jours dans l'eau, sinon elle seroit trop long-tems à lever. On la sème en bonne terre bien préparée & passée au crible: on en remplit des caisses: on y plante la graine unie à une, un doigt avant en terre, & éloignées l'une de l'autre de quatre doigts; on répand du terreau par-dessus, de l'épaisseur d'un doigt; ensuite on l'arrose, puis on l'expose au grand chaud. Il y en a qui dès la première année transplantent les jeunes lauriers; mais il vaut mieux ne le faire que lorsqu'ils ont deux ans: on les plante contre un mur ou en caisse. Ils veulent être arrosés souvent.

Pour multiplier le laurier franc par marcottes, on prend une belle branche qu'on couche en terre dans un petit rayon, après lui avoir ôté les petites branches & les feuilles d'en bas; on l'arrête avec un petit crochet de bois qu'on fiche en terre: on la couvre de terre, & on l'arrose de tems en tems: au bout de six mois elle a pris racine. Si on ne peut pas coucher la branche en terre, on l'émonde comme on l'a dit, on la fait entrer dans un pot, & on l'emplit de bonne terre; puis on attache le pot à quelque chose qui le soutienne en l'air; & on l'arrose de tems en tems. La marcotte se fait dans le mois d'Avril, & en Septembre elle a pris racine: pour lors on la leve & on la plante ailleurs.

MACHE, petite herbe de salade, qu'on peut dire sauvage & rustique, puisqu'il en vient quantité dans les terres à bled. On la cultive dans les jardins, parce qu'elle est

de secours durant l'hiver, auquel elle résiste : elle se multiplie de graine : on la sème sur la fin du mois d'Août à plein champ sur planche bien labourée. Elle n'a besoin que d'être sarclée & arrosée durant les chaleurs : elle se plaît en terre humide & à l'ombre : on en recueille la graine au mois de Juillet suivant : elle est fort mince, orangée, & tombe aisément. On peut en semer en tout tems.

MARJOLAINE, plante odoriférante & céphalique. On en fait dans les potagers des bordures fort agréables : elle se plaît en terroir sec & bien exposé : on la multiplie de semence, de plant enraciné & de boutures en Avril : elle est fort tendre à la gelée ; c'est pourquoi il est bon d'en lever plusieurs plantes en motte pour les conserver l'hiver dans la serre, afin qu'étant mises en place au printemps, elles produisent de la graine de meilleure heure : on peut aussi en semer tous les ans en Avril, & la replanter en Juin. La graine est d'un minime obscur, fort petite, pointue & rayée de blanc.

Il se tire beaucoup de l'huile de marjolaine, de la Provence & du Languedoc. Outre la marjolaine ordinaire, tant grande que petite, il y a la marjolaine gentille qui se cultive dans des pots, & qui aime l'ombre ; le marron ou marjolaine d'Angleterre, qu'on met ordinairement dans une cage grillée, pour que les chats n'en approchent pas. On la multiplie de boutures, de marcottes & de semence en Avril ; mais la semence dégénère ordinairement.

MELISSE, est une autre plante aromatique, qu'on met aussi en bordures. Elle sert en fournitures de salades quand elle est tendre ; & on en fait une eau que tout le monde connoît. On la sème en terre grasse & bien amendée, dans des endroits où le soleil donne peu. On la multiplie aussi de plants enracinés ; mais elle dégénère plutôt dans les jardins que dans les bois. La mélisse a les feuilles vertes, un peu velues, dentelées par les bords, & odorantes ; ses fleurs sont petites & blanches, ou pâles.

MELON, est un fruit de terre cultivé, fort agréable au goût & à l'odorat, dont la plante pousse de longues tiges rameuses qui s'étendent & rampent de tous côtés ; les feuilles en sont grandes, larges, découpées, rudes au maniement, & dentelées en leurs bords ; elles sont d'un verd brun & huileuses.

1°. Le melon se sème en Janvier ou Février sur couche bien exposée, toute neuve, & qui ait le degré de chaleur à y pouvoir souffrir le doigt : le marc de raisin mêlé parmi le terreau de la couche, y fait merveille. Avant que d'y semer les melons, il faut avoir choisi la graine la mieux conditionnée, & qui vienne de bonne espèce ; puis la mettre tremper dans de l'eau pendant douze heures, ou selon quelques-uns, pendant vingt-quatre heures dans du vin adouci par un peu de sucre : si ce bain ne rend pas les melons plus sucrés & vineux, à ce que je crois, il en hâte du moins la germination.

Pour bien faire des couches à melons, concombres & salades, on prend l'emplacement de la couche de quatre pieds de large sur telle longueur qu'on veut, & on met deux jalons ou pieux à chaque bout de la couche, & un dans le milieu de chaque côté, bien de niveau avec ceux des bouts, pour bien dresser la couche : ensuite on pose sur la terre, sans la fouiller, de bon fumier de cheval, dont on remplit cet espace de deux pieds & demi pour l'ordinaire. Si c'est dans le mois de Février, on fait la couche de trois pieds d'épaisseur : les couches d'hiver se font plus fortes. On met, par-dessus le fumier, huit pouces d'épaisseur de bon terreau.

Lorsque la couche est ainsi préparée, si on veut y semer des melons ou des concombres, on la laisse pendant huit jours jeter sa grande chaleur, après lesquels on unit bien le dessus du terreau, & on sème les graines. Si on souhaite semer de petites salades, il faut aussi-tôt qu'on a mis le terreau, le dresser & ensemençer ; la couche en s'échauffant fait germer la graine. Ces sortes de graines se sement sur la superficie du terreau qu'on manie un peu avec la main après que la graine est semée : on met ensuite des cloches dessus, elle ne peut pas brûler, & on avance les salades de huit jours.

Lorsqu'on fait plusieurs couches l'une contre l'autre, ce qui est d'un grand usage, on laisse entre chaque un bon pied de sentier qu'on remplit de fumier neuf. Pour réchauffer les couches, tous les huit ou dix jours on remue jusqu'au fond ce fumier des sentiers, & on en mêle un peu de neuf.

Si les couches se trouvent trop froides, on ôte tout le fumier des sentiers, & on y en remet de neuf.

Pour rendre les couches à melons meilleures, on mêle avec le terreau un tiers de sable noir ; mais sur-tout point de terre franche, parce qu'elle y seroit préjudiciable ; & on met du tout huit pouces d'épaisseur : de cette manière la couche aura moins besoin d'arrosemens, & les melons en viendront plus verds, plus gros & bien meilleurs. Si l'on veut empêcher que le terrain des couches ne se sèche, on met par-dessus deux doigts d'épais de petit fumier. A la fin de Mars on peut semer sur les couches de melons les choux-fleurs, le céleri & quelques cloches de pourpier ; cela n'y fait aucun tort.

2°. Pour semer les melons, bien des gens observent de faire dans la couche des petits trous avec le plantoir à deux doigts de distance les uns des autres, & alignés ; on met trois graines dans chaque trou ; on le recouvre aussi-tôt de terreau, & on pose une cloche par-dessus, afin que ce qui reste de chaleur dans le fumier ne s'exhale pas trop vite, ce qui les feroit périr. Il faut de plus couvrir les couches de paillassons le jour & la nuit, car les moindres frimats les feroient languir. Si la graine ne leve pas au bout de huit jours, c'est une marque qu'elle a manqué, pour avoir été brûlée, gelée ou autrement : ainsi sans tarder, on doit y en semer d'autre ; puis réchauffer les couches, remuer & renouveler les réchauffemens, pour entretenir le degré de chaleur, & faire profiter le plant.

3°. Quand les graines sont levées, des trois qu'on a mis dans chaque trou, on arrache les deux moindres, pour que la plus forte vive plus grassement.

Il y a des Jardiniers qui disent que dans le commencement que les feuilles viennent aux melons, on doit en rompre tout doucement les deux feuilles féminales qui sont sorties de terre, & qui ne font pas des feuilles. Lorsqu'on leur demande pourquoi ils veulent qu'on les ôte, ils répondent que c'est afin que la sève qu'elles tirent passe à la tige qui n'en peut point avoir trop. Mais ils ont beau dire, c'est un abus que de les arracher, qui est plus préjudiciable à la plante qu'avantageux ; de même que de retrancher par la suite les fleurs mâles qu'on nomme improprement fausses fleurs. Si elles n'étoient pas nécessaires à la plante, elles se faneroient & tomberoient d'elles-mêmes ; comme elles sont aussi-tôt qu'elles deviennent inutiles ; ainsi on ne doit donc pas les ôter.

Au bout de quelque tems, quand les melons ont quatre ou six feuilles, il faut les replanter sur une autre couche bien préparée, & en mettre cinq ou six pieds sous chaque cloche, afin qu'ils s'y fortifient. On couvre ces cloches avec des paillassons pendant les grosses chaleurs, de crainte que le soleil ne les brûle. On doit aussi avoir attention que la couche ne les brûle. Si elle est trop chaude, on prend un bâton gros comme le pouce, & on fait trois ou quatre trous dans le terreau jusqu'au fond ; ensuite que ces trous aillent rendre sous le plant pour le rafraîchir en évaporant la chaleur : cela se nomme des cheminées.

Quand la tige des melons se fait un peu longue, on arrête le moment en pinçant & retranchant l'extrémité. On rompt aussi quelques jours après les quatre premières feuilles, pour forcer la jeune plante à pousser deux bras qu'il faut aussi arrêter dans la suite.

Si l'on voit que les melons sont fatigués, il faut leur donner un peu d'eau, & les couvrir pour qu'ils se refassent.

4°. Les pieds des melons étant assez forts pour remplir toute la cloche, on les leve en motte avec un déplantoir par un beau tems dès le grand matin, & on les replante sur une troisième couche à la distance de deux pieds l'un de l'autre. On doit les arroser aussi-tôt, & y remettre les cloches jusqu'à ce qu'ils aient bien repris : après cela, quand il fait beau, on leve de jour seulement les cloches par un côté, en les soutenant d'une fourchette de bois, afin de donner de l'air au plant. On laisse les cloches jusqu'à ce que le plant n'en ait plus besoin. Autour de Paris, ils ne les ôtent que quand le fruit est beaucoup plus gros qu'un œuf de poule.

5°. Lorsque les pieds de melons sont hors de dessous les cloches, & qu'il n'y a plus de froid à craindre, on les arrose de tems en tems, jusqu'à ce qu'ils soient en fleurs : ce qu'il faut faire tous les trois jours. S'il fait sec & chaud, on n'y doit employer que de l'eau un peu échauffée par le soleil, & arroser sur les sept à huit heures du matin.

Quand les melons ont cinq ou six feuilles, & qu'ils commencent à pousser leur tête, il faut la leur couper au deuxième nœud. Des deux côtés ils poussent une petite bran-

che qui sort de la noix ; on nomme cela les oreilles : il est nécessaire de les couper, autrement il en vient par la suite une branche plate qui ne donne jamais de fruit, & qui tire la sève du melon. A mesure que les branches de melons poussent, on les coupe au deuxième nœud pour les arrêter ; & on en ôte soigneusement toutes les fausses petites branches qui partent du pied ; elles ne font qu'interrompre les branches à fruit & manger la sève. On coupe aussi toutes les branches où il y a du fruit à un nœud au-dessus, afin de faire nouer. Quand un pied de melon en a trois ou quatre d'assurés, gros comme des œufs, il faut, pour le décharger & donner de la nourriture au fruit, ôter toutes les plus mauvaises branches.

6°. Aussi-tôt que les melons sont en fleurs, on doit ménager les arrossemens, & réchauffer la couche, pour empêcher les fleurs de couler, & les disposer à nouer. On connoît que le fruit est noué, à le voir d'un beau verd & grossissant à vue d'œil, mais dis que la fleur se fane & dépérit.

7°. Quand le fruit est noué, on retaille encore au-dessus de l'œil, c'est-à-dire, qu'il faut arrêter la trainasse ; car autrement elle attireroit toute la sève, & le fruit ne profiteroit point. Pour arrêter les trainasses, on les coupe un demi-pouce au-dessus du fruit, ou pour le plus sûr, au nœud qui est le plus proche de celui où est le fruit. En même-tems on fait main-basse sur les fausses fleurs, sur les feuilles trop nourries & gourmandes, sur les jets nouveaux, sur les bras où il n'y a point de fruit, & sur tout ce qui peut sévrer la substance dont les melons ont besoin : il n'y a presque pas de semaine qu'il n'y ait à couper.

8°. On arrose les melons pendant les grandes chaleurs, jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la grosseur du poing : on commence alors à diminuer les arrossemens, de peur qu'ils ne deviennent aqueux. Si le chaud est excessif, il faut leur donner une petite mouillure au pied, sans en mouiller le fruit ; & avoir soin d'aérer les melons, afin qu'ils acquièrent une maturité parfaite. D'autres ôtent tout-à-fait les cloches dès que les melons deviennent gros ; & que les nuits commencent à être chaudes ; & alors ils les ôtent tous les trois jours sur les cinq heures du soir, jusqu'à ce qu'ils aient presque atteint leur grosseur parfaite ; après quoi ils ne leur donnent plus du tout à boire, quelque soit qu'ils paroissent avoir. Des Curieux prétendent qu'on doit bien prendre garde à ne pas trop mouiller le pied de la plante, de peur qu'il ne s'y engendre quelque pourriture.

Au potager du Roi, on ne laisse jamais plus de trois melons sur chaque plante : on seroit même assez d'y en avoir deux bons, quoiqu'autour de Paris on y en laisse souvent jusqu'à quatre.

Lorsque le melon commence à mûrir, il faut ôter les feuilles qui sont dessus, afin qu'il profite du soleil, on ne doit cependant pas les hâter trop de mûrir : mais pour achever la maturité, il est bon de le tourner de côté & d'autre, trois ou quatre jours avant que de le cueillir.

Il y en a qui mettent leurs melons sur des tuilleaux ou sur des ardoises, de peur qu'ils ne contractent l'odeur du fumier ou du terreau, à mesure qu'ils mûrissent, ou que l'humidité de la terre ne les gâte ; cependant on en voit tous les jours aux environs de Paris qui mûrissent sur la couche même, & qui sont excellens.

9°. On connoît la maturité d'un melon par la queue, quand elle semble vouloir se détacher du fruit ; par la couleur, quand il commence à jaunir par-dessous, ou quand le petit jet qui est au même nœud se dessèche ; par sa pesanteur, dont on juge à proportion de sa grosseur ; & enfin par son odeur, quand en le flairant on lui sent comme un goût de gaudron : ainsi à mesure que les melons mûrissent, il les faut cueillir de crainte qu'ils ne se passent.

En général, un bon melon doit être pesant, ferme à la main & bien brodé : on peut cependant s'assurer de sa bonté qu'à la sonde ou à la coupe ; & il est bon lorsqu'il a l'écorce mince, qu'il sent un peu le gaudron, qu'il est sec & vermeil, & qu'il est bien mûr & bien sucré. On rafraîchit les melons comme le vin, dans de l'eau fraîche, & on croit qu'ils sont bons quand ils ne pagent point.

Il y a des personnes qui prétendent que la graine du milieu du melon, fait des melons gros & ronds ; que celle qui est prise dans le côté du fruit qui a touché le plus long-tems à terre, les produit doux & plus vineux ; que la graine du côté de la

queue en donne de longs & mal faits ; & que la graine prise au bout où étoit la fleur, forme des melons bien conditionnés, d'une agréable figure & d'une belle broderie.

Quelques Curieux assurent encore qu'on a des melons d'un goût admirable & bien plus gros qu'à l'ordinaire, quand on prend la peine d'ouvrir adroitement un certain nombre de graines par le petit bout d'où le germe doit sortir, & qu'on fait macérer les graines en cet état pendant vingt-quatre heures dans de bon vin muscat ou autre sucré & ambré ; après quoi il n'y a plus qu'à les faire sécher un peu au soleil, & les semer en terre bien amendée avec du fumier de chevre.

La melonnière veut être visitée souvent, lorsque les melons commencent à mûrir ; l'entrée en doit être interdite au sexe, à ce que l'on dit.

Une melonnière demande à être placée à l'exposition du midi, à l'abri des vents froids, & environnée de brise-vents faits de paille, & soutenue avec des perches, le tout accommodé comme il faut, de peur que les chats n'y entrent, car ils en font très-friands.

Les concombres se sement sur couche, se lèvent & se plantent avec les mêmes soins que les melons ; mais on ne prend pas la même peine pour les tailler. Le concombre est ordinairement bon à replanter au bout de douze ou quinze jours. Alors il faut labourer une planche de quatre pieds de large, y faire des trous de deux pieds en deux pieds, & d'un pied en quarré, tant en largeur qu'en profondeur, puis jeter du terreau au fond de ces trous ; ensuite lever en mottes les concombres de dessus la couche, les planter dans chaque trou, les arroser aussi-tôt, & mettre sur chaque pied quelque feuillage pour le garantir de l'ardeur du soleil, jusqu'à ce que les concombres aient bien pris racines ; car ils sont alors très-déliés : ils craignent sur-tout la grande chaleur des couches, & veulent être toujours un peu humides. Il faut encore avoir soin de les sarcler. Quand ils ont poussé trois ou quatre nœuds, on les pince par le bout ; & à mesure qu'ils poussent des branches, on les coupe à quatre ou cinq nœuds. On doit avoir attention d'en ôter toutes les mauvaises feuilles ; mais de ne point toucher aux fausses fleurs, ainsi que nous l'avons dit du melon, & de leur donner de l'eau presque tous les jours.

Certains Curieux prétendent que si on fait tremper dans du lait pendant quelque tems la graine des concombres, & ainsi des autres fruits, avant que de la semer, les concombres en deviennent fort délicats, mais d'une délicatesse surprenante. J'ai peur qu'il n'en soit de ceci comme de la graine de melon.

Ce qu'on appelle *cornichons*, ne sont que des petits concombres qu'on fait confire dans le vinaigre, pour manger en salade l'hiver. Plus on arrête les trainasses des concombres, plus on y a de cornichons.

On trouvera la manière de confire les concombres au Chapitre de la Cuisine. A l'égard des cornichons, comme ils regardent l'Office, nous renvoyons au Chapitre des Confitures, au mot *Cornichons*.

NAVET, racine potagere qu'on cultive dans les grands jardins & dans les champs. Elle vient de semence, & veut une terre légère & sablonneuse ; elle croît pourtant bien dans les terres fortes quand elles sont bien labourées. Le navet se multiplie de graine ; elle ressemble assez à celle de choux. On la sème en deux différentes saisons ; au printems, pour en avoir dans la primeur ; & au mois de Juillet, ou même au commencement d'Août, pour en avoir l'automne, l'hiver & en Carême. Pour cela il faut bien labourer la terre, choisir un beau jour qui ne soit ni trop sec ni trop pluvieux, & semer sur planche la graine un peu claire, afin que les navets deviennent plus gros.

Si la semaille manque, par trop de sécheresse ou par trop d'humidité, ou encore par l'abondance des pucerons, il faut semer une seconde fois, après avoir fait un nouveau labour.

Deux mois après que la graine a été semée, les navets sont en état d'être cueillis, & on ne doit point les laisser en terre plus long-tems, car ils courroient risque de devenir vereux. Pour que les navets ne soient pas vereux, & qu'ils viennent très-blancs, il est bon de les semer dans une terre bien défouée.

On les conserve l'hiver dans une serre ou dans une cave, en les enterrant dans du sable ou dans de la terre, par botte ou en tas : ils se gardent tant qu'on veut.

Pour en avoir de la graine, on choisit les pieds les plus beaux & les plus clairs, &

on les remet en terre au renouveau : elle est bonne à cueillir en Juillet & Août, quand les premières gouffes s'ouvrent. La graine vieille de trois ans ne revient plus, & ne donne que des choux.

Il y a plusieurs sortes de navets : les petits sont les meilleurs & les plus agréables ; il y en a beaucoup qui sont tout-à-fait insipides, & on ne les estime nullement.

Les navets les plus estimés à Paris sont ceux de Vaugirard & de Chartres, de Frené, de Saint-Jome près de Langres, & de Martot près de Rouen.

OIGNON. Il y en a de trois couleurs ; le blanc, le pâle & le pourpré rouge : ce n'est pourtant qu'une même espèce. Ils ne se multiplient que de graine, qui ressemble si fort à celle de la ciboule, qu'on ne la sauroit distinguer. Elle veut une terre bien amendée & fort ameublie : on la sème à la fin de Février, en Mars, ou au plus tard en Avril, à plein champ, un peu clair, & on la recouvre de terre avec le rateau. Lorsque les oignons levent trop dru, il faut les éclaircir vers le mois de Mai dès qu'on en peut arracher, afin que ceux qui restent viennent plus beaux. On replante les autres pour s'en servir comme des ciboules. Si on veut avoir des oignons bien gros, on doit les arracher quand ils sont gros comme le tuyau d'une plume de poule, & les replanter en rayons au plantoir ; car si on les laisse sur la planche où on les a semés, ils seront plus petits, & se montreront plutôt hors de terre en la saison de leur maturité.

On peut encore en semer en Septembre, pour les replanter l'année d'après au mois de Mars ; par-là on en a de tout formés dès le mois de Juillet, & on peut les cueillir dès-lors.

Tous les oignons veulent être bien farclés : & au mois d'Août, quand ils approchent de leur maturité, & qu'on voit qu'ils ne profitent plus en terre, il faut les fouler, c'est-à-dire, en rompre les montans avec le pied ou avec une planche qu'on appuie dessus un peu ferme ; ou bien en roulant un tonneau vuide dessus, afin que la nourriture du pied se pouvant plus monter, fasse grossir la tête.

Au mois de Septembre on ôte de terre les oignons pour les faire sécher ; on peut les laisser quelques jours en monceaux sur la planche : quand ils sont secs, on les sème en un endroit où il n'y ait ni humidité ni gelée.

En Octobre on sème à la main sur planche labourée & par rayons, tous les petits oignons qu'on a eus de l'année, & on les recouvre avec le terreau de deux doigts de terre ; & cela pour avoir du verd à couper.

Comme on est souvent trompé à la graine d'oignon, il faut en élever soi-même. Pour cela on choisit les plus gros de ceux qu'on a réservés ; & les gelées étant passées, on les replante en bonne terre bien fumée & bien ameublie, en rayons assez profonds faits en travers de la planche ; on pose les oignons au fond du premier rayon, à un bon demi-pied l'un de l'autre, & on les recouvre en faisant un second rayon, & ainsi un troisième & quatrième, continuant de même jusqu'au bout de la planche ; c'est le véritable moyen d'avoir quantité de bonne graine : si on n'en a besoin que pour la fourniture de la maison, six bons oignons suffisent ; on les met alors à un pied & demi l'un de l'autre. Quand ils montent en graine, il est bon de les soutenir avec des échelas debout & des traverses de perches, pour empêcher que les vents n'en brisent les montans avant que la graine soit mûre. Lorsque la tige est sèche & que la tête fait paroître la graine à découvert, la graine est mûre : c'est pourquoi on coupe les montans & on les met sécher sur quelque linge, puis on les broie dans les mains & on les vanne pour en nettoyer l'ordure ; ensuite on la serre dans un sac en lieu sec. Il ne faut pas attendre que la graine sèche sur pied, c'est assez qu'elle y mûrisse.

Les oignons blancs sont plus doux & plus estimés que les rouges. Il y en a qui sont en avoir l'année suivante au mois de Mai, en sement au commencement de Septembre ; mais ils en sement peu, de crainte qu'ils ne montent en graine. Les oignons d'Espagne se plantent très au large, parce qu'ils grossissent beaucoup.

On ne doit rien mettre dans la terre où il y a eu des oignons, qu'après l'avoir bien amendée avec des fumiers gras, parce que l'oignon effrite beaucoup la terre, & y laisse une odeur dangereuse pour les autres plantes.

Oseille. Il y en a de deux sortes, l'oseille ordinaire qui a la feuille d'un verd luisant, oblongue & pointue ; & l'oseille ronde, qui l'a presque ronde & d'un verd pâle.

La première se sème un peu dru à plein champ ou en rayons sur planche, ou en bor-

dure. Elle veut une terre bien labourée & bien amendée. On en peut semer pendant les mois de Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet, Août, & même au commencement de Septembre, pourvu que le froid ne survienne pas avant qu'elle soit assez forte.

L'oseille se multiplie encore de touffes éclatées : elle croît plus vite de cette manière que par graine. On plante ces petites touffes au plantoir sur une planche bien labourée & bien fumée, dans des alignemens tirés au cordeau & espacés d'un pied.

Toute la culture de l'oseille consiste à la bien farcler & à l'arroser beaucoup en été. Après qu'on l'aura coupée bien raze de terre, il faudra lui donner un léger labour, & la couvrir d'un peu de terreau une ou deux fois l'an ; cela lui fait reprendre vigueur : mais on ne doit pas mettre plus d'un pouce de terreau, de peur qu'elle ne pourrisse. On la terrote aussi pendant les mois de chaleur pour l'en garantir ; & durant les gelées on la couvre de grand fumier sec ou de grande paille. Une planche d'oseille peut durer cinq ou six ans en planche ; après lequel tems il est bon de la renouveler.

Comme elle déperit bien vite aussi-tôt qu'elle a les racines découvertes, il faut avoir soin de les tenir toujours garnies jusqu'au collet : on peut se servir pour cela de la terre des sentiers mêlée avec du terreau.

On replante quelquefois de l'oseille, & elle sert fort bien : on replante sur-tout en automne celle qu'on a semée au printemps.

A l'égard de la ronde, soit grande ou petite, elle se multiplie par des traînasses & par des rejettons enracinés qui naissent tout-autour du pied. On divise ces bras ; & les ayant replantés, ils font à leur tour de grosses touffes qu'on peut partager de nouveau. Au reste, on plante & on cultive l'oseille ronde comme l'ordinaire.

L'oseille blanche est préférable à la rouge, parce qu'elle est plus douce. Les Normands appellent celle-ci *sirelle*, parce qu'elle est plus sûre & plus aigre.

La graine d'oseille est fort menue, lissée, triangulaire, ovale, ayant les extrémités pointues, & d'une couleur de minime fort obscur. On la recueille dans les mois de Juillet & d'Août.

On donnera au Chapitre de la Cuisine, au mot *Herbe*, la manière de conserver l'oseille & autres herbes cuites pour l'hiver.

PANAIS, se sement au mois de Mars, en rayons sur planche ou en bordures.

La graine de panais est plate, d'un rond un peu ovale & comme bordée, canelée tout du long, & de couleur de paille un peu brune. Il faut semer les panais à claire-voie & toujours en bonne terre bien ameublie. Si cette plante leve trop dru, on l'éclaircit dès le mois de Mai, afin que ce qui reste sur la planche devienne mieux nourri & plus beau. On doit faire la même chose qu'aux carottes pour les faire grossir, & les mettre de même dans une serre pour les conserver l'hiver. Il y en a de blancs & de jaunes.

PATIENCE, est proprement encore une espèce d'oseille fort grande & fort aigre : on se contente d'en avoir quelques bordures, ou tout-au-plus une planche, pour en mêler de fois à autres quelques feuilles avec celles d'oseille. On la cultive de même.

PERCE-PIERRE ou *passé-pierre*, plante fort délicate qui sert en fourniture de salade, & qu'on mange confite dans le vinaigre comme les cornichons. Le plein air & le grand froid lui font très-contraires. On la sème sur couche, ou dans un pot ou baquet plein de terreau, au mois de Mars ou d'Avril. Elle est ordinairement deux mois à lever ; & quand elle est assez forte, on la replante aux pieds des murs exposés au midi ou au levant, & en bonne terre. On ne la replante très-souvent qu'au mois de Mai, & quelquefois même on attend la seconde année. Plus on la coupe, plus elle repousse. On la multiplie aussi de plant enraciné. La graine est plus longue que ronde, assez grosse, grise, verdâtre, rayée sur le dos & sur le ventre.

PERSIL ordinaire & persil frisé, se multiplient de graine qu'on sème assez dru au mois de Mars ou d'Avril, & même plus tard ; c'est ordinairement sur planche & en rayons tirés au cordeau, éloignés l'un de l'autre de quatre doigts : on en sème aussi en bordure. On coupe les feuilles raz-de-terre quand on en a besoin, sans que la plante en soit endommagée, parce qu'elle en repousse de nouvelles. Il est bon cependant de ne pas toucher à celles que l'on veut conserver pour avoir de grosses racines, car elles pourroient avorter ; mais il faut prendre soin de l'éclaircir. Le persil veut être souvent arrosé pendant les grandes chaleurs. On doit le farcler quand il en est besoin, & quelquefois le biner. Pendant le grand froid, on le couvre de long fumier sec.

On ne doit point manquer d'en semer tous les ans. La graine en est petite, fort menue, d'un gris verdâtre, longue, un peu courbe d'un côté, & toute marquée de petites raies éminentes d'un bout à l'autre. Elle se recueille aux mois d'Août & de Septembre : pour cela, on laisse monter en graine quelque bout de planche. On ne doit point arracher les pieds, qu'elle ne soit mûre ; & il est bon de la laisser bien sécher avant de la ferrer.

Le persil est d'un grand usage, non-seulement par ses feuilles, mais aussi par ses racines qu'on mange en potage : elles grossissent toujours en terre, même durant l'hiver ; c'est pourquoi il ne faut ni replanter, ni porter à la ferre les pieds de persil qu'on veut faire servir en racines, ni les couper.

Persil de Macédoine, se sème sur planche au printemps à claire-voie, parce que c'est une plante assez rustique qui fait beaucoup de feuillages. Toute sa culture est de le tenir de mauvaises herbes. Il croît aisément, pour peu que la terre soit bonne & meuble. Il demande peu d'arrosement ; à cause qu'il résiste très-bien à la sécheresse. On recueille à la fin de l'été la graine, qui est assez grosse & en ovale, un peu plus enflée d'un côté que de l'autre, & un peu plus rayée dans sa longueur.

Le persil de Macédoine est une fourniture de salades d'hiver. On le fait blanchir tout le même que la chicorée sauvage ; c'est-à-dire, qu'à la fin de l'automne on en coupe toutes les feuilles, & ensuite on couvre la planche où il est de grand fumier sec ou de paille, de manière que la gelée n'y puisse pénétrer ; & par ce moyen, ce qu'il repousse de nouveau est d'un blanc jaunâtre & tendre.

PIMPRENELLE, autre fourniture de salades, qui se sème au printemps à plein champ, fort dru. On ne la sème jamais que sur terre, en planche ou en bordure. Elle repousse souvent après être coupée. La pointe de la pousse est ce qu'il y a de meilleur, les autres feuilles étant trop dures. Elle veut être arrosée dans les chaleurs. Sa graine se recueille comme les autres à la fin de l'été. Elle est assez grosse, un peu ovale, à quatre côtés, & toute gravée dans l'entre-deux de ses quatre faces. La pimprenelle donne un goût agréable au vin, quand on en met dans son verre en le buvant. Il y a la grande & la petite pimprenelle, qui ne sont différentes que par la forme des feuilles : celles de la grande sont longues, & celles de la petite sont presque rondes.

POIREAUX, se sement à claire-voie au commencement de Mars, s'il n'y a plus de gelée à craindre en terre bien préparée & à plein champ. Quand ils sont assez forts, ce qui arrive à la fin de Mai ou dans le mois de Juin, on les arrache proprement, & on les replante en planche bien labourée, sur des alignemens tirés au cordeau, & espacés de quatre à cinq pouces : on y fait des trous d'environ six pouces de profondeur, à proportion de la tige, en distance de quatre à cinq pouces : on y met les poireaux un à un, après qu'on leur a rogné l'extrémité des racines & des feuilles ; & les arrose aussi-tôt qu'ils sont plantés ; & il n'y a plus qu'à les laisser pousser de tems en tems, & les arroser un peu pendant la sécheresse, afin que leur tige grossisse & blanchisse.

Lorsque les gelées commencent, il faut les couvrir de grand fumier sec, ou bien à replanter en terre dans la ferre près-à-près. Si l'on ne veut point les mettre dans la ferre, il est toujours bon de les tirer de l'endroit où ils sont plantés un peu au large pour les remettre très-près les uns des autres dans une autre planche, les couvrir de grand fumier sec, & n'en tirer qu'à mesure qu'on en a besoin.

Pour en avoir de la graine, on doit en conserver quelques pieds qu'on aura laissés en place, ou qu'on replantera à l'écart. La graine est mûre au mois d'Août : elle ressemble à celle des ciboules, & se forme de même dans une manière de grosse bout de blanche & ronde qui vient au haut d'une tige assez longue.

POIRÉE, autrement appelée *bette-blonde* ou *blanche*, en Latin *beta*, herbe potagère de laquelle on met les feuilles au pot, & les cardes en ragoût. On la sème à plein champ au mois de Mars, ou sur couche pour en avoir de bonne heure à replanter, ou sur planche pour en replanter plus tard. Quand le plant a six feuilles, on l'arrache de dessus la couche ou planche, on lui rogne le pivot, & on le replante sur planches en terre bien préparée & bien amendée, à la distance d'environ un pied & demi l'un de l'autre, & parés & bien alignés, à la distance d'environ un pied & demi l'un de l'autre, & parés & bien alignés de pareille largeur : il faut avoir soin de le biner, sarcler & arroser aussi-tôt qu'on en a besoin. On peut le couper fort souvent pendant l'été, parce qu'il repousse aisément, comme l'oseille & le persil. On en sème aussi sur couche dès le mois de

février, pour en avoir de bonne à replanter au mois d'Avril. On ne choisit pour cela que les plus blondes ; les vertes ne sont pas si tendres ni si délicates. On en replante communément des rangées entre deux rangs d'artichaux, tant pour profiter de la place, que pour donner de l'amusement aux mulots, qui pendant l'hiver pourroient sans cela ronger les pieds des artichaux, dont la perte est plus grande que celle des pieds de la poirée. La graine s'en recueille dans les mois de Juillet, d'Août ou de Septembre. Elle ressemble à celle des betteraves, excepté qu'elle a la couleur un peu plus terne.

Lorsqu'on veut en avoir des cardes, il faut les replanter, comme je l'ai dit, aux mois d'Avril & de Mai : on les sème, on les sarcle, on les arrose, on les couvre de grand fumier sec, pour les conserver l'hiver, & au mois de Mars ou d'Avril, les ayant découvertes on les laboure & on les soigne comme auparavant : de cette manière elles poussent de très-belles cardes pour les mois de Mai & de Juin.

Pour avoir de la graine, on en laisse monter des plus blanches & des plus larges sans leur arracher aucunes feuilles ; & on leur arrête le montant à quelque perche fichée en terre, de peur que le vent ne les rompe. Deux plantes suffisent pour en fournir. Quand on juge qu'elle est mûre par la couleur jaune qu'elle prend, on l'arrache par un beau tems & on la laisse sécher, puis on la froisse avec les mains sur une nape, on la nettoie & on la fait encore bien sécher, de crainte qu'elle ne moisisse ; à cause que cette graine est spongieuse. On ne la recueille que l'année d'après qu'elle a été plantée, au mois d'Août ou de Septembre, & quelquefois en Juillet.

Pois. Il y en a de plusieurs fortes ; les pois hâtifs, les nains, les gros blancs ; les pois à cul noir, les verts gros & petits ; les pois à couronne : les pois sans parchemin, ou pois goulus ; les pois chiches, à parchemin ou sans parchemin ; les pois de tous les mois, les pois gris & les lupins.

On sème des pois de trois manières, par planches, en faisant plusieurs rayons à chaque planche, suivant l'espece des pois que l'on y veut semer ; par tréchet ou bouquet, & à plein champ.

Il leur faut une terre assez bonne, & de tems en tems un peu de pluie pour être tendre : ils demandent aussi à être serfouis avant qu'ils soient en coses. On peut en avoir depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Octobre, en semant en différens tems pour les avoir au bout de trois mois, qui est le terme ordinaire de leur maturité. On sème les derniers pois vers la Saint-Jean pour en avoir de bons vers la Toussaint.

Les pois hâtifs, blancs, ou verts, sont ceux dont on prend le plus de soin : ils sont d'une médiocre grosseur. On les sème vers la Chandeleur, aussi-tôt après les gelées qu'ils craignent beaucoup. Il est bon de les faire germer cinq ou six jours en les mettant tremper les deux premiers jours dans de l'eau, & ensuite les laissant dans un lieu chaud avant de les semer. Ils aiment une terre sablonneuse ; & s'ils sont semés sur quelque côteau, ou à l'abri de quelques murailles exposées au soleil du midi, cela les avancera encore de beaucoup ; on fait même quelques ados exprès pour cela, en élevant de la terre en talus. Quelques-uns sement les pois sur couche à la fin de Février, pour les replanter dans de bonnes expositions : d'autres, après les avoir semés comme on a dit, les couvrent de cloches de verre pendant les gelées, de paille & de grand fumier : il y en a même qui ont des châssis de verre qu'ils mettent dessus.

Si on les sème par rayon, on aura plus de commodité pour les biner en passant entre deux rayons, & plus de facilité pour en cueillir les coses, sans endommager la plante. Mais si on veut les semer par tréchet, on fera des trous avec le plantoir à un bon pied les uns des autres, puis on mettra dans chacun six ou huit pois ; & quand ils seront assez forts, on aura soin de les biner plusieurs fois.

Les pois de la grande espece veulent être semés, comme je viens de le dire, en rayons sur planches, quatre rangées à chaque planche, pour avoir la commodité d'y mettre deux rangs de rames, dont chacune servira à appuyer deux rangées de pois. Lorsqu'on les rame, ils produisent bien davantage que quand on ne les rame point ; & comme ils en sont mieux exposés, ils sont aussi meilleurs, principalement les pois sans parchemin, qui chargent beaucoup : ils sont fort délicats, & sont aussi fort appétissans en verd. Les rames qu'on met aux pois, doivent être fortes & hautes à proportion de la hauteur & de la force de ces plantes.

Il ne faut point mettre les planches de pois ramés les unes attenant les autres, mais

laisser une planche entre-deux pour donner de l'air aux pois, autrement ils s'étoufferoient, & dans ces voies ou planches d'entre-deux, on semera quelques racines qui y profiteront beaucoup, à cause de la fraîcheur qu'elles recevront par la hauteur des pois.

Il est bon de destiner quelques planches particulières pour en manger en verd; & en cueillant les cosses, on doit prendre garde de ne point endommager les tiges, afin d'en tirer tout ce que la plante en peut fournir.

Quant aux pois de la petite espèce, comme blancs, verds, gris, hâtifs, nains & cul noir, on peut les semer en plein champ à la charrue. On les sème en deux façons, en gueret frais labouré qui a eu une première façon avant l'hiver, ou bien sous raie; c'est-à-dire, qu'avant d'avoir labouré la terre, l'on sème les pois sur le champ, puis on faisant les raies à mesure qu'on laboure, la semence tombe au fond de chaque raie, & l'aide du soc elle est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette manière de labourer se pratique par deux raisons; l'une pour tenir la semence fraîche ment quand la terre est trop légère, l'autre pour empêcher les pigeons de la manger; car lorsqu'on n'a fait que herse le gueret fraîchement labouré, les pigeons y grattent comme des poules, & mangent la plus grande partie de la semence.

Les pois de tous les mois, ainsi appellés, parce qu'ils durent presque toute l'année, & qu'il y en a toujours en fleurs, se sement à l'abri du mauvais vent en quelque endroit de jardin, pour en avoir de bonne heure. Il faut les biner & les arroser, sur-tout l'été, & les couvrir de paillassons pendant les grandes chaleurs. On doit couper toutes les cosses verd, sans en laisser sécher aucune sur pied, & prendre garde de ne point endommager les tiges: à mesure qu'on voit qu'il y a quelque jetton duquel on ne peut plus espérer de cosses, il est bon le couper.

Les pois élevés dans les terres sablonneuses, sont plus hâtifs & cuisent mieux que ceux qui sont venus dans des terres fortes.

Les lupins sont des pois plats, ronds & amers au goût; ils viennent par gouffes attachées à la tige, comme les fèves de marais, & chargent beaucoup: on les appelle pois d'Éclaves, parce qu'on en nourrit les Galériens: ils veulent tremper long-temps avant qu'on les fasse cuire. En Espagne ils en sement des champs entiers, & en nourrissent le bétail. On peut les semer à plein champ, ou en rayons à quatre doigts l'un de l'autre, & quatre rayons à chaque planche. Il leur suffit d'une terre médiocre. Au surplus, voyez ce qui en a été dit au premier Tome.

POIVRE d'Inde ou de Guinée, est un arbruste agréable à la vue, & utile pour la cuisine & pour la santé. Il a les feuilles assez grandes, la tige haute d'une coudée, force branches vertes & noueuses, des fleurs blanches d'où sort un fruit fait en forme de cornet comme un petit cornichon, & qui est verd d'abord; mais ensuite il devient rouge, luisant comme du corail, & si piquant au goût, qu'il surpasse toute sorte de poivre: la graine est fermée dans ces cornets, & elle est petite, blanchâtre & de même goût.

Il aime les terres grasses & humides, & vient bien à l'ombre. On en élève de semence par-tout où l'on veut, dans des pots ou autrement, quoiqu'un peu de chaleur lui fasse bien. Il mûrit en Septembre.

En Flandre on en confit le fruit, quand il est encore verd, aussi communément qu'on fait ici les cornichons. Lorsqu'il est mûr, on s'en sert en assaisonnement en place de poivre, parce qu'il est de meilleur goût. Cette plante est commune dans le Languedoc; on ne se sert que de ses capsules. Les Vinaigriers en mettent dans leur vinaigre, pour le rendre fort & d'un bon goût.

POMME D'AMOUR, se sème au printems, veut une terre grasse, beaucoup de chaleur, & même culture que le concombre. Il y a une pomme d'amour dorée, dont le fruit, quand il est mûr, est bien plus beau que la pomme d'amour commune; mais elle est plus petit & mal-sain. Les Italiens en mangent en salade comme nous faisons les cornichons.

POMME DE MERVEILLE, se sème sur couche en Mars, pour être transplantée à la fin d'Avril en bonne terre & en belle exposition; & on met des bâtons pour soutenir les branches. Son fruit qui est à-peu-près de la forme du concombre, est rouge & jaunâtre, & parsemé de tubercules épineux. Il n'est point charnu, & s'ouvre de lui-même comme par une manière de ressort.

POTIRON, voyez Citrouille.

POURPIER. Il y en a de deux sortes, le verd & le doré.

Le pourpier verd est celui qui se sème le premier, parce qu'il craint moins le froid que le doré. On le sème d'abord sur couche avec des cloches dessus: & dès le mois de Février, outre les cloches, il faut encore bien le couvrir avec des paillassons pour le garantir des frimats de la saison qui le feroient périr.

À l'égard du pourpier doré, on ne le sème sur couche qu'à la fin du mois d'Avril, & en Mai sur planche bien labourée & couverte d'un doigt de terreau. Quand il est un peu grand, on a soin de l'arroser & de le sarcler. Lorsqu'on le sème sur couche à plein champ, on bat le terreau avec la main ou avec le dos de la pelle; mais quand on le sème en pleine terre qui doit être bien préparée, on la herse plusieurs fois légèrement avec la fourche de fer, pour faire entrer la graine dans la terre.

Cette graine est noire, d'un rond à demi-plat, & extraordinairement menue; c'est pourquoi il la faut semer le plus clair que l'on peut.

Pour en avoir de la graine, on replante des pieds assez forts dans des planches bien préparées, & on les espace d'un bon pied. Les mois de Mai, de Juin & de Juillet sont propres pour cela. La graine vient d'une manière de petites coquilles qui en contiennent beaucoup. Dès qu'il y en a qui s'ouvrent, on coupe tous les montans pour les mettre sécher au soleil sur un drap. Quand elle est bien sèche, on la broie dans les mains & on la nettoie bien, puis on la met sur quelque autre linge pour la faire sécher parfaitement avant de la serrer. Il faut prendre garde de ne pas mêler la graine des deux espèces. Les gros cotons du pourpier replanté pour graine, & qui commencent à fleurir, sont ceux qu'on confit dans du sel & du vinaigre, pour servir l'hiver en salade comme les cornichons.

RADIX blanc ou noir, est une espèce de rave forte, qui a la forme du navet. On le sème en été ou au printems.

RAVE, pour être bonne, doit être tendre, claire, cassante & douce; mais lorsqu'elle est creusée ou cordée, elle ne vaut rien. Elle vient de graine qu'on sème sur les premières couches dès le mois de Février, pour en avoir de bonne heure. Quand la couche est dans son degré de chaleur tempérée, on bat d'abord le terreau avec un bout de planche large d'environ un pied, afin que le terreau soit ferme: puis on y fait des petits trous avec le doigt, à trois ou quatre pouces les uns des autres: on met trois graines de rave dans chaque trou, sur des rayons tracés en travers de la couche; on recouvre les trous de terre, & pour garantir les semences du froid, on les couvre, sur-tout durant la nuit, de bons paillassons. On les laisse aussi pendant le jour quand il a gelé fort: on y ajoute même en ce cas du grand fumier par-dessus, ce qui n'empêche point le plant de croître dessous. Il faut que les paillassons soient soutenus sur des perches posées en long & en travers de la couche en forme de chassis.

Il n'y a que pendant l'hiver qu'on prend cette peine; car en tout autre tems on les sème indifféremment, ou sur couches, ou sur planches bien préparées, en rayons ou en plein champ; & avec l'aide des arrosemens fréquens, cette plante vient à une belle croissance.

On en sème encore sur couche au mois de Mars, & après en pleine terre, parce qu'il n'y a plus rien à craindre des froidures qui les détruisent: on en sème jusqu'au mois d'Août. On doit toujours observer de mettre les raves dans des trous en les semant: celles qu'on sème à plein champ sont sujettes à devenir creusées & cordées; & s'il sort plus de trois graines de chaque trou, il faut arracher ce qu'il y a de plus, aussi-tôt qu'elles sont levées; autrement on auroit beaucoup de feuilles & point de chair.

Pour ménager le terrain, on peut, en Février & Mars, semer des rayons de laitues en travers des couches de raves: mais il faut pour cela que les trous où l'on a semé la graine de raves, soient éloignés les uns des autres de sept à huit pouces; & alors on cueillera les laitues avant que les raves soient en état de l'être. On peut même encore mieux ménager le terrain; car les raves qu'on élève sur couches, sont celles qu'on veut avoir en Février, Mars & Avril: elles y levent effectivement au bout de cinq ou six jours; mais pour le reste des autres mois on en doit semer parmi toutes sortes de semences; car elles levent & sont prêtes à cueillir avant que les autres plantes puissent en recevoir du dommage. Ainsi on peut en mettre dans les couches à melons, même en plein champ, en les y semant par rayons, quand les melons ont été replantés.

Il faut aux raves une terre bien meuble, & où le soleil donne peu; autrement craignant extrêmement le grand chaud de l'été, elles viennent dures, fortes, piquantes & cordées, si on ne les arrose beaucoup dans les tems secs. Pour bien faire, il faudroit avoir le long de quelques murailles du nord une planche ou deux de terreau épais d'un bon pied & demi, pour y semer ces raves. Le printems & l'automne elles réussissent assez en pleine terre & au grand air, le soleil n'étant pas si chaud. Par ce moyen l'on est assuré d'en avoir de bonnes sans discontinuation, depuis le mois de Février jusqu'aux gelées de la fin de Novembre.

Mais il est important d'avoir toujours des graines. Il y en a qui, pour semer des raves, prennent des plates-bandes exposées au nord, sur lesquelles ils répandent du terreau de l'épaisseur d'un bon pied, ayant auparavant bien labouré ces plates-bandes, sur lesquelles ils sement leurs raves à plein champ.

D'autres, pour les rendre plus tendres, claires & moins fortes, ôtent d'une plate-bande la terre à la profondeur d'un pied & demi, & mettent au fond un bon pied d'épaisseur de balle, qui est la pellicule qui environne le grain de froment ou seigle, & que les Batteurs en grange mettent à part lorsqu'ils les vannent; ensuite ils jettent par-dessus trois doigts de terreau qu'ils répandent également, & quelque tems après ils sement leurs graines.

Il est important d'avoir toujours de la graine des bonnes especes; savoir, de celles qui donnent peu de feuilles, & qui ont le navet long & rouge. On en choisit au mois d'Avril parmi les raves qui sont venues de la semence de l'année, & on les replante toutes entières dans quelque endroit bien préparé, les espaçant d'un pied l'un de l'autre, & pressant la terre contre: ensuite on les arrose, s'il ne pleut pas, & bientôt après elles montent, fleurissent & donnent de la graine qui est très-bonne à cueillir à la fin de Juillet. Pour les on coupe les tiges, on les met sécher quelques jours au soleil, on les bat pour faire sortir la graine des cosses, & on la vanne: elle est ronde, médiocrement grosse & d'un rouge minime. Si les pieds qui montent à graine alongent trop leurs branches, on peut les pincer à une longueur raisonnable, afin que les premières cosses soient mieux nourries.

Les raves se nomment aussi raiforts; & on comprend sous ce genre les raves noires appelées par les Italiens romoraches, & le gros raifort. On appelle raves en certains pays une espece de gros navets qui égalent quelquefois la grosseur de la forme d'un chapeau, elles sont pour le potage & pour engraisser les bestiaux.

REGLISSE, racine dont on fait que le jus entre dans toutes les tisannes rafraîchissantes, & dont on fait un jus excellent pour la toux. Elle aime un terrain gras, & se plaît à l'ombre; le sablon gras & noir lui est très-propre. Elle vient aussi grosse & aussi bonne par toute la France que celle qu'on nous apporte d'Espagne. Si on veut en mettre dans un jardin, il est essentiel de la placer dans un endroit où elle ne puisse nuire, parce qu'elle trace & creuse beaucoup. Elle est bien plus difficile à extirper que le chiendent. Pour en avoir, il n'y a qu'à en couvrir dans des rejettons un demi-pied en terre sans la labourer, à avoir soin seulement de la biner & la sarcler, pour qu'elle profite mieux. Quand on veut la lever de terre, il faut faire un grand trou autour & au-dessous de la plante, pour la tirer promptement sans la tordre; cela la noircit.

RAIPONCE, petite herbe dont les feuilles & la racine servent de salade au printems. On n'en cultive guere dans les jardins, parce qu'elle vient sans soin dans les prés & dans les campagnes, sur-tout dans les bleds: c'est une espece de petite rave douce. Si on veut en semer, il faut le faire en Octobre.

ROCAMBOLE, est la graine d'une espece d'ail qu'on cultive dans les jardins: on l'appelle aussi ail d'Espagne. Elle vient de graine, & se cultive comme l'ail. Cette graine est à-peu-près grosse comme un pois, & on s'en sert dans les ragoûts.

ROMARIN, se multiplie de semence, mais plutôt de bouture & de plants enracinés éclatés de sa souche, ou bien de marcottes. Il veut une bonne terre, & vient à toute exposition: il prend telle forme que l'on souhaite, il n'y a qu'à le conduire. Les grandes gelées lui sont contraires & le font périr.

ROQUETTE, est une des fournitures de salades. Elle se sème au printems comme la plupart des autres. Sa feuille est assez semblable à celle des raves. La graine en est très-menue, & à-peu-près comme celle du pourpier; mais la couleur est rougeâtre, ou plutôt d'un minime obscur.

RUE, est une plante d'odeur très-forte. Elle se multiplie de semence & de plants enracinés: on la met en bordure en bonne terre & en belle exposition. Sa graine est faite comme un rognon de coq, de couleur noire & raboteuse.

SALSIFIS. Il y en a de deux sortes; les salsifis communs & les salsifis d'Espagne, autrement dit scorfoneres. C'est une des meilleures racines qu'on puisse cultiver. La scorfonere se multiplie de graine qui est blanche, menue, languette & ronde: elle vient dans une espece de boule au haut de la tige, & a sa pointe garnie d'herbe comme le pissenlit, & elle s'envole de même, si on n'y prend garde en la visitant plusieurs fois le jour: c'est pourquoi aussi-tôt que la scorfonere est épanouie, il faut ramasser toutes ses barbes; & en les tenant dans les doigts, en arracher la graine qu'on mettra à mesure dans quelque pot couvert d'une tuile, de peur qu'il n'y pleuve ou qu'elle ne s'envole.

Cette graine demande à être mise en bonne terre qui ait au moins six pieds de fond, & qui ait été bien fouillée. On la sème en deux saisons, au printems & au mois d'Août, en bordures ou en planches, en rayons ou sans rayons, & en plein champ, n'importe, pourvu qu'on ait soin d'éclaircir le plant quand il est haut de sept à huit pouces, afin que les racines grossissent davantage. Il faut l'arroser pendant les chaleurs, & l'entretenir bien sarclé. Il passe aisément l'hiver hors de la serre. Pour qu'il soit gros, il est bon de le laisser deux ans en terre, & d'en semer une planche chaque année, pour n'en point manquer. La scorfonere fleurit jaune, monte en graine en Juin & Juillet, & a la feuille large.

Le salsifis commun l'a semblable au petit plantain: il fleurit violet. A l'égard de sa graine, elle est approchant comme celle de la scorfonere, si ce n'est qu'elle est un peu plus grise; elle est d'un ovale fort long. Au reste, on cultive les salsifis communs comme ceux d'Espagne, excepté qu'on ne les sème qu'au printems, & qu'on ne les laisse en terre que jusqu'au Carême. Ils ne sont pas si estimés que les scorfoneres.

SARRIETTE, est une plante annuelle un peu odoriférante, dont les feuilles servent en assaisonnement, particulièrement avec les pois & fèves. Elle ne vient que de graine qu'on sème tous les ans au printems, en planche ou en bordure: elle se plaît en terre sèche & en belle exposition.

SAUGE, tant la panachée qui est la plus agréable, que la commune qui est d'un verd blanchâtre, se multiplie aisément de boutures & de branches éclatées de leurs souches avec racines: on n'en met guere qu'en bordure. On prend la petite sauge comme le thé. Il y a des especes de sauges plus difficiles à venir que les autres: on les sème en Avril sur couche, & on les replante en bonne terre & en belle exposition dans des pots, un mois après qu'elles sont levées. Elles craignent l'hiver, & il faut les dépoter tous les ans, pour leur couper le trop de racines, & renouveler la terre.

SCORFONERE, voyez Salsifis.

TOPINAMBOUR, ou pommes de terre, ou encore grosses truffes, sont des racines rondes, qui viennent toutes par nœuds entre deux terres, & que l'on mange cuits, sur-tout en Carême, comme les culs d'artichaux, du goût desquels ils approchent. Il ne leur faut point grande culture, & ils profitent extrêmement, pourvu qu'ils soient en bonne terre. On les multiplie par graines & par plants enracinés, mais ils viennent mieux de plants que de semence. On les replante au mois de Mars: ils portent des fleurs comme les tournepsols, & quantité de graines. Si le potager est petit, on doit les mettre ailleurs, car ils tracent beaucoup. Il est bon aussi que les cochons n'en approchent point, parce qu'ils en sont très-friands.

THYM, aime un terrain sec & une belle exposition. On le multiplie ou de graine qu'on sème en Mars, ou de plant enraciné, en éclatant la touffe en plusieurs brins, qu'on plante aussi en Mars à deux ou trois pouces de distance, avec un plantoir large, comme on fait le buis. On ne met le thym qu'en bordure, & on le replante tous les ans en Septembre, ou bien on le tond tous les ans, ou au moins tous les deux ans.

TRIPE-MADAME, est une fourniture de salades, dont on ne se sert qu'au printems quand elle est tendre; car l'été elle est trop dure. Elle se multiplie de graine & de bouture, ou de rejettons. La graine est grise, languette, & à-peu-près semblable à celle du persil. On la sème au printems sur un bout de planche; ou bien on en plante des boutures à quelque endroit de la melonniere: elle vient assez aisément.

TROMPETTE D'ALLEMAGNE, voyez Citrouille.

TRUFFES, peuvent se multiplier de semence & de plant enraciné, en bonne terre & en belle exposition. *Voyez* ce qui a été dit à la fin du Tome premier.

VERJUS & VIGNES. Les especes qu'on en cultive ordinairement dans les potagers, sont le bourdelais ou verjus; le chasselas, cioutat, corinthe & muscat. Les uns & les autres se taillent, se provignent, se greffent & se plantent de la même manière durant les mois de Janvier, Février & Mars. Vers la mi-Juin on prend soin d'en lier les branches, soit à des échelas, soit à quelque treillage, afin que l'agitation du vent ne les gâte point. Il faut aussi les ébourgeonner au printems, pour leur ôter les branches foibles, se contentant d'y laisser, en les taillant, deux, trois ou quatre belles branches au plus sur chaque pied, & de ne les tenir longues que de quatre yeux, chacun desquels communément pousse une branche, & trois ou quatre grandes grappes sur chacune. On doit aussi observer de tenir les branches basses plus courtes de deux yeux que les hautes, pour tenir toujours le pied bas, quand on ne veut pas les laisser monter en taille.

Il y a deux sortes de *bourdelais*, le blanc & le rouge, de même du *chasselas*; mais le chasselas rouge est très-rare. Le bourdelais peut se contenter d'une exposition au nord; mais pour le chasselas, il lui faut le midi, le levant & le couchant, pour être plus jaune, plus croquant & meilleur. C'est un raisin qui se conserve fort long-tems, pourvu qu'on ne le laisse pas trop mûrir avant de le cueillir.

Le *cioutat*, le *corinthe*, le *muscat* veulent le midi & le levant, sinon ils ne feroient mûrir en ce climat. Il y a du muscat blanc, rouge & noir. Le blanc est ordinairement le meilleur des trois: il lui faut une terre légère; & il réussit, même en plein air, dans un climat chaud, s'il est dans un terroir graveleux & sablonneux. Pour être bon, il faut qu'il ait le grain gros, jaune, croquant, clair-femé à la grappe, & un goût de musc assez relevé.

Au surplus, *voyez* ci-après le Traité de la Vigne.

VIOLETTES, sur-tout les doubles, servent dans nos potagers en bordures, & de leurs fleurs on garnit le dessus des salades du printems. *Voyez-en* la culture au Chapitre des Fleurs ci-après.

SECRETS QUI CONCERNENT LE JARDIN POTAGER.

Pour hâter la germination des graines.

Mettez une fève ou autre graine tremper durant huit jours dans du marc ou de l'huile d'olives; enfoncez-la dans de la mie de pain chaud, elle germera presque sur le champ.

Pour faire pommer des choux promptement.

Ceux qui habitent le long des rivages de la mer, lorsqu'ils transplantent leurs choux, mettent de l'algue-marine avec une pincée de nitre sous la racine. D'autres, qui en sont plus éloignés, mettent seulement une pincée de nitre ou de cendres de plantes brûlées proche leurs racines; cela les fait végéter & pommer avec beaucoup de diligence. Un vieux foulier, ou la peau d'un animal, & tout ce qui vient des animaux, fait aussi merveille pour les laitues, les chicorées & toutes sortes de plantes.

Pour faire lever promptement des laitues.

Prenez de la cendre de mouffe & du fumier bien terroté, arrosez-les de jus de fumier plusieurs fois, & laissez-les autant de fois dessécher au soleil, jusqu'à ce que cette composition soit devenue une terre grasse & bien meublée; puis, si c'est en hiver, mettez cette terre dans une grande terrine; remuez-la bien & la travaillez, l'arrofant peu-à-peu avec du jus de fumier, jusqu'à ce qu'elle soit humectée, comme est une terre que l'on veut semer. Ensuite posez-la sur un réchaud, pour lui donner une chaleur égale à celle du mois de Juillet. Quand elle sera ainsi échauffée, semez-y des graines de pourpier ou de laitues, après les avoir un peu humectées avec du jus de fumier bien pourri, durant vingt-quatre heures; & à mesure que vous verrez la terre se sécher, arrosez-la avec de l'eau de pluie

qui ne soit pas froide. En moins de deux heures ces semences auront produit, chacune suivant son espece, de quoi faire une très-bonne salade.

Ou bien, faites tremper de la graine de laitue, pourpier ou autre plante dans de l'eau-de-vie; & mêlez dans le terreau un peu de fumier de pigeons avec un peu de chaux bien éteinte & réduite en poussière. Vous aurez des laitues en deux fois vingt-quatre heures, & ces laitues seront grandes & propres à manger; mais elles ne durent que huit jours sous la couche: c'est pourquoi il les faut manger dans ce tems-là. Vous pouvez semer ces laitues sur la même couche où l'on élève des melons.

Pour faire croître promptement du céleri.

On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud. Quand on l'a tirée de-là, on la laisse sécher; puis on la sème dans de bonne terre, avec laquelle on a mêlé les cendres faites de tuyaux & de gouffes de fèves. On doit l'arroser d'eau de pluie un peu chaude, & couvrir ensuite la terre avec de bons paillassons, pour que la chaleur ne s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par-tout; & en continuant d'arroser, on aperçoit bientôt les tiges monter & s'allonger.

Pour faire venir toutes sortes de plantes fort grosses.

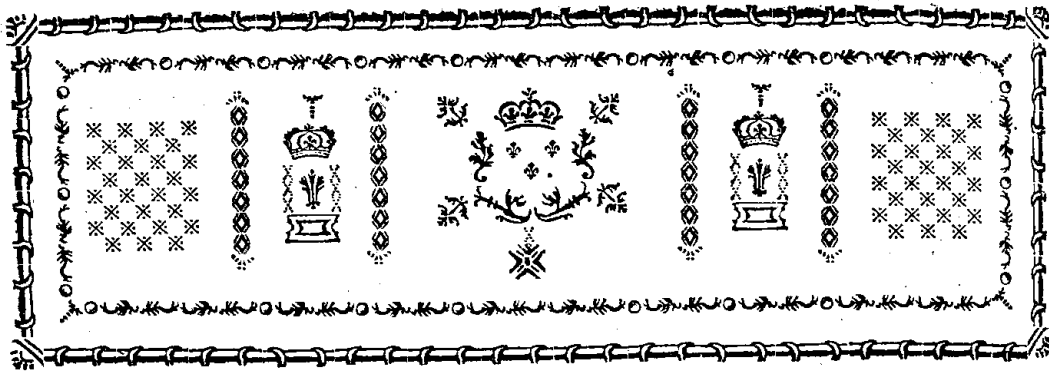
Il faut semer sur couches telles graines potageres que l'on souhaite dans le moment que le soleil remonte dans l'équinoxe de Mars, ce qui se voit facilement par les Almanachs; & s'il y a difficulté à trouver par les Almanachs le point du montant de l'équinoxe, il faut faire de la cendre de sarment, & la mettre dans un vaisseau de terre plombée, ou de faïence bien nette, avec de l'eau de puits, de fontaine ou de pluie bien claire, depuis le vingtième du mois de Mars jusqu'au vingt-deux ou vingt-troisième; & lorsque le soleil remontera dans son point équinoxial, on verra la cendre se brouiller avec l'eau & la troubler, ce qui sera une preuve infallible du tems que le soleil remontera dans son point équinoxial, & ce sera pour lors qu'il faudra semer les graines. Quand ces plantes seront assez fortes pour être transplantées en planche, on le fera dans le commencement de la pleine lune.

Pour avoir des Fraises plutôt que de coutume.

On met des fraisiers sur couche, on les couvre de châlis de verre, & on les arrose durant l'hiver presque tous les trois jours avec de l'eau où l'on ait mis macérer du fumier nouveau de cheval. Il est surprenant combien l'eau échauffée & engraisée par de bon fumier, avance la végétation des plantes & la maturité des fruits.

Pour faire lever promptement les graines, les pepins & noyaux de fruits.

Prenez des pepins de pommes, de poires, d'oranges, ou des noyaux de pêches, d'abricots & de prunes: faites-les entrer dans un oignon, qu'on appelle *squilla marina*, ou même dans un oignon ordinaire; mettez le tout en bonne terre, ils germeront bien plus vite étant excités par l'humidité & par la chaleur de l'oignon. On comprend aisément que des semences mises de la sorte doivent trouver plus de nourriture que dans la terre toute crue.



LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
 OU
 ÉCONOMIE GÉNÉRALE
 DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIÈME PARTIE.
 LE JARDINAGE,
 LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE TROISIÈME.

Le Jardin Fruitier.



'EST ici le champ le plus riant & le plus fécond de toute la Nature; & outre une infinité d'alimens & d'autres secours que l'on en tire, les plaisirs de la vue, les délices de l'esprit, & les doux amusemens de la vie, y entrent & charment également le Philosophe & le Paysan; car l'un & l'autre prennent naturellement pour les arbres fruitiers qu'ils élèvent, une affection qui croît toujours avec eux: *Crescent illæ, crescetis amores.*

Aussi est-ce cette affection qui est la chose la plus nécessaire pour avoir de beaux plants: sans elle ils sont négligés & languissent même dans les meilleures terres; mais l'amour du Maître les anime, & alors ils paient avec usure les soins & le peu de dépense qu'ils demandent.

Ceux qui veulent employer tout le terrain de leurs jardins en arbres fruitiers, multiplient les espaliers par des murs isolés dont ils garnissent le haut de demi-tiges, & le bas

bas de basses tiges, qui, quand elles sont assez grandes pour couvrir tout le mur, prennent la place des demi-tiges qu'on coupe ou qu'on plante ailleurs. Voyez ce qui a été dit ci-dessus, page 10, des Jardins coupés de murs. Ceux qui n'en veulent pas faire la dépense, se contentent de garnir tous les quarrés de contre-espaliers par rangs espacés de huit à dix pieds, dont l'entre-deux sert à mettre dans le milieu quelques rangées de boutures, de coignassiers & de paradis, qu'on greffe la seconde année, & qu'on transplante deux ans après. C'est ainsi que tout leur terrain se trouve employé utilement.

CHAPITRE PREMIER.

Des Pépinières, tant pour les Jardins que pour les Champs.

COMME j'ai parlé ci-devant, page 2 & suivantes, des fonds de terres, des expositions, de la fouille & des autres choses générales à toutes sortes de jardins; je vais passer tout-d'un-coup à ce qui regarde les fruits en particulier, pour les suivre dans tous leurs états, suivant le cours de la Nature.

Quoiqu'il s'agisse ici des jardins où l'on ne connoît guere que les fruits à pépins & les fruits à noyau; cependant la qualité de l'objet veut que je n'oublie point les plants champêtres, puisqu'ils entrent dans le sujet, & qu'il y en a beaucoup dans les grands jardins.

Utilité des Pépinières.

Ceux qui veulent avoir de beaux plants & en quantité, doivent d'abord avoir chez eux des pépinières, pour y élever des arbres dont ils puissent planter leurs jardins & leurs champs. Car il est certain que les arbres tirés des pépinières domestiques réussissent bien mieux que ceux que l'on prend hors de chez soi; parce qu'étant replantés aussitôt après qu'on les a arrachés, & se trouvant en même terre & en même air, ils reprennent facilement; au-lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'altèrent toujours par le transport, leurs racines se meurtrissent & se gâtent, la gelée les altere; ils reprennent avec plus de peine, & il en meurt un grand nombre.

D'ailleurs, c'est un grand avantage lorsqu'on plante, d'être sûr de la bonté & de l'espèce des arbres: on évite par-là le déplaisir qu'ont souvent ceux qui en achètent, d'être obligés d'en replanter de nouveaux, ou de les regreffer quand ils devroient commencer à donner du fruit.

De plus, on ne peut faire de grands plants qu'avec beaucoup de dépense, si on n'élève pas chez soi des pépinières abondantes. Il est bon même d'en avoir deux qui se succèdent, & les renouveler à mesure qu'elles commencent à être sur leur fin. Quand ces pépinières sont un peu amples, il faut encore observer de les faire à plusieurs reprises & à différentes années, afin qu'on ait du plant de tous les âges.

Un fonds propre à toujours faire des pépinières, est inestimable & d'un produit très-considérable pour un Pépiniériste, qui a un prompt débit de ses arbres, nains ou autres.

Pour faire une bonne pépinière, on doit avoir soin principalement de trois choses; choisir de bon plant, le planter dans une bonne terre, & le bien cultiver.

On fait des pépinières, ou de semences, ou de plants enracinés.

Mais pour avoir des pépinières en peu de tems, il faut les planter tout-d'un-coup de plants enracinés, & un peu forts s'il se peut, la dépense n'en est pas grande, parce que le millier de jeunes plants coûte peu; on gagne les deux années que les graines sont à lever & à former de preil plant, & on n'est pas obligé de le relever au bout de deux ans pour le replanter ailleurs, ou d'avoir la peine de l'éclaircir.

Bien des Jardiniers plantent des pépinières de *pétreaux*: ce sont des poiriers & pomiers sauvages qu'ils vont chercher dans les bois. Avant de les planter, on leur coupe le pivot; & leurs racines s'étendant en patte-d'oie, ils deviennent de beaux sujets pour greffer, qui réussissent sur-tout en arbres nains.

I. Pépinières de semence.

1. *Pépinières de fruits à pepins.* On appelle *francs*, les petits arbres venus de pepins ; & c'est de quoi il faut garnir le plus les pépinières.

1°. Pour conserver les pepins & les graines pendant l'hiver, on les étend dans un grenier ou autre endroit bien sec, & on les visite & remue de tems en tems comme le bled ; ou bien on les garde dans des sachets pendus au plancher d'un lieu sec & aéré.

Toutes les graines qu'on veut semer, doivent être grosses, rondes, pleines en-dedans, d'un verd vif & non altéré, fraîches & de la même année : si elles étoient plates, vuides en-dedans, un peu vieilles & d'un verd sec, elles ne vaudroient rien. On peut les éprouver en les mettant dans un petit vaisseau plein d'eau, pour ne prendre que celles qui iront au fond.

2°. Il est bon de choisir les pepins de fruits bien mûrs. On prend indifféremment ceux des poires & des pommes qu'on mange, de celles qui pourrissent, ou de celles qui restent après que le cidre est fait. Il est aisé d'en amasser beaucoup, en faisant cribler sur une nappe du marc de cidre ou de poiré au sortir du pressoir ; ou, sans se donner cette peine, on n'a qu'à en arracher dans les bois, ou en faire venir de Normandie où l'on en élève quantité.

3°. Pour en élever de graine, on les sème également, ou en automne ou à la fin de l'hiver, quand les grandes gelées sont passées. Le plant semé après l'hiver n'en court point les risques ; mais aussi quand celui qu'on a semé en automne a passé son premier hiver sans en être atteint, il leve bien plus vite que ceux qu'on sème en Février, parce que, s'étant attendri par l'humidité de la terre, il se gonfle, creve & pousse aux premiers mouvemens de la sève : pour cela on couvre les pepins nouvellement semés avant l'hiver, de grand fumier de cheval tout neuf.

4°. Avant de semer les pepins & autres graines difficiles à germer, il faut les laisser tremper douze heures dans de l'eau, où l'on aura mis un peu de nitre, à proportion de la dureté de la semence ; & ensuite l'arroser avec la même eau pour en hâter la germination.

5°. Quand le champ de la pépinière a été bien choisi, comme je l'ai dit ci-dessus, on y sème les pepins à plein champ, ou par rayons que l'on fait avec le manche du rateau, profonds d'un pouce, en faisant six rayons sur une planche large de quatre pieds, ou les espaçant d'un pied. On met les pepins au fond de chaque rayon, on les recouvre avec le dos du rateau ou avec du terreau, & on répand du grand fumier neuf par-dessus, quand c'est avant l'hiver.

6°. Lorsqu'ils commencent à pousser, on les sarcle ; & à mesure qu'ils se fortifient, on leur donne des labours fort légers qui les font croître en peu de tems.

Au bout de deux ans ils sont assez forts pour être mis par rangs, & transplantés à dix-huit pouces ou deux pieds l'un de l'autre ; on les range de deux pieds de distance : c'est ainsi qu'il faut les éclaircir & les espacer, pour qu'on puisse les sarcler, serfouir & greffer, & qu'ils ne s'étouffent point. On les transplante & on les greffe à deux ou trois ans, suivant la force qu'ils ont, & on les cultive alors comme je vais le dire des pépinières de plants racinés.

II. *Pépinières de fruits à noyau.* Des cinq sortes de noyaux qu'on peut semer, il n'y a que ceux d'amandes qu'on a coutume de mettre en terre, parce qu'on a plutôt fait de greffer les pêchers, abricotiers, cerisiers & pruniers sur d'autres sujets, que d'en élever de noyau ; mais les amandiers ne viennent que d'amandes, & ne s'étendent point sur d'autres sujets, quoique bien d'autres se marient avec eux par la greffe.

1°. Les noyaux d'amandes qu'on veut greffer, doivent être pris des douces, car la sève n'en est pas si revêche que celle des amandes amères. Il faut qu'elles soient saines & parfaitement mûres.

Avant que de les planter, on doit les faire germer dans du sable, en les mettant par lits dans un mannequin au mois de Novembre. Pour cela, on fait au fond du mannequin un lit de sable épais d'un bon pouce ; on arrange les noyaux par-dessus, de manière qu'ils ne se touchent pas, & que le sable puisse couler entre-deux. On couvre les noyaux d'un second lit de sable, & on continue ainsi les lits alternativement, jusqu'à

ce que le mannequin soit plein ; & sur le dernier lit de noyaux on met deux bons pouces de sable, afin que la fraîcheur s'y conserve. Au-lieu de sable, on peut se servir de terreau ou de terre neuve. On met ensuite le mannequin dans un lieu chaud & humide, comme une cave ou un cellier ; ou bien on l'enterre dans une vieille couche, & on prend garde que les souris n'y aillent.

Après les fortes gelées, on choisit l'endroit du jardin le mieux amendé ; on le labouré & on y fait des rigoles de six pouces de profondeur, larges d'un fer de beche, & à deux pieds l'une de l'autre ; on y apporte le mannequin d'amandes, on le renverse doucement sens dessus dessous ; on les prend une à une, de peur de rien rompre ; & on arrange au fond de la rigole celles qui sont germées, à dix-huit pouces de distance ; & celles qui ne le sont pas, on les met plus près si l'on veut : on peut couper à quatre doigts de l'amande la racine de celles qui sont trop longues. Etant ainsi toutes arrangées, on remplit la rigole de vieux terreau, ou du moins on la couvre légèrement de la terre du rayon ; & on a attention de ne point rompre le germe qui pousse, car toutes les peines seroient perdues.

Au reste, on doit observer toujours de mettre la radicule du noyau en bas, & la plume en haut, pour faciliter le développement de la plante, comme je l'ai dit ci-dessus.

Les amandes ainsi plantées, bien entretenues de légers labours, & sarclées, sont en état d'être greffées vers la fin du mois d'Août de la même année.

2°. On peut mettre germer dans des pots les noyaux de pêches, d'abricots & de prunes, aussi-tôt qu'on en a mangé le fruit. On met six à huit noyaux dans un pot plein de terre ; on le met l'hiver à couvert de la gelée, & ils commencent à lever aux premières chaleurs du printemps. Il vaut mieux les laisser dans les pots, jusqu'à ce qu'ils soient forts & qu'on puisse les placer à demeure, quand on ne veut pas les greffer ; car il y a des pêchers & des pruniers francs qui donnent de très-bon fruit sans être greffés. Si ceux qu'on veut greffer sont assez forts pour être écussonnés dès le mois d'Août suivant, ils en reprennent bien mieux.

Il n'y a que la pêche de Pau, la perlique & la pêche violette, qui viennent bien de noyaux : les autres especes y dégènerent toujours, & elles valent beaucoup mieux greffées : encore ne se sert-on presque plus de pêchers venus de noyaux, même pour greffer, parce qu'ils durent peu & qu'ils sont sujets à manquer : on prend plutôt des amandiers.

3°. On n'élève des pruniers de noyaux que pour les greffer en écusson, ou en fente, quand ils sont assez gros ; car il n'y a que le damas noir qui vienne bien franc : les autres especes veulent être greffées pour venir mieux, & être plus belles.

4°. On peut élever des cerises de noyaux, en les traitant comme les pepins de poires & de pommes, mais il vaut mieux s'y prendre comme aux noyaux d'amandes. Cela est général à toutes sortes de noyaux ; mais ils sont plus longs à venir que les amandes ; ils ne sont en état d'être greffés qu'au bout de quelques années, particulièrement les pruniers & les cerisiers.

III. *Pépinières de plants champêtres.* La graine d'orme se recueille au mois de Mai, & se doit semer en même tems. Les autres graines, comme celles du tilleul, frêne, charme, érable & bouleau, se ramassent aux mois de Septembre, Octobre, Novembre & Décembre, ainsi que les fruits rustiques, comme noix, marron, châtaignes, noisettes, faines & glands. Il faut les choisir gros, unis, clairs & pleins, sans être ridés ni piqués par les vers, ou rongés par les mulots. Ils doivent être toujours de la même année qu'on veut les semer.

On met les noix, châtaignes, marrons & autres fruits rustiques avec du sable dans des mannequins ; on les y arrange dès avant l'hiver alternativement par lits, c'est-à-dire, un lit de fruits sur un lit de sable. Le mannequin couvert de sable en-dessus, se place dans un lieu sec & un peu chaud, ou à la cave ; les fruits s'y conservent & germent pendant l'hiver : au printemps on porte le mannequin où l'on veut planter les fruits ; & en les y mettant en place, on prend garde, ainsi que je l'ai observé, de rompre le germe qu'ils ont poussé dans le sable, parce que cela les retarderoit de beaucoup.

Lorsqu'on sème ou pique des noix, des marrons, des amandes, des châtaignes ou des glands, si c'est pour les laisser dans la place où on les sème, il faut mettre dessous un morceau de tuile ou d'ardoise, parce que, comme la nature de ces arbres est de faire un pivot profond & peu de racines, ce qui les empêche de bien faire, le morceau de

taile ou d'ardoise qu'on leur met, leur fait écarter les racines, & ils en poussent en quantité.

Si on ne veut pas les semer d'abord en place, on les met en pépinière : au bout de deux ans on les arrache, pour les replanter dans une autre pépinière : en les y plantant, on coupe le pivot qu'ils ont fait, & ils en deviennent plus beaux : on les laisse dans cette seconde place jusqu'à ce qu'ils aient quinze à vingt pieds de haut.

Il en est de même de tous les arbres de futaie qui se sement, comme orme, charme, tilleul, érable, sycomore, acacia, même du hêtre, du noisetier & de l'épine. On les sème en planche ; on les leve au bout de deux ans, pour les replanter en pépinière à un pied de distance l'un de l'autre sur le rang, & les rangs de deux pieds en deux pieds. Il n'y a que le chêne qui aime à être semé d'abord en place, & il y réussit : il n'aime point à être transplanté, parce qu'il reprend difficilement à cause de son pivot.

Les arbres verts sont très-recherchés & nécessaires dans les beaux jardins, & les ifs, les picea & le houx sont ceux dont on se sert le plus. Ils viennent d'une petite graine rouge qu'on ramasse quand elle est bien mûre, & qu'on sème dans une bonne terre comme celle des fleurs & des orangers, & par planches comme celle d'un potager ; parce que ces plantes, sur-tout l'if, sont très-lentes. Lorsqu'elles sont levées, il faut les sarcler, les labourer & les arroser souvent.

Les cyprès, pins, sapins & chênes verts, quoique moins paresseux, demandent aussi une bonne terre & les mêmes soins.

Quand ces arbres & arbrisseaux verts sont parvenus à une certaine hauteur, on commence à les former suivant leur destination, en les tondant au ciseau en boule, en pyramides, &c.

Le philaria, l'alateme, la sabine, &c. s'élevaient de même, mais ils croissent plus vite. Comme la plupart des arbres verts viennent des pays chauds, il vaut mieux les élever de boutures & de marcottes, que de graines qui manquent souvent. Les marcottes réussissent au pied des ifs & des picea ; au bout de deux ans on les leve & on les plante en pépinière. Pour les avancer davantage, on fend les branches, comme on fait à l'aëllier, quoique le bois soit très-dur à percer. On peut même acheter du petit plant qu'on élèvera chez soi. Tous ces moyens gagnent beaucoup de tems.

Choix du plant des Pépinières.

I. *Plants à pepins.* 1°. Pour élever une pépinière de poiriers & de pommiers francs à haute tige, & propres à faire de grands plants, il faut choisir les sauvageons de poiriers & de pommiers d'un an seulement. Cette sorte de plant vient de pepins de poires & de pommes, qu'on a dû, pour cet effet, semer au mois de Mars sur des planches de terre bien labourées, de la même manière que les Jardiniers sement leurs graines. Ces pepins, ainsi semés & nettoyés d'herbe pendant l'été, poussent un jet assez beau pour être plantés en pépinière l'hiver suivant.

2°. Le meilleur plant pour greffer des pommiers propres en espalier, en palissade ou en buisson, est celui du pommier de paradis, parce qu'il pousse peu de bois, & qu'il rapporte promptement & beaucoup. On élève cette sorte de plant de boutures, comme celui des coignassiers, dont je parlerai ci-après ; mais le pommier de paradis est plus long à venir.

Le douçain est une autre espèce de pommier qui approche fort de celui de paradis, & qui reprend aussi de boutures ; mais le plant n'en vaut rien, parce qu'il pousse trop de bois, & qu'il ne peut demeurer en buisson.

3°. Pour greffer des poiriers bons à planter en espalier, contre-espalier ou en buisson, le plant qui y réussit le mieux est celui de coignassier, parce qu'il est très-propre pour les arbres nains de leur nature, & qui se maintiennent bas fort aisément. Les sauvageons francs n'y sont pas si propres, car naturellement ils s'élevaient trop ; & lorsque pour les arrêter on leur coupe quelques branches, ils en repoussent plusieurs autres avec plus de force : ainsi jusqu'à ce qu'ils soient arrivés à leur grandeur naturelle, ils ne produisent que du bois & fort peu de fruits ; encore le peu qu'ils en rapportent est ordinairement plus verd, plus tardif & moins coloré que celui des arbres sur les coignassiers, si ce n'est

le portail qui y vient fort bon, pourvu néanmoins qu'il soit planté dans un fonds chaud & grouetteux ; car dans la terre franche & froide il ne prend aucun goût.

Après les poires de portail, celles de bezidery, de beurré & d'orange, réussissent sur le franc mieux que toutes les autres, parce qu'ordinairement elles chargent beaucoup.

Ainsi, puisque la nature des poiriers entés sur le franc est de s'élever en grand arbre & de pousser beaucoup de bois, il est aisé de juger que s'ils ne sont palissés contre des murailles fort hautes, où ils puissent s'étendre avec liberté, ils ne peuvent réussir dans les espaliers de hauteur ordinaire, ni être retenus en buisson ; sinon dans un terroir sec, pierreux & sablonneux, où ne rencontrant que peu de nourriture, ils ne sauroient pousser avec beaucoup de vigueur ; mais aussi ils rapportent plutôt du fruit.

Quelques-uns ont plus d'estime pour les poiriers entés sur le franc, que pour ceux qui sont greffés sur le coignassier, parce qu'ils croient que les fruits de ces derniers sont plus apés & moins délicats que les autres. L'expérience a fait connoître, néanmoins, que cette opinion n'est pas véritable, & que l'âpreté qui se rencontre quelquefois aux fruits greffés sur le coignassier, ne leur est pas naturelle ; mais qu'elle est causée ou par la terre humide & grossière qui les nourrit, ou par la trop grande quantité de fumier dont on a amendé la terre en les plantant. En effet, on remarque aisément que cette âpreté diminue, & se passe à mesure que le fumier se consume & que les arbres vieillissent. C'est pour cette raison aussi qu'il ne faut jamais fumer les arbres plantés s'ils n'en ont besoin, parce que le fumier rend leur fruit moins délicat.

4°. Il y a trois différentes espèces de coignassier ; & on les élève de pepins, de boutures & de plusieurs autres manières, comme je l'ai dit en parlant de ce plant au premier Tome. J'ajouterai seulement qu'il faut choisir les pepins dans des coignasses qui soient parfaitement mûres, & non dans des coings, parce que la sève du coignier est trop revêche.

II. *Plants à noyaux.* 1°. Le plant propre pour les pépinières destinées à greffer des pêchers, des pavies, des abricotiers & des pruniers, est celui des jeunes pruniers de damas noir & de saint-julien, parce que leur sève est plus douce que celle des autres, & qu'ils durent plus : il n'y a donc qu'à en prendre des jets qui poussent autour des vieux pieds pour faire des pépinières : la greffe y réussit bien en écusson ou à œil dormant, quand le sujet sur lequel on l'applique est jeune ; & en fente quand il est vieux.

2°. Quelques-uns plantent des abricots & des amandiers, pour y enter des pêchers & des pavies, mais ils sont fort sujets à une gomme qui s'amasse autour de l'écusson ; en sorte que si le Jardinier n'a grand soin de l'ôter ou de la prévenir, elle l'étouffe & le fait souvent mourir. Il est vrai que lorsqu'ils réussissent, ils rapportent de beau fruit, & entr'autres des pêches lisses admirables. C'est pourquoi le meilleur plant & le plus assuré pour ces sortes de fruits, est celui de damas noir & de saint-julien ; mais principalement celui de damas noir, parce qu'il dure davantage, & que sa sève est la plus douce.

3°. L'amandier n'est pas mauvais dans les terres chaudes & sablonneuses, mais il ne réussit pas ordinairement en pépinière, parce qu'étant replanté, il ne reprend que très-rarement. C'est pourquoi il est nécessaire de l'élever dans la place où il doit demeurer ; & au commencement de Mars y semer des amandes douces, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver, pour les y enter en écusson ou à œil dormant dès l'année même, à la fin du mois d'août, ou dans la seconde année s'ils sont trop foibles.

4°. On peut semer & enter de la même sorte les noyaux de pêches ou d'abricots ; & même sans attendre le mois de Mars, les enterrer aussi-tôt que le fruit en est mangé : mais les arbres que l'on greffe dessus n'y durent pas si long-tems que sur l'amandier.

Les pêchers & les pavies se peuvent aussi élever de noyaux : mais ils dégèrent bien souvent ; & il n'y a que les pêches de Pau, les persiques, les pêches violettes & les pêches communes qui y réussissent ordinairement.

5°. Quoique les abricotiers se puissent greffer sur toutes sortes de pruniers, ils produisent toutefois de plus beau fruit sur ceux qui rapportent les plus grosses prunes, principalement quand elles sont blanches ; & lorsqu'ils sont entés sur les pruniers de petits damas noirs, leur fruit est plus sec & plus ferme. Les abricotiers qui viennent de noyaux, rapportent de petits abricots qui sont plus hâtifs, & qui ont plus de pointe que les autres, ce qui fait que quelques-uns les estiment davantage ; mais ils ne se plaisent pas dans toutes sortes de terres, & sont meilleurs dans celles qui sont chaudes que dans les franches.

6°. Les bonnes espèces de prunes se peuvent greffer sur toutes sortes de pruniers, à

l'exception de ceux qui ne rapportent que de petites prunes âpres , à cause que leur seve est trop aigre.

7°. Pour faire des pépinières de cerisiers & autres fruits rouges , il faut planter des rejettons de merisiers blancs & rouges , à cause que leur seve est plus douce & plus nourrissante que celle de merisiers noirs. Il y a néanmoins de certains merisiers rouges dont le fruit est amer , & sur lesquels , si on greffe des cerisiers & des bigarreaux , ils deviennent aussi forts & aussi grands que sur les autres ; mais il s'y forme un gros nœud à la jointure de la greffe , qui gâte la beauté de l'arbre , & montre que cette sorte de merisier a la seve plus aigre & plus amère , puisque sa tige ne peut grossir à proportion de la greffe.

Pour enter des cerises précoces , le meilleur plant est celui des rejettons de cerisiers hâtifs , d'autant qu'elles n'y viennent pas si grosses , & que l'arbre même ne s'y fait pas si puissant , que lorsqu'elles sont greffées sur de bons merisiers. Le plant de cerisier est aussi meilleur que celui de merisier , pour y greffer de grosses griottes ; parce que comme cette espèce d'arbre fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu elle charge davantage sur le cerisier , & y conserve mieux son fruit , à cause que sa seve n'est pas si abondante que celle du merisier.

Choix de la terre de Pépinières.

1°. Il ne faut jamais placer les pépinières dans des lieux où il y a beaucoup d'ombrage , ni près des chênes , ormes , frênes , ou autres arbres qui ont de vastes racines : car les jeunes plants y sont privés du soleil , & souvent affamés par les racines des gros plants voisins.

On doit choisir une terre douce , bonne jusqu'à trois pieds de profondeur , exposée au levant (car le midi est trop chaud) , un peu fraîche , & qui soit assez grasse pour n'avoir point besoin d'être fumée avant que d'y planter , principalement lorsque l'on y veut élever des pépinières de poiriers & de pommiers francs ; car le fumier engendre dans la terre de gros vers blancs qui mangent les racines du plant , & les font mourir ; outre que la terre trop grasse & trop amendée cause des chancres dans l'écorce des arbres , & particulièrement des pommiers. Si au-contre la terre ne se trouve pas assez bonne de soi-même , & qu'elle ait besoin d'être amendée , il est meilleur d'attendre que le plant ait poussé la troisième feuille avant que de la fumer , parce qu'après trois ans il fera assez fort pour résister aux vers que le fumier pourroit engendrer.

La terre , pour être propre à y planter une pépinière , ne doit pas être trop en labour ni trop légère ; mais au-contre elle est meilleure quand elle a du corps ; & pourvu qu'on en ait qui soit meuble & douce pour mettre autour des racines en plantant , celle qui est neuve & reposée est la plus excellente de toutes.

II. Pépinières de plants enracinés.

On a vu ci-dessus que cette voie est beaucoup plus sûre & va bien plus vite que celle de la semence. Je comprends parmi le plant enraciné dont on fait des pépinières , tout ce qui est plant formé , comme sauvageons , rejettons , billes , boutures & marcottes.

Ayant donc trouvé un morceau de terre propre & bien exposé pour y faire la pépinière , & les plants enracinés étant bien choisis , il faut y ouvrir des rigoles de la largeur & profondeur d'un fer de beche , les espacer à trois pieds ou trois pieds & demi l'une de l'autre , & observer autant qu'on peut de les dresser , en sorte que l'un des bouts de chacune regarde le midi , & l'autre le septentrion : car lorsqu'elles sont ainsi disposées , & que les pépinières sont bien greffées , c'est-à-dire , que les greffes sont posées le dos vers le midi (ce qui se doit faire toujours autant qu'il est possible pour bien greffer) , les arbres se soutiennent les uns les autres , & se défendent bien mieux des grands vents du midi.

La terre étant ainsi bien préparée , on doit au mois de Novembre ou de Décembre choisir une belle journée pour la planter , d'autant que par un beau tems la terre est meuble , plus aisée à manier , & garnit mieux la racine du plant ; mais dans les terroirs humides & tardifs , il vaut mieux attendre à la fin de Février pour y planter , parce

que la trop grande humidité & les eaux corrompent & pourrissent les racines pendant l'hiver.

C'est par cette raison que dans les fonds humides & froids il est nécessaire , pour égoutter les eaux , de relever la terre en forme de sillons , & de planter les arbres sur le haut ; mais dans les terres chaudes & hâtives , il faut y planter dès le mois de Novembre , à cause que les racines commencent avant l'hiver & durant le tems doux à jeter quelque petite chevelure , & se lient avec la terre , en sorte qu'au printems les arbres en poussent beaucoup mieux.

Si l'on plante une pépinière de sauvageons , de poiriers & de pommiers-francs , élevés de pépins , on doit observer de couper la moitié de la racine du plant , de le rogner par haut environ à sept pouces , de l'espacer dans les rigoles de sept à huit pouces de distance entre chaque brin , & de ne le point enfoncer dans la terre plus avant qu'il étoit en celle dont il aura été tiré. Il faut par après remplir les rigoles de terre douce & déliée , afin qu'elle garnisse mieux les racines de ce petit plant , labourer aussi-tôt la terre des deux côtés , & le motter en sorte qu'il ne paroisse dehors que la hauteur d'un demi-doigt.

On doit planter autrement les pépinières de coignassiers enracinés , & celles qui sont destinées pour élever des arbres nains , soit poiriers , pêchers ou pruniers ; car il faut espacer le plant dans les rigoles à deux pieds l'un de l'autre , & le couper à deux ou trois pouces de terre , afin qu'il repousse du jeune bois sur lequel on le puisse greffer. Mais pour le pommier de paradis , il ne doit être rogné qu'à un pied & demi de terre ; parce que comme cette espèce d'arbre est long-tems à grossir , il est nécessaire de lui conserver du vieux bois , pour le greffer en fente & en jouir plus promptement ; car il vient bien plus vite de cette sorte que lorsqu'il est greffé en écusson.

Il est nécessaire que tout le terrain de la pépinière ait été défoncé de deux pieds & demi de fond pour le moins dans toute sa surface ; qu'elle ait été bien dressée de niveau ; & ensuite que tous les sauvageons , dont on la garnit , y soient mis chaque espèce séparément. Pour cet effet il faut partager tout le terrain par planches larges de huit , dix ou douze pieds , plus ou moins , suivant l'étendue de la place , & planter les sauvageons par rang sur le travers des planches , en observant de mettre chaque rang à deux pieds de distance l'un de l'autre , pour pouvoir labourer aisément ; & mettre les arbres de chaque rang à un pied de distance. Pour les labourer , c'est de crochets à deux dents qu'on doit se servir ; & non de la beche , parce qu'elle endommage les racines.

Les ormeaux , châtaigniers , tilleuls , hêtres , &c. se plantent de même au cordeau , à un pied de distance l'un de l'autre au plus , dans des rigoles espacées de deux pieds ; car plus les plants sont près , mieux ils se couvrent & se conduisent l'un l'autre : ensuite on recouvre les rigoles & on plombe la terre , afin que les racines ne s'évarent point. Bien des gens n'approuvent pas qu'on récepe ces jeunes plants à fleur de terre , comme il est assez de coutume ; ils veulent qu'on se contente de rafraîchir seulement les racines , en en coupant le petit bout.

III. Culture des Pépinières.

Celles de plants enracinés & celles de plants de semence , qui ont acquis la force de ces plants enracinés , comme je l'ai dit ci-dessus , demandent dorénavant les mêmes soins.

1°. Vers le mois de Mai , quand le petit sauvageon de poirier ou de pommier commence à pousser , il faut l'ébourgeonner promptement avec les doigts , en sorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon sur chaque brin pour faire un seul jet : en même tems on doit faire sarcler les herbes qui ont poussé ; & au commencement du mois de Juin par un beau tems labourer la pépinière uniment d'un bon fer de beche dans le milieu du rayon seulement ; car approchant à un pied près des sauvageons , le Jardinier doit soulager la beche & ne l'enfoncer qu'à demi , pour ne pas offenser les racines. Ce labour achevé , & la terre étant encore toute fraîche , il faut la couvrir entièrement de fougere de quatre pouces d'épaisseur , en sorte toutefois qu'elle n'étouffe pas les sauvageons.

Après cette première façon , à la fin du mois d'Octobre , on doit amasser adroitement la fougere avec la beche , la jeter en long au milieu des rangées du plant , & ensuite

déchauffer les sauvageons environ d'un demi-fer de beche en forme de rigole, afin que pendant l'hiver les eaux & les neiges puissent couler plus aisément au pied du plant & l'humecter. En déchauffant ainsi les sauvageons, il est bon de rejeter la terre sur la fougere pour la faire mieux pourrir; mais il faut prendre garde de laisser un pouce ou deux de terre contre le pied de ces sauvageons, afin de les préserver de la gelée, & de ne pas couper ni découvrir leurs racines.

L'hiver étant passé, on doit au mois de Mars, par un beau tems, réchauffer le plant, labourer toute la pépinière à l'uni; en labourant, couper la fougere avec la beche & la mêler avec la terre, parce qu'elle fert de fumier, & qu'elle a cette propriété particulière de faire jeter au sauvageon quantité de chevelure & de petites racines.

Il est nécessaire d'entretenir ainsi les pépinières, & de renouveler tous les ans ces mêmes façons, jusqu'à deux ans après qu'elles auront été greffées.

Mais dans le pays où la fougere est rare, on doit, pendant l'été, labourer trois fois les pépinières d'un labour léger, pour les tenir fraîches, & n'y laisser croître aucunes herbes. Ces trois labours se doivent faire au mois d'Octobre. Il faut toujours déchauffer le plant de la manière que je l'ai décrit.

2°. Si la pépinière ainsi cultivée ne profite point, on doit au mois de Novembre de la troisième année la fumer, & répandre par-tout également & à champ couvert, de bon fumier gras & à demi-pourri, de quatre doigts d'épaisseur, & le labourer aussitôt pour le mêler avec la terre. Quand on fumera ainsi la pépinière dans le mois de Novembre, il ne fera pas nécessaire de la labourer ni de déchauffer le plant au mois d'Octobre.

3°. On doit encore prendre soin, lorsque les sauvageons commencent à former leur tige, de les émonder & de couper toutes leurs branches jusqu'à six ou huit pouces de hauteur, seulement pour préparer la place de la greffe; & après cela ne leur couper rien au-dessus, parce que ces sauvageons sont si jeunes & si tendres, qu'on ne peut leur ôter aucune branche ni les entamer sans altérer beaucoup la sève, ce qui les retarde & les empêche de grossir. Par cette même raison, il faut aussi observer de n'éplucher ni décharger de bois les coignassiers, les pruniers & les merisiers plantés en pépinière avant le mois de Mars de leur seconde année; mais alors en les épluchant, il est bon d'observer de ne leur laisser qu'une branche ou deux au plus sur chaque pied, & de les émonder en même tems jusqu'à huit pouces de haut pour placer les écussons, & couper le chicot, afin qu'il soit recouvert quand il fera tems de greffer. On prépare les pommiers de paradis de la même manière, pour les enter en fente. Mais en élaguant les jeunes tiges, il faut toujours leur laisser quelques brindilles; elles servent à arrêter la sève, & à faire grossir l'arbre qui s'étiolerait à force de monter.

4°. Les pépinières de sauvageons étant ainsi bien plantées & bien cultivées, feront assez fortes pour être greffées dans leur trois ou quatrième année, & celles de coignassiers & de pruniers dans leur seconde.

5°. Quant aux ormeaux, hêtres, sapins, châtaigniers, marronniers, tilleuls & autres arbres naturellement champêtres, lorsqu'ils sont devenus un peu forts dans la pépinière, comme à l'âge de trois ou quatre ans, il faut commencer à les conduire & élever. Pour cet effet, on épluche tous les petits boutons & branchettes le long de la tige jusqu'en haut, & on choisit parmi toutes les branches celle qui est la plus droite sur le pied de l'arbre; ensuite, sans rien couper, on casse le bout des branches inutiles, & on les tortille autour de la bonne, de manière qu'elles servent à l'entretenir & à la bien dresser. Quand ces branches tortillées sont plus grosses que celle qu'on veut élever, de peur qu'elles n'emportent toute la sève, on les pele tout-around d'environ trois doigts de haut, ce qui en arrête la nourriture.

On conduit ainsi tous les ans le montant de ces jeunes arbres de plus haut en plus haut en cherchant de nouvelles branches pour les entortiller autour du montant, & l'entretenir droit, en coupant avec la serpette toutes celles qui sont au-dessous jusqu'au pied: c'est de cette manière que s'élevaient les belles tiges. Lorsqu'il y a dans la pépinière quelques arbres qui panchent, il faut les redresser en les passant & tortillant dans le tems de la sève avec ceux qui sont proches, afin qu'ils se soutiennent l'un l'autre, & se dressent en grossissant. Les coudes & les zigzags qui se rencontrent le long d'une tige, se raccommodent en grossissant: on peut les aider en fendant par filets ces cavités que la sève en se gonflant, grossit & remplit peu-à-peu.

À sept ou huit ans ces arbres sont gros d'environ six pouces, & hauts de quinze à vingt

Vingt pieds: on peut alors les employer pour remplir quelques places vuides; mais il vaut mieux les laisser profiter dans la pépinière.

Nous parlerons au Chapitre IV, ci-après, des différentes manières de transplanter les arbres.

CHAPITRE II.

Des Greffes & de la Bâtardière.

ARTICLE I.

Des différentes sortes de Greffes.

C'EST ici le second âge des plants: & greffer ou enter, c'est couper la tête ou les bras à un arbre, pour lui donner une nouvelle tête ou de nouveaux bras, & le forcer d'adopter & de nourrir des fruits qui ne sont point de sa famille.

Utilités & curiosités de la Greffe.

La greffe est le triomphe de l'art sur la nature dans le genre végétal. Un arbre par ce moyen change d'espece, de sexe, de tête, au gré d'un Jardinier habile, & on a trouvé par-là le secret de changer de nature les sauvageons, de métamorphoser les fruits, de les multiplier prodigieusement, d'en mêler les especes, & d'en avoir de tous les climats. L'usage de la greffe est ce qu'il y a de plus ingénieux, de plus agréable & de plus utile dans le vaste champ de l'agriculture; & sans cet art, nous serions pauvrement réduits aux seuls secrets que la nature & le pays nous fourniroient. L'homme curieux & adroit a voulu retrouver par son travail les fruits du jardin de délices que son péché lui avoit ôté; & il l'a fait avec tant d'empressement, qu'il a été fouiller dans les forêts les plus affreuses, & en a tiré plusieurs sortes d'arbres extraordinaires (a), que la nature avoit pris soin de lui cacher.

Non content de ceux-là, il en a été chercher dans les forêts les plus éloignées (b), & en a fait un si grand amas d'especes différentes, qu'elles vont presque à l'infini. Le mélange d'une sorte avec une autre (c) lui en a souvent donné qui ont été inconnus à nos Peres: & l'art lui a supposé mille moyens pour en augmenter le nombre, & perpétuer les bonnes especes.

Mais c'est outrer ce bel art, que de vouloir, par des entreprises bizarres, forcer la nature à produire des fruits nouveaux & monstrueux, comme de greffer la vigne sur des noyers & sur des oliviers, pour avoir des grappes de raisin pleines d'huile; d'enter de la calleville sur des muriers noirs & des pêcheurs sur des coignassiers, pour avoir des pommes noires, & des pêches sans noyau; de greffer le noyer sur l'arbusier; d'enter des pommes sur des plantes stériles, des châtaignes sur des hêtres, des poires sur des frênes, du gland sur des ormes, &c. Car la nature, chaste dans ses alliances, & fidelle dans ses productions, n'a pu être débauchée; ou pour mieux dire, si quelques arbres

(a) L'amadote a été trouvée dans une forêt de Bourgogne. L'ambrette conserve encore les épines de son naturel sauvage. Le bezy-d'Héry porte le nom du sauvageon, qu'on nomme en Bretagne bezy, ou bezier; & d'Héry, qui est le nom d'une forêt de cette Province, où l'on a découvert ce fruit. Le bezy de Quessoy vient aussi de la forêt de Quessoy en Bretagne. La pomme d'apie a été prise dans la forêt de son nom.

(b) La poire de bon chrétien d'hiver a été apportée

de Hongrie. La pêche vient des Persans, qui l'envoyèrent en Occident, croyant empoisonner les Européens; car elle étoit en Perse un poison dangereux; mais le changement de climat la fit changer de nature; & c'est aujourd'hui un de nos fruits les plus exquis.

(c) L'orange, qu'on appelle bigearia, est moitié citron, moitié orange. Le Grand Duc de Toscane en a eu des premiers.

entés de rameaux d'une espece si éloignée ont produit quelque chose, ce n'a été que des productions languissantes & de peu de durée.

Ce qui doit nous suffire; c'est que chaque espece de bons fruits peut se greffer heureusement sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à-peu-près semblable à la sienne.

On peut même, sur le même arbre, enter sur différens côtés du tronc, ou sur différentes branches, diversés especes du même fruit, même des fruits d'especes différentes; mais il faut toujours que ces especes aient de la sympathie, & qu'elles soient d'une nature à-peu-près semblable. Ainsi le pommier peut produire des poires, & le poirier des pommes. On fait venir des prunes, des pêches sur un amandier; des cormes sur un prunier; des poires, des pommes, des prunes sur des mûriers; des poires sur des sauvageons, sur du paradis, sur des coignassiers, sur des épines-blanches, & même sur des neffliers. Voilà tout-au-plus en quoi peut réussir le mélange des greffes, suivant l'expérience de nos jours; encore ces fruits ne sont-ils souvent que des sujets languissans: on remarque même que le bon chrétien d'été musqué & les poiriers de portail, ont plus de peine que les autres poiriers à prendre sur des coignassiers, & que les poiriers à grosse queue n'admettent pas volontiers la greffe de toutes sortes de poiriers.

Ordre & précautions qu'il faut tenir en greffant des Pépinières.

Lorsqu'on greffe les pépinières, ce qui se fait ordinairement dès la seconde année du plant, il faut commencer par un bout de chaque planche, & aller tout de suite de rang en rang, & de planche en planche; & avoir un registre sur lequel on écrira à mesure: tel rang d'une telle planche contient telle espece de fruits, tel rang contient telle autre espece, & ainsi de suite. Tout l'ouvrage étant ainsi fait & enregistré, quand on a besoin d'arbres, on les fait arracher, le livre à la main; & on est assuré des especes de fruits.

Qui sont les Plants qui veulent être greffés? Sur quels sujets & à quel âge ils demandent à l'être?

I. Il y a quelques fruitiers qui sont francs de leur espece, & qui rapportent de bons fruits, sans être greffés; mais il y en a peu, & la plupart ont besoin de ce secours, ou par nécessité, ou du moins pour être forts & bons.

II. Comme tout le secret & tout le fruit de l'art de la greffe consiste à planter une partie de quelque arbre qu'on estime, sur quelque endroit d'un autre arbre qui déplaît, on peut greffer un arbre à tel endroit, autant de fois & à tel âge qu'on veut, pourvu qu'il ne soit ni trop jeune ni trop vieux pour cette opération.

Il est bon de greffer les arbres aussi-tôt qu'ils sont assez forts pour cela: le fruit en devient plus gros & d'un relief plus fin, parce que la greffe du plant se perdant peu-à-peu, il acquiert plus de douceur à mesure qu'il grossit, & il se raffine comme l'or dans la fournaise. On greffe communément les amandiers au bout de l'année, & les autres à deux ou trois ans, plus ou moins, suivant leur force.

III. Les fruits de jardin, pour la bonté desquels on se sert de la greffe, sont les poires, les pommes, les prunes, les pêches & pavies, les abricots, toutes sortes de cerises, des azeroles, des coings, & quelquefois des neffles & des châtaignes; les raisins & les figes ont chacun leur Chapitre à part. On peut greffer toutes sortes d'arbres fruitiers & autres.

1°. On greffe les poiriers sur des coignassiers ou sur des poiriers, soit sauvageons, soit francs.

Il y a des especes qui se marient bien par la greffe; & alors l'union de l'ente avec le sujet plus prompt & plus intime, comme le bon chrétien d'hiver sur coignassier. D'autres, au contraire, ont toujours de la peine à s'allier, comme la merveille d'hiver sur le coignassier: ce qui a donné lieu de remarquer que souvent les fibres des deux plants approchées, s'inclinent & se replient pour s'aboucher; au-lieu que dans les especes amies, ces fibres se joignent sans aucune inflexion, s'ensilent & s'allongent mutuellement; ce qui fait la réussite de la greffe.

Il faut choisir les coignassiers femelles bien sains, qui fassent de grandes feuilles & de beaux jets, & qui aient l'écorce lisse & noirâtre. Ils réussissent merveilleusement en espalier ou en buisson; rarement en arbre de tige, parce qu'ils se décollent au vent. Il y a pourtant quelques especes de poiriers, comme le bon chrétien d'été musqué & les portails, qui ont peine à prendre sur les coignassiers. Mais le coignier, qui est le coignassier mâle, a la seve si aigre, que les greffes ont peine à y reprendre, font le bourlet & languissent toujours. Quant aux sauvageons, tant poiriers que pommiers, ceux élevés de pepins sont préférables à ceux de fouches. Le coignassier de Portugal est le meilleur de tous pour greffer de bons fruits.

Les poiriers sauvageons de bois sont de très-bons sujets pour les arbres nains, & même pour ceux de tige: mais les sauvageons de pépinière & les rejettons des vieux pieds ne sont bons que pour les arbres de tige, parce qu'ils sont trop vigoureux pour demeurer bas.

Les poiriers greffés se servent réciproquement de sujets pour le changement des greffes, à l'exception de quelques-uns, comme les poiriers de grosses queues, qui sont indisciplinables, de même que les petits blanquets qui sont sujets à faire le bourlet.

Il faut observer de greffer le moins qu'on peut sur les coignassiers des fruits secs, mais plutôt des fruits fondans & beurrés, parce que la sécheresse du coignassier rend le fruit encore plus sec, âcre & rude comme est la coignasse: au-contraire, les fruits secs & odorans doivent se greffer sur franc, ou sur poiriers francs greffés: par exemple, sur de l'amadote greffer de l'épine d'hiver, de l'échasserie, ou autre dont le goût & le relief sont tout différens.

On greffe quelquefois des poiriers sur des pommiers, sur de l'épine-blanche & sur des neffliers; mais la greffe ou le plant réussissent rarement.

2°. Les pommiers se greffent ou sur des pommiers sauvageons, ou sur des pommiers de paradis & des douçains; avec cette différence que les sauvageons, soit de pepins, soit de fouches ou rejettons, sont propres pour faire des pommiers de tige, ou de grands buissons échappés; mais ils ne valent rien pour faire des pommiers nains: au-lieu que les paradis sont très-propres pour demeurer nains & occuper peu de place, parce qu'ils poussent peu de bois & font promptement du fruit. Le douçain, au-contraire, n'est bon qu'en tige; mais il pousse au pied beaucoup de jets qui font avorter la greffe, si on n'a pas soin de les bien nettoier & ébourgeonner.

Les pommiers, qu'on hasarde de greffer sur poiriers ou sur coignassiers, réussissent peu dans la France occidentale.

3°. Les pruniers ne se greffent que sur d'autres pruniers, encore n'est-ce que sur un petit nombre d'especes, comme saint-julien, damas noir, cerisettes; & ils ne réussissent guere sur les bonnes, comme perdrigons, sainte-catherine, prunes d'abricots. Ils prennent quelquefois sur de gros amandiers.

4°. Les pêcheurs veulent être greffés sur des pruniers de saint-julien ou de damas noir, ou sur des abricotiers déjà greffés, ou sur des jeunes amandiers de l'année. Un pêcheur greffé quatre fois sur un amandier doux, porte des pêches dont l'amande est douce.

En général, pour tous les fruitiers à noyau, il vaut mieux les greffer sur amandiers ou sur pruniers de saint-julien ou de damas noir, que d'en élever de noyau. Le pêcheur greffé sur prunier donne plus de fruit & le donne meilleur; mais il ne fait rien dans les mauvaises terres; à la différence du pêcheur greffé sur amandier qui y réussit, parce qu'il pique en fond; mais il nourrit peu son fruit, & il est sujet à l'amertume.

5°. Les abricotiers viennent naturellement de noyau; & ce sont les abricotiers sauvages qui vivent près de deux cens ans; mais il vaut mieux en greffer sur amandiers, sur pruniers de damas noir ou saint-julien, ou sur ceux qui portent les plus belles prunes blanches.

On observe, à l'égard des pêcheurs & des abricotiers, de greffer sur pruniers ceux qu'on destine pour des terres humides & fortes; au-lieu qu'on greffe sur amandier ceux qu'on plante dans les terres seches & légères, parce que les racines de l'amandier piquent fort avant en terre, & le garantissent de la sécheresse.

6°. On greffe toutes sortes de cerises, & on les greffe sur des merisiers ou sur des cerisiers de pied: les derniers sont meilleurs pour les cerises précoces, qu'on met d'ordinaire en espalier, parce qu'ils ne sont pas si vigoureux que les merisiers.

7°. L'azerolier, qui est un arbre sauvage & épineux, se greffe sur l'épine-blanche, quelquefois sur de petits sauvageons de poiriers, sur des nœffliers, & ordinairement sur coignassier qui donne du fruit plutôt, le donne plus gros, & charge davantage : il se greffe en fente ou en écusson.

8°. Les amandiers viennent d'eux-mêmes, ou on les greffe les uns sur les autres, ou bien on les écussonne sur le prunier de damas noir.

9°. On ne greffe guère les coignassiers, parce qu'ils font aisément du fruit d'eux-mêmes. On peut greffer du coignassier de Portugal sur celui de France, pour en bonifier l'espece : on en greffe aussi sur des poiriers.

De même, les mûriers naissent tous francs : on en greffe pourtant à la pousse, d'écussions entés sur d'autres mûriers de meilleure espece.

10°. Les nœffliers se greffent sur d'autres nœffliers, sur l'épine-blanche, sur l'épine-vinette, sur coignassiers & sur poiriers, & se greffent en fente ou en écusson. L'épine-vinette se greffe de même sur l'épine-blanche.

Au reste, voyez ce que j'ai dit ci-dessus sur le choix des plants, pag. 116.

Différentes manieres de greffer.

Il y a six différentes sortes de greffes ; la greffe en écusson, la greffe en fente, la greffe en couronne, la greffe en flute, la greffe à emporte-pièce & la greffe en approche ; mais il n'y a que les trois premières qui soient beaucoup d'usage : les autres sont peu utiles, ou elles ne diffèrent des premières que par quelques circonstances de plus ou de moins.

Explication de la Figure.

- | | |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 1. Pépiniere de pepins naissans. | 15. Autre greffe aux branches. |
| 2. Pépiniere de noyaux bien levés. | 16. Mouffe dont on entoure la greffe, après y avoir mis de la terre glaise. |
| 3. Pépiniere de plants enracinés. | 17. Osier avec lequel on lie la greffe. |
| 4. Meres coignasses, dont on tire des plants enracinés. | 18. Ecorce de saule, avec lesquelles on enveloppe les poupées. |
| 5. Greffoir. | 19. Branches à gros yeux, choisies pour y lever des écussons. |
| 6. Scie. | 20. Ecussions levés. |
| 7. Serpette. | 21. Sauvageon qu'on écussonne. |
| 8. Coins de buis ou autre bois dur. | 22. Sauvageon écussonné & entouré de filasse. |
| 9. Maillet. | 23. Arbres en plein vent, greffés en couronne. |
| 10. Greffes. | 24. Greffes taillées pour la couronne. |
| 11. Greffes taillées pour mettre en fente. | 25. Figuier greffé en flute. |
| 12. Sauvageon qu'on fend. | 26. Bâtardiere. |
| 13. Arbres greffés en poupée. | |
| 14. Arbres de tige greffés en croix. | |

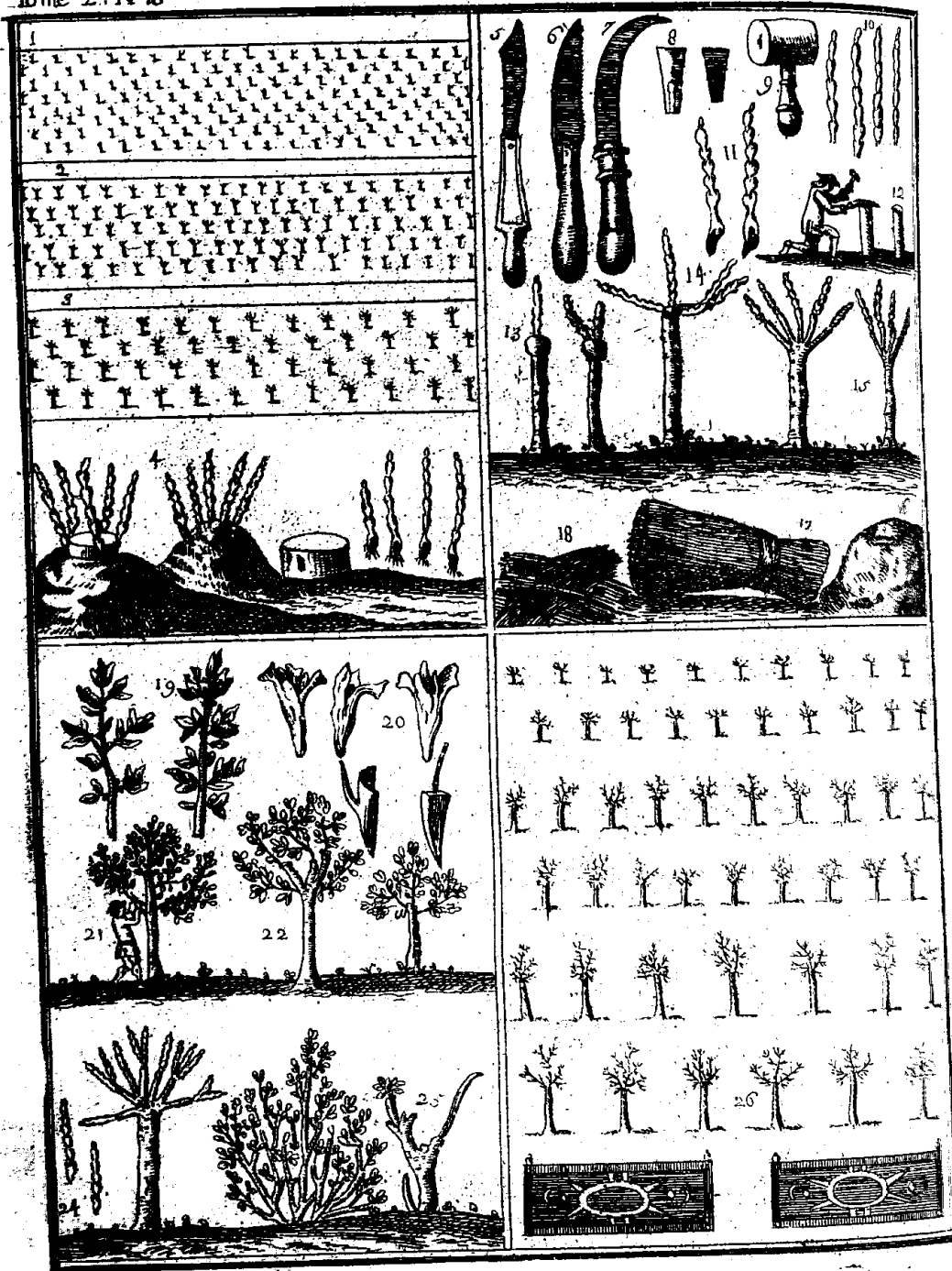
Saison & méthode pour greffer.

On peut greffer pendant toute l'année ; savoir, en fente aux mois de Février, Mars & Avril ; en couronne au commencement de Mai ; en écusson en Juin, Juillet, Août & Septembre ; & au commencement d'Octobre sur les amandiers & sur les pêcheurs de noyau. On peut aussi greffer en fente en Novembre, Décembre & Janvier ; mais ce travail réussit peu : il vaut mieux le faire dans la vraie saison que je viens de dire.

Dans les terres seches & sablonneuses, on greffe six ou sept jours plutôt que dans les terres humides & grasses, parce qu'elles sont plus tardives.

Quand c'est une pépiniere que l'on greffe, on doit en enter tous les arbres en une fois, & pour cet effet arracher les sauvageons qui sont trop foibles, & les replanter ailleurs, car ils étoufferoient les greffes.

Lorsqu'on greffe une pépiniere, il faut de l'ordre pour en bien distinguer les especes, tant à pepins qu'à noyau. Le meilleur est de greffer d'une même espece de fruit, ou une rangée entiere de sauvageons, ou une partie ; & en même tems écrire sur un papier le nom des fruits, la quantité des pieds d'arbres qui en sont greffés, en quelle rangée



ils font ; & si dans une même il y en a plusieurs entrés de différentes especes , marquer avec un gros pieu le commencement de chacune , & écrire le tout sur son registre : & afin qu'on ne se trompe pas quand on en voudra lever quelque arbre , il est bon d'avoir le livre à la main.

Pour avoir toutes sortes de meilleures poires , on doit en greffer les pépinières de coignassier , & y enter quantité de fruits des grosses especes , afin d'y regreffer en fente des poires rares.

Grefse en fente ou poupée.

I. Sujets. On greffe de la forte sur toutes sortes de bons fruitiers , même sur d'autres grands arbres , & non-seulement sur des grosses tiges qu'on a étronçonnées , mais aussi sur plusieurs branches d'arbres , soit nains , soit de tige , pourvu que les uns & les autres aient environ trois pouces de tour à l'endroit où se doit faire la fente , pour pouvoir la souffrir & ferrer suffisamment la greffe.

Celle en fente est particulièrement pour les poiriers & pommiers francs , parce qu'elle vient bien plus vite que celle qui se fait en écusson , quoiqu'elle ne tourne pas si vite à fruits. Elle est aussi la meilleure sur les pommiers de paradis , sur les douçains & sur les pruniers , lorsqu'on y ente d'autres pruniers : elle se fait aussi sur les cerisiers & sur les merisiers , quoique les fruits à noyau (sur-tout les pêches) réussissent moins en fente que les fruits à pepins.

II. Tems. Tout le mois de Février & une bonne partie de Mars , sont le vrai tems pour greffer en fente ; mais il faut se hâter quand l'année est avancée , & sur-tout que l'arbre ne soit pas encore entré en seve , enforte que l'écorce ne se détache pas du bois ; car aussi-tôt qu'elle se détache , il est trop tard pour de l'année greffer en fente. C'est pourquoi on doit être diligent à faire ses provisions de greffes & à les appliquer. On peut pourtant greffer en fente les pommiers jusques dans le mois d'Avril , parce qu'ils sont difficiles à émouvoir , & qu'ils se mettent tard en seve.

Il ne faut point greffer , soit en fente , soit en écusson , quand il pleut ou qu'il vente , sur-tout du sud & du sud-ouest.

III. Greffes. Les greffes ou rameaux qu'on veut enter , doivent être pris sur des arbres vigoureux , qui soient dans leur année de rapport , & sur des branches bien saines & chargées de boutons à fruit.

Il faut les y lever quand l'arbre n'est point en seve. Pour les conserver quelque tems , on les enterre dans un endroit frais : l'hiver on peut les conserver un mois ou deux , en les mettant moitié en terre. Quelques-uns disent avoir conservé des greffes de bigarreaux & de cerisiers en terre , depuis la fin de Septembre jusqu'au mois de Mars , & en avoir fait des entes qui réussissent toutes. Elles prennent mieux quand elles ont été dans l'eau pendant deux heures avant d'être mises en fente , & il est nécessaire d'en rafraîchir les deux bouts.

La greffe doit être de deux ou trois pouces de long ; ou pour mieux dire , il doit s'y trouver au moins trois bons yeux.

IV. Outils. Pour greffer en fente , il faut un marteau , un coin de bois dur , un greffoir pour tailler les greffes & fendre le sauvageon , & une scie pour le scier à hauteur convenable. Le greffoir est un petit couteau de deux à trois pouces de lame , dont le manche est menu , plus long que la lame d'un bon pouce , aplati & arrondi par le bout , pour servir à détacher la peau des sauvageons.

En allant greffer , on prend de la terre glaise ou de l'argille , de la mousse ou du foir fort délié , & de l'osier.

V. Opération. 1°. On taille la greffe par le gros bout , en forme de coin , avec la serpette , & on fait cette entaille de la longueur d'un demi-pouce. On laisse des deux côtés de l'entaille de l'écorce qui soit bien adhérente au bois. Il faut de plus que le côté , qui est destiné pour se trouver en-dehors , soit un peu plus large & plus épais que celui qui doit être en-dedans ; & que précisément au haut de cette écorce , conservée pour le dehors , il y ait un bon œil au-dessus de la fente ; & trois ou quatre autour de la greffe.

2°. Il faut aussi scier un peu en penchant le sujet qu'on veut greffer ; car s'il étoit scié tout à plat , l'eau entroit dans la fente : ensuite il est bon de ragréer avec la ser-

pette ce qu'on a coupé avec la scie : après cela on fend le sujet assez avant à l'endroit le plus uni de l'écorce. On fait cette fente sans grand effort, avec un gros couteau appliqué également sur toute la largeur du tronc, mais à côté de la moëlle à laquelle il ne faut jamais toucher ; & on donne quelques coups de maillet sur le couteau, quand c'est une grosse souche, pour faire une fente suffisante. On la tient ouverte en y laissant quelque coin, jusqu'à ce que la greffe soit bien placée ; & si la fente n'est pas bien nette, on doit l'approprier avec la serpette, pour que rien n'empêche la greffe d'entrer & de se lier au sujet ; & même si elle est trop grosse à proportion de la tige, pour qu'elle n'y soit pas si serrée, on coupe uniment de bas en haut un peu de bois des deux côtés de la fente, avec le bout de la serpette, afin que la greffe y soit dans son repos, sans qu'il y reste du jour, & sans qu'elle puisse être ébranlée aisément.

3°. Il faut l'y placer de sorte que l'écorce du côté le plus large de la greffe, soit exactement à fleur de l'écorce du sauvageon, & que ces deux écorces se répondent si bien l'une à l'autre, que la sève venant du pied puisse couler entre le bois & l'écorce de la greffe, aussi facilement qu'elle auroit fait dans la partie qu'on a retranchée du sujet.

Le bois des greffes en fente ou en couronne ne s'unit jamais au bois du sujet, non plus que le bois des écussons, quand de mauvais Jardiniers y en laissent.

L'union de la greffe avec son sujet se fait dans la portion de l'écorce qui doit devenir bois, c'est-à-dire, dans cette partie intérieure de l'écorce dont les fibres ont une direction longitudinale : ce qu'on regarde comme du bois en herbe ; de telle sorte que l'union se fait par la jonction des fibres herbacées, tant de la greffe que du sujet, qui correspondent les unes aux autres, d'abord & plus intimement par en bas, ensuite par le haut, même par les côtés, mais rarement du corps de l'écusson ou greffe avec le bois du sujet.

Pour greffer sur les vieux troncs, d'habiles gens estiment que la greffe doit être prise d'un bois de deux sèves ; & que le coin de la greffe doit être fait de manière que tout le vieux bois soit dans la fente, & que l'entaille, qui pose sur le plat du tronc, se trouve être du bois de la dernière sève : cependant cela manque souvent à réussir sur les sauvageons. C'est pourquoi la greffe qui n'est que du jet de l'année, pourvu que le bois en soit bien mûr, passe pour être aussi bonne & aussi forte que celle qui a du vieux bois. Il est pourtant vrai que la dernière rapporte du fruit plutôt que l'autre. On peut même, en cas de nécessité, quand on n'a point de greffe de l'année, couper du bois de deux ans ; mais il ne pousse pas avec tant de vigueur que celui qui est jeune ; aussi porte-t-il du fruit bien plutôt.

On a expérimenté que la greffe reprend presque toujours sur le sujet où on l'ente, la situation qu'elle avoit sur l'arbre d'où on l'a levée ; en sorte que si le jet y étoit droit & perpendiculaire, il poussera de même, perpendiculairement à l'horizon, sur le sauvageon où on le mettra : au-contraire, s'il étoit situé horizontalement sur son arbre, il se mettra de la même manière sur le sauvageon, & y poussera tout de côté, sans presque s'élever en haut. C'est pourquoi en levant des greffes, on doit prendre garde à la situation qu'elles ont sur l'arbre, afin de les placer de même, & qu'elles forment de belles têtes.

4°. Aussi-tôt que la greffe est placée, il faut lier la fente d'un brin d'osier, la recouvrir proprement (sans ébranler la greffe) de terre glaise où l'on aura mêlé de la mousse ou du foin fort délié, pour empêcher que l'arbre & la greffe ne s'alterent par la sécheresse ou par les injures de l'air. C'est ce qu'on appelle *emmailloter* les greffes ; & c'est pourquoi on appelle aussi la greffe en fente, *greffe en poupee* : ce qui ne se fait plus qu'aux champs ; dans les jardins, on se sert de cire.

5°. On ne met ordinairement qu'une seule greffe sur un sauvageon, parce qu'un arbre d'une seule tige est plus naturel & plus beau. D'ailleurs, quand le sauvageon est jeune, il ne pourroit pas porter plus d'une greffe ou deux au plus ; au-lieu qu'on en met jusqu'à quatre sur les gros troncs, en y faisant une double fente en croix.

6°. Lorsqu'on greffe de jeunes pépinières, on doit couper le pied que l'on veut enter à cinq ou six pouces de terre ; & si on ne met qu'une seule greffe sur un arbre, il faut qu'elle soit proportionnée au sauvageon : on doit aussi le tailler en pied de biche ou en talus, jusqu'à la moitié de la tige, & achever de couper l'autre moitié toute plate : l'arbre étant taillé de la sorte, la fente est plus aisée à bien faire, on pose mieux la greffe, & la plaie se recouvre plus aisément.

On doit encore faire toujours cette coupe du côté du septentrion pour deux raisons.

1°. Parce qu'elle ne se sèche pas si-tôt, & qu'elle se recouvre par conséquent plus vite que si elle étoit exposée au midi. 2°. Parce qu'il faut toujours tourner autant qu'on le peut le dos de la greffe au midi, pour qu'elle se décolle moins, & qu'elle résiste mieux aux vents du septentrion.

Souvent on greffe à l'écusson les sauvageons qui sont trop foibles pour être greffés en fente.

Mais pour avoir de beaux arbres à plein vent, le meilleur est qu'ils aient cinq ou six ans pour les greffer aux branches, parce qu'alors les racines de ces arbres robustes agissent vivement & forment tout-d'un-coup deux belles têtes. Il n'y a d'autres soins à se donner que de les tenir rondes, & sans confusion pendant les trois ou quatre premières années qu'elles se forment.

7°. On greffe souvent les arbres en place aux branches, pour en changer l'espèce, & on a bientôt un nouvel arbre. Mais quand on les greffe ainsi aux branches en fente, il faut les greffer entièrement sur tous les bras ; parce que ceux qui n'auroient pas été greffés, tireroient toute la sève.

Greffes à écusson.

I. *Especies.* Il y en a de deux sortes. La greffe en écusson à la pousse, & celle en écusson à œil dormant. Elles se font de la même manière, & ne diffèrent qu'en ce que l'écusson à la pousse se fait au mois de Juin, & alors on coupe le sauvageon à quatre doigts au-dessus de l'écusson ; au-lieu que l'écusson à œil dormant se fait dans les trois mois suivans ; & dans ce cas on ne raccourcit le sauvageon qu'au mois d'Avril suivant, lorsque l'écusson a poussé ; & comme il semble avoir dormi pendant tout ce tems, de-là vient qu'on a nommé cette greffe en écusson à œil dormant. Il faut peu de sève pour celle-ci ; elle la noyeroit de gomme ; mais il en faut beaucoup pour l'écusson à la pousse. On doit lever les uns & les autres par un tems frais & couvert, pour qu'ils ne se dessèchent point.

II. L'écusson n'est autre chose qu'un œil levé de dessus un jet de l'année. On choisit sur l'arbre dont on veut multiplier l'espèce, un des premiers jets de l'année, qui ait de bons boutons à fruit, les yeux bien formés & bien nourris : la plupart des greffes restent stériles, parce qu'on n'a pas cette attention. Les jets peuvent se conserver trois ou quatre jours, pourvu que le gros bout soit dans l'eau, & qu'on les ait effeuillés doucement, afin que les yeux ne se fanent pas si-tôt.

Pour des pêcheurs, il est bon que les jets qu'on choisit pour écussonner, aient des yeux doubles ou triples, en sorte qu'il y paroisse un commencement de branches, accompagné de feuilles & de deux boutons à fruit naissans. Pour tous les autres fruitiers, un œil simple suffit.

Pour lever l'écusson sur le jet pris à l'arbre dont on veut greffer, on choisit sur ce jet un endroit où il paroît un bon œil. Pour l'en détacher, on donne avec le greffoir, dans l'écorce qui environne l'œil, trois coups de couteau ; le premier en travers de la branche jusqu'au bois, à l'épaisseur de deux écus au-dessus de l'œil ; le second à un des côtés de l'œil, en descendant jusqu'au-dessous ; & la troisième de l'autre côté, de façon qu'il vienne croiser l'autre un peu plus d'un demi-pouce au-dessous de l'œil, & que les trois traits forment ensemble une espèce de triangle dont la pointe est en bas : l'œil, qui est dans cette enceinte, se leve aisément ; & voilà l'écusson qu'on a nommé ainsi, parce qu'il a la figure de l'écusson d'armoirie. Il n'importe pas quand le greffoir emporteroit un peu de bois en enlevant l'écorce avec l'œil : au reste, il ne se détache aisément que lorsque la sève y est abondante.

On ne doit point laisser de bois à l'écusson, parce qu'il faut que ce bois meure pour que l'écusson s'unisse bien au sujet.

Une autre attention qu'il est bon d'avoir, est de lever toujours les écussons sur des branches droites, afin que les greffes ne poussent point de travers, sur-tout quand il s'agit de greffer des *inconnues-cheneaux*, & autres espèces qui sont sujettes à jeter obliquement.

III. *Opération.* L'écusson étant levé, & ayant remarqué s'il a son germe, on le tient, sans le mouiller, entre les lèvres par le bout de la queue qu'on y a laissé exprès, puis sur la tige du sujet qu'on veut écussonner s'il est foible, ou sur une de ses branches s'il est gros,

on choisit un endroit bien uni, on y fait deux incisions qui aient la figure d'un grand T. L'incision d'en haut est horizontale ou en travers, & elle doit être d'environ un pouce & demi; la seconde est perpendiculaire, ou de haut en bas, & elle doit avoir un bon pouce de long.

C'est sur cette grandeur de cette incision qu'il faut se régler pour la grandeur de l'écusson qu'on leve sur le jet.

2°. Ces deux incisions étant faites au sauvageon, on en détache l'écorce peu-à-peu avec le coin du manche du greffoir, afin de faire entrer l'écusson entre les deux incisions sous l'écorce de la branche ou de la tige. On l'y introduit petit à petit, en commençant par la pointe; on le fait descendre en coulant tout le long de l'incision, jusqu'à ce que le haut de l'écusson réponde exactement à l'incision horizontale du sauvageon, en sorte que l'écusson occupe pleinement toute la place de l'incision, & que les côtés de l'écorce le couvrent ensuite tout entier, hors l'œil qui doit paroître dans son entier pour respirer & croître.

On met ordinairement deux écussons sur la même tige, un de chaque côté, en sorte que la même ligature les puisse couvrir tous deux, afin que si l'un manque, l'autre y supplée.

3°. L'écusson ainsi posé, on prend de la filasse gros comme un tuyau de plume, on en unit un bout qu'on pose sur l'œil, & on le fait croiser par derrière; on prend l'autre bout de la main droite, on le passe par-dessus le bout uni, qu'on tient court de la main gauche, & on le fait revenir au-dessous de l'œil sans le cacher: on continue de tourner la filasse tant que la greffe soit couverte, en serrant le haut un peu plus que le bas, afin que la sève puisse monter plus facilement à l'œil; & enfin on arrête la filasse derrière l'écusson par un nœud coulant, pour qu'elle puisse se lâcher à mesure que l'œil enfle: au lieu de filasse, on se sert de tilleul, de ruban étroit, de fil de laine; mais la laine est la meilleure, parce qu'elle prête & ne serre pas trop l'écusson, sur-tout pour l'amandier qui a beaucoup de sève.

4°. Si cette greffe se fait au mois de Juin, on coupe sur-le-champ, comme je l'ai dit, le sauvageon à quatre doigts de l'écusson, afin que la sève s'y jette, ne trouvant plus d'issue, & que l'œil pousse au plus vite avant l'hiver; d'où vient le nom de greffe à *œil poussant* ou à *la pousse*: au lieu que quand on écussonne plus tard, on laisse dormir l'œil de l'écusson jusqu'après l'hiver, parce qu'il seroit trop en prise aux rigueurs de cette saison, si on l'entamoit par la taille.

Quand on n'a pas besoin d'ététer les arbres écussonnés, ils poussent comme si on ne leur avoit rien fait.

On desserre la ligature de l'écusson fait à œil poussant, au bout de huit ou dix jours, afin que la sève ait la liberté d'y monter, & qu'elle ne se jette pas en gomme par l'incision. On ne dégage l'écusson à œil dormant qu'au printemps, parce qu'il ne reprend pas plutôt.

Il y en a qui taillent l'écusson d'une autre manière: ils mettent la pointe de la greffe en haut, & coupent le bout large au-dessous de l'œil. Les orangers, qui nous viennent de Gênes, sont presque tous greffés ainsi.

IV. *Sujets & tems.* La greffe en écusson est le plus en usage dans les jardins, parce que c'est la meilleure pour les coignassiers & mûriers, pour tous les arbres nains & pour les fruits à noyau: elle est d'un grand usage pour la plupart des arbres fruitiers, qui ont le bois foible ou l'écorce tendre. On peut même s'en servir pour d'autres sujets qui ne sont point fruitiers, comme orme femelle qu'on greffe sur le mâle, le chêne sur l'ormeau, &c.

L'écusson à œil dormant vaut mieux que la greffe en fente sur les coignassiers & sur les pruniers quand on y ente des pêchers, des pavies & des abricots; mais il faut que ces écussons soient faits sur le jeune bois, & que le pied ne soit pas trop gros, parce qu'ils ont plus de peine à reprendre, à cause que l'écorce est trop dure, & que la coupe est plus longue à se recouvrir. Or comme ces sortes d'arbres ne s'élevaient pas ordinairement en haute tige, & qu'ils sont toujours destinés pour être mis en espalier, ou tenus en buissons nains, & par cette raison qu'ils doivent être branchus dès le pied, on peut, en les greffant, mettre deux écussons sur chaque tige; mais en ce cas il faut prendre garde de ne pas les placer tous deux d'un même côté, l'un au-dessus de l'autre, car de cette sorte ils s'ent-

trennent

trennent, & venant à pousser, ils ne donnent pas une belle forme à l'arbre: c'est pourquoi il est nécessaire de les mettre de deux côtés, & l'un plus haut que l'autre: lorsqu'ils sont posés vis-à-vis l'un de l'autre, il est mal-aisé de recouper la tête de l'arbre entre les deux greffes, & la coupe a plus de peine à se recouvrir.

Il y en a qui estiment davantage les arbres qui viennent d'une seule greffe, & qui les trouvent plus beaux que les autres: c'est pourquoi, en greffant, on ne doit mettre qu'un seul écusson sur chaque pied. Pour moi, quoique je sois de leur sentiment, & que je trouve les arbres, qui n'ont qu'une seule tige, plus naturels, & par conséquent plus beaux que les autres, particulièrement ceux qui sont en buisson, lesquels, pour être bien faits, doivent avoir la tige d'un pied de haut; cependant je conseille de placer toujours deux écussons sur chaque pied, afin que l'un des deux reprenant, l'arbre ne puisse manquer; mais aussi c'est à condition de ne laisser pousser que le meilleur, & de rompre l'autre au commencement de la seconde année.

La greffe en écusson à œil dormant doit se faire dans le décours de la lune de Juin, de Juillet ou d'Août, toujours sur le jeune bois, parce qu'il a plus de sève, & l'écorce par conséquent plus tendre & plus aisée à lever. C'est pourquoi en plantant les coignassiers & les pruniers, il faut, comme je l'ai dit, les rogner à deux pouces de terre, pour leur faire pousser de nouveau bois; mais ne les greffer que dans leur seconde année, afin qu'ils soient plus forts: car s'ils sont foibles, la greffe ne pousse qu'avec peine & ne fait que languir; & il n'y a point de moyen plus assuré, pour avoir de beaux arbres, que de les greffer sur un pied bien vigoureux.

Le tems propre pour greffer en écusson, dépend de la qualité du terroir, parce que, selon qu'il est hâtif ou tardif, on doit y enter plutôt ou plus tard: car il est facile à juger que dans les pays chauds, où la sève commence de bonne heure, elle y manque aussi plus promptement; & qu'au-contraire elle dure plus long-tems dans les terres humides où elle pousse plus tard. C'est pourquoi le Jardinier ne doit pas toujours attendre la seconde sève, mais souvent greffer dès la première, principalement sur les pruniers.

Il est pourtant meilleur de différer jusqu'à la dernière pour enter les abricotiers, les amandiers & les pêchers; d'autant que leur première sève est si abondante, que si durant sa force on entaille l'écorce pour placer un écusson, elle sort au-dehors, & jette une gomme à l'entour, qui souvent l'étouffe & le fait mourir. On connoît qu'un arbre rentre en sève, par le nouveau jet qui se forme, les feuilles étant plus blanchâtres que les autres: de plus, en faisant une incision à une branche, on voit si l'écorce se sépare aisément.

Pour éviter le mal que fait le trop de sève, le Jardinier doit être soigneux de desserrer l'écusson de bonne-heure, pour donner cours à la sève; mais le meilleur remède & le plus assuré est de ne greffer ces sortes d'arbres qu'à la fin de leur seconde sève, après qu'elle a passé sa plus grande force, comme en Août ou au commencement de Septembre. Si l'on écussonne plutôt, l'écusson poussé à la sève d'Août; & cette pousse, étant fort tendre, elle gele l'hiver & meurt.

Il faut lier les écussons avec de la laine filée, & non pas avec de la filasse; parce qu'au printemps, quand les arbres poussent & qu'ils prennent sève, la filasse coupe l'arbre, à moins qu'on ne la coupe par derrière l'écusson, ce qui le fait souvent mourir, à cause qu'il n'a pas encore assez de force, au lieu que la laine se lâche à mesure que l'arbre grossit, en sorte qu'elle ne peut pas endommager l'écusson.

On doit encore prendre garde de ne greffer jamais en écusson que par un tems couvert, mais qui ne soit ni trop chaud ni trop froid; car la pluie le décolle ou le gâte, & l'empêche de reprendre, & l'ardeur du soleil le dessèche & le brûle. Pour garantir les greffes de l'un & de l'autre, il est bon de les couvrir aussi-tôt de feuilles ou de papier.

Les pêchers & les pavies doivent toujours se greffer en écusson sur le prunier de damas noir ou de saint-julien, sur l'abricotier & sur l'amandier. Mais, comme il a été dit, l'amandier ne reprend que très-rarement quand il est replanté; c'est pourquoi ceux qui veulent y greffer des pêchers & des pavies, doivent semer des amandes en la place où ils desirèrent les conserver, & n'y mettre que des amandes douces.

L'amandier réussit bien mieux que le prunier dans les terres seches & arides; parce qu'ayant peu de racines, & piquant en fond, il se garantit de la sécheresse, & prend

peu de nourriture : il n'est point sujet à repousser du pied quantité de rejettons comme le prunier, & il ne mange pas tant la terre ; mais il se passe, & meurt bien plutôt que le prunier.

Les pruniers peuvent se greffer sur d'autres pruniers, en écusson & en fente ; mais la greffe en fente vient beaucoup plus promptement que l'autre.

On peut enter en écusson les abricotiers sur toutes sortes de pruniers : mais lorsqu'ils sont greffés sur ceux qui rapportent les plus grosses prunes blanches, ils produisent de plus beau fruit, d'autant qu'ils retiennent quelque chose de leur nature ; & par cette même raison, quand ils sont entés sur le prunier de petit damas noir, leur fruit est plus sec, plus ferme & plus propre à confire.

Les cerisiers & les autres fruits rouges peuvent se greffer en écusson à œil dormant ; mais il est meilleur & plus assuré de les enter en écusson à œil poussant.

Pour avoir des poires plus grosses & plus excellentes qu'à l'ordinaire, il faut écussonner sur des jeunes coignassiers des greffes d'un arbre qui produise de gros fruits, comme bon chrétien d'été, virgouleuse & autres arbres bien séveux ; & sur les jeunes branches que ces greffes auront produites, enter à œil dormant quelques fruits des meilleures espèces, comme bon chrétien d'hiver, ambrette, saint-germain, &c.

Une autre expérience très-utile, est d'écussonner sur les branches des poiriers en place, qui ont de beaux & gros jets, d'autres fruits curieux de la même sève & de la même façon : il y a plaisir à en écussonner principalement sur la virgouleuse la plus belle & la plus forte de nos sèves ; les fruits qu'elle continuera de donner gros & beaux au bas de l'arbre, n'en feront que plus à l'abri des vents ; & les écussons d'en haut en donneront souvent dès la seconde année : au lieu que de greffer en pépinière, il y faut du moins trois ans à l'arbre pour se former, & encore autant avant de rapporter après qu'on l'a mis en place.

Greffe en couronne, ou entre le bois & l'écorce.

Elle se fait entre le bois & l'écorce, sur des sujets qui ont au moins trois à quatre pouces de diamètre, soit vieux troncs, grosses branches ou sauvageons.

On la préfère à celle qui se fait en fente, parce qu'elle est plus aisée & plus sûre ; du moins elle ne fatigue point le sujet, comme fait la greffe en fente, où l'on donne une secousse terrible à l'arbre par l'incision violente qu'il y faut faire.

Pour greffer en couronne, on prend ses greffes d'un bon demi-pouce de grosseur, qui aient dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux & on les taille en pied de biche par le gros bout, en sorte que l'entaille ait près d'un bon pouce de longueur.

Pour appliquer ces greffes, on choisit sur la tige ou sur la branche qu'on veut couronner, un endroit uni & sans nœuds ; là on la coupe à plat, mais en panchant, & on y fait, entre les bois & l'écorce, une incision avec la pointe d'un couteau : on achève d'ouvrir cette incision, c'est-à-dire, de séparer l'écorce d'avec le bois, avec un petit coin de bois dur, fait exprès, en donnant à propos quelques petits coups de maillet sur le coin, pour faire l'ouverture sans endommager l'écorce ; puis on y introduit la greffe, on l'assure en la liant avec de l'osier, & enfin on emmaillote le haut de la tige comme à la greffe en fente.

On y met le nombre de greffes que le sujet peut porter ; cinq, six, huit, suivant sa grosseur & son âge, & on les arrange à trois pouces & demi de distance l'un de l'autre, ce qui forme une espèce de couronne ; d'où vient le nom de greffe en couronne.

On la fait dans le même tems que celle en fente, & si l'on veut, au commencement de Mai. Elle n'est en usage que pour les gros fruits à pépins, & non pour les fruits à noyau, ni pour les sujets qui n'ont pas la force de ferer puissamment leurs greffes.

Greffe à emporte-pièce.

Cette sorte de greffe est assez bonne pour les gros arbres qu'on ne peut fendre sans les altérer beaucoup.

Pour la faire, on taille la greffe à-peu-près comme pour la fente, & dans la même façon ; puis avec un ciseau de Menuisier, on fait dans l'écorce & dans le bois d'une tige tronçonnée, une entaille longue & large à proportion de la grosseur de la greffe,

afin qu'elle y soit enchaînée bien juste. On l'y fait entrer avec un peu de peine ; ensuite on lie, avec de bon osier, la tête greffée, & on l'emmaillote en faisant autant de poupées qu'on entaille de greffes sur l'arbre.

En greffant de la sorte, on observera de ne pas étêter ces arbres trop court, ni trop près de la tige, parce qu'ils ont trop de peine à se recouvrir, & qu'étant ainsi navrés, ils meurent très-souvent.

Il faut aussi laisser quelques petites branches par quelques endroits au haut de l'arbre sans les couper, pour recevoir une partie de la sève ; car lorsqu'elle vient à monter, & qu'au lieu de rencontrer à l'ordinaire de grosses branches pour se répandre, elle ne trouve que de petites greffes trop foibles pour la recevoir toute entière, elle se suffoque par son abondance, & les fait mourir.

Mais aussi, après que les greffes sont reprises, & qu'elles auront bien poussé, il faudra, au mois de Mars de l'année suivante, achever d'ôter entièrement toutes les branches que l'on aura laissées, & les couper tout proche le tronc de l'arbre, afin qu'elles se recouvrent plus aisément.

Quand ces gros arbres ont l'écorce trop dure & le bois revêché pour être entés, il est meilleur de les étêter un peu haut, pour leur faire pousser du jeune bois & de nouvelles branches sur lesquelles on pourra greffer dans la troisième année. Mais comme on ne peut enter ces gros arbres que fort haut & au bout des branches, on doit être soigneux de garnir les greffes de quelques branchages, aussi-tôt qu'elles viennent à pousser ; car leur jet est si tendre & si chargé de feuilles, que, durant les deux premières années, elles sont très-aisées à rompre au moindre vent. Ces branchages servent aussi à empêcher que les oiseaux ne se mettent sur les greffes, & ne les gâtent.

Quelques-uns se servent encore d'une autre façon de greffer toute extraordinaire : ils prennent un bout de branche longue de trois doigts du fruit dont ils veulent greffer, ils l'éguissent de plat, & au mois de Mars ou d'Avril, lorsque les arbres sont en sève, ayant fait une incision en croix dans l'écorce du sauvageon, ils y posent la greffe & la relient avec de la filasse en forme d'écusson ; ce qui réussit rarement.

Greffe en flute.

Elle n'est propre que pour les figuiers, châtaigniers, marronniers & autres sujets fort séveux ; & c'est la plus difficile de toutes les greffes, parce qu'il faut dépouiller circulairement un rameau de sa propre écorce, pour en revêtir un sauvageon qu'on a auparavant dépouillé lui-même : c'est pourquoi cette sorte de greffe ne se fait qu'en pleine sève au mois de Mai.

Pour cela, 1°. on choisit un beau jet chargé de gros yeux bien disposés ; on mesure avec un fil s'il est bien juste de la grosseur de la branche sur laquelle on veut l'enter.

2°. Cela étant, on coupe, avec la serpette ou le greffoir, l'écorce du rameau en haut, en bas circulairement, en laissant entre les deux coupes la longueur de deux ou trois travers de doigt : c'est cette écorce qu'on doit enlever en forme d'un chalumeau, pour la transplanter sur le sauvageon, & la lui faire adapter avec tous les yeux qui s'y rencontrent. C'est pourquoi il est nécessaire de les laisser tous sans en éborgner aucuns, parce qu'il y en a toujours quelques-uns qui manquent : il ne faut même en arracher aucunes feuilles, à cause que cela y feroit des ouvertures par où la sève se dissiperoit.

4°. Après avoir ainsi coupé l'écorce de la greffe qu'on veut enter, on la laisse en sa place, pendant qu'on va écorcer, de la même manière, le sujet sur lequel on veut la mettre ; ensuite on tire l'écorce de dessus la greffe, en la tournant doucement par son plus petit bout, & on l'insère sur le sujet dépouillé, en la poussant doucement avec les deux doigts, jusqu'à ce qu'elle joigne l'écorce du sujet greffé.

Greffe en approche.

Elle n'est praticable qu'entre les arbres voisins, & elle n'est en usage que pour les orangers & citronniers, & autres arbrisseaux de jardins : on s'en sert pourtant quelquefois pour des poiriers & pommiers. Elle se fait en pleine sève, sur la fin de Mai, ou au commencement de la sève d'Août.

On coupe le sauvageon en tête, & il doit être de la grosseur d'un bon doigt : on y fait une entaille dans laquelle on applique le rameau dont on veut avoir de l'espece. On coupe un peu de bois & d'écorce des deux côtés, & on fait entrer la branche dans le milieu de l'entaille, puis on bouche promptement l'ouverture, de peur que la sève des deux arbres approchés ne se dessèche ; & on fait comme à la greffe en fente une poupée de bauge bien ajustée & bien liée avec de l'osier, pour l'assurer contre les vents.

On ne sevre, c'est-à-dire, on ne sépare le sauvageon greffé d'avec l'arbre approché, qu'à la fin d'Août, en le coupant avec la serpette tout près & au-dessous de l'endroit où la greffe est entrée dans l'entaille.

Il faut être attentif à ne jamais pénétrer jusqu'à la moëlle du sauvageon, soit en faisant l'entaille, soit en coupant des deux côtés la branche qu'on veut approcher.

Au reste, cette sorte de greffe est hasardeuse ; c'est pourquoi on se sert plutôt de celle de l'écusson. La différence de ces deux manières de greffer, consiste en ce que la branche de l'arbre doit être jeune de deux ou trois ans, pour y pouvoir greffer en écusson ; au-lieu que l'arbre ou arbrisseau doit être fort & un peu âgé pour greffer en approche.

Culture des Arbres greffés.

Les pépinières étant bien greffées, doivent être cultivées différemment, selon la nature des arbres qu'on y veut élever.

I. Pour bien gouverner celles qui sont en fente & destinées pour les arbres à haute tige, comme poiriers, pommiers, pruniers & autres, il faut avoir soin d'ébourgeonner la greffe aussi-tôt qu'elle commence à pousser, en sorte qu'il ne demeure qu'un bourgeon pour s'élever en une seule tige ; mais après cela on doit la laisser pousser avec toute liberté, sans lui rien ôter, parce que le jet est alors si tendre & si délicat, qu'on ne peut couper la moindre branche, sans altérer beaucoup la sève, & faire tort à la tige, qui en est plus long-tems à grossir.

Par cette même raison, ceux qui se pressent d'émonder leurs pépinières en ôtant trop tôt leurs branches, les retardent & les gâtent ; car les greffes, au-lieu de grossir & de se fortifier du pied à mesure qu'elles croissent, quand elles sont élaguées elles montent tout-d'un-coup ; & ne pouvant plus se soutenir, on est obligé de les appuyer avec des bâtons, ce qui les corrompt & empêche une bonne partie du plant de la pépinière de profiter.

C'est pourquoi il est nécessaire d'attendre jusqu'à la troisième année, avant de commencer à éplucher les greffes ; & encore dans ce commencement, on doit se contenter de tordre au mois d'Avril avec la main à trois ou quatre pouces proche le tronc, & jusqu'à deux ou trois pieds de haut, les branches qu'on veut ôter, afin seulement d'en arrêter la sève, & l'empêcher de quitter la tige pour se consommer dans les branches inutiles : mais il faut au mois d'Avril de l'année suivante, & en nouvelle lune, achever d'ôter ces branches, & les couper le plus près de la tige qu'il se peut, afin qu'elle se recouvre plus promptement, & qu'il ne s'y fasse point de nœud. On doit de cette sorte, & d'année en année, continuer à ôter toutes les branches inutiles des arbres, selon leur force, pour les élever & conduire leur tige jusqu'à six ou sept pieds de hauteur, qu'il faut les arrêter au mois de Mars en décours, pour les faire fortifier du pied & former leur tête ; car un bel arbre à plein vent doit avoir six à sept pieds de tige ; ceux à demi-tige se gouvernent comme les autres de leur espece, excepté qu'on ne leur laisse acquérir que deux à trois pieds de tige.

Ceux qui seront curieux d'avoir des pommiers d'une belle tige & bien droite, doivent, pour enter leurs pépinières, prendre les greffes sur de jeunes pommiers de sureau, qui portent de grosses pommes aigres ; d'autant que ces greffes poussent dès la première année un jet droit de six à sept pieds de haut, & augmentent plus en un an que les autres en deux, & ainsi font en quatre ans des arbres fort gros & bons à lever pour mettre en place, sur lesquels deux ans après on peut greffer les especes de bonnes pommes que l'on desire avoir.

II. Pour les pépinières greffées en écusson à œil dormant, & dont les arbres sont destinés pour être plantés en espalier ou en buissons nains, il faut les élever autrement ; car on ne doit point rogner le sauvageon greffé qu'après l'hiver, quand l'écusson est repris & qu'il est prêt à pousser ; encore faut-il observer de ne le point couper qu'à trois doigts au-dessus de la greffe, afin de ne la point altérer ; & par cette même raison, de faire toujours la coupe en-dehors, mais après on doit laisser pousser l'écusson sans y toucher, sinon que si le jet

s'éleve avec trop de vigueur sans faire des branches, il est nécessaire de l'arrêter à demi-pied de haut, en le pinçant avec les doigts, pour l'obliger de se fortifier & d'en pousser proche du pied, puisque c'est la beauté des arbres plantés en espalier ou en buisson, d'être bien garnis de branches dès le pied.

Les pêcheurs & les abricotiers ne veulent pourtant pas qu'on les arrête ainsi, d'autant qu'ils ne poussent pas du vieux bois : aussi doit-on les planter dès la première année après leur poussé, sinon ils ne font rien.

III. Les poiriers greffés sur les coignassiers ne peuvent être bons à replanter qu'après leur seconde, troisième ou quatrième année, & lorsqu'ils sont bien recouverts. Mais les pêcheurs & les pavies, quand ils sont forts & qu'ils ont bien poussé, sont meilleurs à lever après leur première année, qu'après qu'ils ont deux ou trois feuilles, parce que, comme ces arbres viennent fort promptement, ils sont aussi, plutôt que les autres, propres à être replantés ; outre qu'ayant le bois fort sec, ils repoussent mieux lorsqu'ils sont jeunes & qu'ils ont l'écorce tendre.

C'est encore pour cette raison qu'on doit être soigneux, en les replantant, de leur couper le chicot, qui est au-dessus de la greffe, & de l'emballoter avec de la glaise ou de la terre argilleuse détrempée & mêlée de foin, d'autant qu'il s'en recouvre plus aisément.

Avec ces attentions, il n'y a qu'à tenir la pépinière bien labourée & bien sarclée, & laisser agir la nature.

ARTICLE II.

De la Bâtardiere.

Ayant ainsi élevé les entes jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour être transplantées, il faut commencer à faire au mois de Novembre la bâtardiere. Ordinairement trois ans après qu'elles ont été greffées, elles sont assez fortes pour qu'on les plante à demeure ou en bâtardiere.

Une bâtardiere est un lieu (coin du jardin ou autre) où l'on a transplanté des arbres de la pépinière tout greffés, qu'on réserve pour l'occasion. Par-là on dégage & on abonit la pépinière ; on se fait un fonds de réserve où l'on trouve toujours des arbres élevés de toutes figures & grandeurs ; & par-là un espalier, un plant de buissons, un verger même est tout-d'un-coup regarni : ce qui est d'autant meilleur, qu'un arbre, replanté plusieurs fois, est beaucoup plus franc que quand on le plante à demeure au sortir de la pépinière.

Les arbres restent fort bien dans la bâtardiere jusqu'à dix ou douze ans : ils n'en croissent & ne multiplient pas moins dans les nouveaux endroits où on les transplante ; & il suffit qu'ils y donnent des marques qu'ils ont repris, pour que dans la suite ils poussent à souhait. On en voit même y donner de fort beau fruit dès la première année.

On doit mettre les arbres dans la bâtardiere ; savoir, ceux de haute tige, à six ou sept pieds de distance l'un de l'autre, & les nains à quatre pieds ; le tout sur des alignemens tirés au cordeau, avec un peu de terreau dans chaque trou : & pour l'ordre, on doit séparer les fruits à noyau d'avec les arbres à pepins.

Au reste, il faut dans ce lieu de passage les labourer & tailler tous, comme s'ils étoient à demeure.

Des Arbres en mannequin.

On en élève ainsi pour les conduire avec facilité, & regarnir facilement les lieux vuides.

On les gouverne comme en pleine terre ; & si on les achete, il faut être sûr de l'espece, & prendre garde s'ils sont bien figurés & bien taillés.

On les plante par rang dans un coin du jardin à l'ombre, afin d'en avoir de tout prêts à mettre en la place de ceux qui n'auront pas repris, ou qui auront manqué après quelque pousse.

Il faut pour cela avoir de ces mannequins longs, dans lesquels on apporte la marée à la halle : ils coûtent un sol pièce ; & s'ils sont trop longs, on les coupe par la moitié pour en faire deux, en mettant au plus large un fond de saule ou de gros osier.

On les place en terre ; on y met quatre doigts de bonne terre au fond ; puis la tige & les racines de l'arbre étant taillées, comme pour planter à demeure, on le met dans le milieu du mannequin, on y arrange les racines, & on le couvre de bonne terre.

Il fait sa pousse dans le mannequin, comme s'il étoit en buisson ou en espalier. Quand on en a besoin, on découvre la terre, qui est autour du mannequin, avec la beche ou la houlette, en ménageant les nouvelles racines : on creuse jusques par-dessous le fond du panier sans l'ébranler ; le tout par un tems sombre & bas, & on enlève l'arbre avec sa petite maison, pour le mettre dans le nouveau trou qu'on lui a préparé auparavant : on le couvre de bonne terre, & il achève sa pousse, par où l'on gagne une bonne année. Avant d'enlever le mannequin de sa première place, on doit l'arroser pour que la terre se tiennne en masse, & en faire autant après qu'il aura été transplanté, pour faire approcher la terre voisine du panier. Dans ce nouveau gîte, il faut encore couvrir au commencement les arbres de quelques paillassons. Les mannequins de pêcheurs, qu'on destine en espalier, doivent être tenus un peu panchés, pour qu'ils en prennent la figure.

On peut avoir de toutes sortes d'arbres en mannequin, même de haute tige, mais en ce cas les mannequins doivent être faits exprès, & avoir au moins deux pieds de diamètre.

CHAPITRE III.

Terres, Figures, Expositions & Treillages propres aux Arbres fruitiers.

POUR qu'un jardin réussisse, ce n'est pas assez que la terre en soit noirâtre, sablonneuse, grasse & meuble ; qu'elle n'ait ni mauvaise odeur ni mauvais goût, & qu'elle soit de trois pieds de profondeur ; ni qu'on emploie les vallées en plantes potageres, & les mi-côtes en plants : il faut encore connoître quelle sorte de plant la terre demande.

Quelle sorte de terre convient à chaque espece d'Arbre fruitier.

On doit, avant toutes choses, observer la qualité de la terre, & connoître si elle est forte ou légère, trop sèche ou trop humide, douce ou pierreuse ; 1^o. pour la corriger de son défaut par des amendemens convenables ; 2^o. pour y planter les especes d'arbres qui y sont propres : car ce seroit travailler inutilement, que de vouloir forcer la nature.

I. Les poiriers & pommiers, même ceux de paradis, & les pruniers, s'accoutument assez bien de toutes sortes de terres sèches ou humides, pourvu qu'elles aient trois pieds de profondeur. Celles qui sont naturellement froides & humides sont pourtant funestes au bon-chrétien & à la bergamote.

II. Pour dire quelque chose de plus particulier sur les terroirs convenables aux fruits à pepins, il faut observer que les poiriers francs veulent une terre douce & qui ait un grand fond ; car leurs racines pivotent & cherchent toujours le fond de la terre : aussi-tôt qu'ils rencontrent le tuf ou la glaise, ils deviennent jaunâtres, ils sechent par le faite, & ils diminuent au-lieu d'augmenter. Les poires cassantes sur-tout veulent un terroir gras & humide : les poires fondantes s'accoutument mieux des terres sèches.

Comme les racines des pommiers ne vont point en fond, & qu'elles courent seulement à fleur de terre, ils n'ont pas besoin d'avoir une terre d'une si grande profondeur ; mais aussi il faut qu'elle soit forte, afin qu'ils y trouvent beaucoup de nourriture, & qu'elle soit fraîche, pour que leurs racines y courent plus aisément.

Ce n'est pas que les pommiers ne puissent venir dans les terres sablonneuses, & y rapporter de fort bon fruit ; mais comme ils y trouvent moins de nourriture, ils ne peuvent pas y pousser tant de branches, ni devenir si puissans.

III. Les coignassiers se plaisent dans la terre douce & un peu fraîche ; leurs racines délicates s'y étendent sans peine, y ramassent beaucoup de nourriture ; & comme elles n'enfoncent que peu en terre, il leur suffit de rencontrer un bon fonds de deux ou trois pieds de hauteur. Ils jaunissent bien vite dans les terres sèches.

Ils poussent quantité de bois, & se maintiennent très-verds dans les terres fortes & humides ; mais les fruits entés dessus sont âpres & ne prennent point de couleur, particulièrement ceux d'hiver, comme le bon-chrétien : au-contre, les coignassiers plantés en terre sèche, graveleuse & légère, ne poussent pas tant de bois ; mais leur fruit est meilleur, plus coloré & plus délicat.

Il est aisé de connoître la cause de cette différence, si l'on fait réflexion que la beauté & la vigueur des arbres dépendent de celles de leurs racines ; & que selon qu'elles se plaisent dans une terre ou qu'elles y souffrent, il faut de nécessité que les arbres y fassent merveilles ou y languissent, puisqu'ils tirent toute leur nourriture de leurs racines. C'est pourquoi lorsqu'on voit un arbre ou jaunir ou diminuer, on peut assurer que sa racine est malade.

Or les racines ne peuvent souffrir que par trop d'humidité ou de froideur, ou par trop de sécheresse, d'autant que l'une & l'autre de ces deux extrémités détruisent le tempérament requis à la terre pour la nourriture des plants.

L'eau, par sa froideur, chasse la chaleur qui anime la terre, & la rend morte & incapable de produire. Elle fait arrêter la seve, & souffrir par conséquent les arbres. En effet, nous voyons que les pluies froides, étant trop fréquentes en été, font jaunir les arbres les plus verds. Mais aussi la trop grande chaleur cause le même effet ; car elle dessèche trop la terre, & dissipe toute l'humeur qui nourrit les racines. C'est pourquoi, comme le soleil pénètre plus aisément les terres sèches & arides, il est facile de juger que les arbres y doivent jaunir & s'y altérer plutôt que dans les terres fortes, qui se défendent mieux de la chaleur.

Par cette même raison, les fruits doivent être délicats & colorés dans les terres sèches ; & au-contre très-âpres & très-grossiers, sans couleur & sans goût, dans les terres froides & humides ; d'autant que c'est le soleil qui, par sa chaleur, dissipe le froid & l'humeur grossière de la terre, & qui la rend plus subtile & plus douce : c'est pourquoi, dans les terres où il pénètre davantage, les arbres n'y trouvent que peu d'humeur, & n'y poussent par conséquent que peu de bois ; mais aussi la seve, qu'ils en tirent, étant bien préparée & très-délicate, rend leurs fruits d'une chair douce, d'une peau déliée qui se colore bien mieux, & les fait mûrir plutôt ; au-lieu qu'au-contre, le soleil, ne pouvant pénétrer dans les terres fortes, les arbres s'y nourrissent d'une humeur grossière, qui fait leurs fruits rudes, âpres & plus longs à mûrir ; & comme ceux d'hiver sont plus long-tems sur les arbres, & ont besoin d'une plus grande chaleur pour mûrir, ils ressentent aussi davantage l'âpreté de la terre qui les a nourris.

L'expérience confirme cette vérité, en ce que nous voyons que pendant les années froides & pluvieuses, les fruits n'ont ni goût ni beauté, principalement dans les terres fortes & humides.

IV. Après ce discours établi sur la raison & confirmé par l'expérience, il est facile de connoître quelle est la terre propre à chaque sorte de fruits.

Le prunier vient fort bien dans les terres sèches & pierreuses, parce que sa racine est forte & vigoureuse.

Les pêcheurs se plaisent aussi dans les terres légères ; ils sont très-sujets à la gomme dans les terres fortes.

L'amandier de même, d'autant qu'il ne demande que peu de nourriture.

Les cerisiers & les autres fruits rouges réussissent bien dans la terre douce & sablonneuse, parce que leurs racines sont délicates, & qu'elles courent à fleur de terre.

Quoique les pruniers, les merisiers & les cerisiers de pied, aiment les terres légères & douces, ils s'accoutument encore bien des grasses.

V. Il faut observer la même chose pour les greffes : ainsi un poirier franc ne poussera que du bois, ou ne fera que languir dans une terre chaude où un poirier sur coignassier auroit réussi à souhait : de même, un pêcher greffé sur amandier fera parfaitement bien dans une terre légère, ou plus chaude que froide ; & un pêcher sur prunier y périrait, parce que la seve du prunier, pour nourrir le pêcher, qui pousse beaucoup en bois, veut une terre substantielle, au-contre de l'amandier.

En bonne terre, il faut planter les pêcheurs greffés sur pruniers, & en mauvaise terre, on doit les planter greffés sur amandiers. La raison de cette différence est, que le prunier ne pique pas en fond, il ne fait que tracer entre deux terres & prend tout de la su-

perficie ; ce qui fait que les pêches en font meilleures & plus grosses : l'amandier pousse plus en bois & ne nourrit pas si bien son fruit ; il pique plus en fond , & tire l'amertume du fond des terres , qu'il communique à son fruit : c'est pourquoi les pêcheurs greffés sur amandiers viennent mieux dans les mauvaises terres que ceux greffés sur pruniers.

VI. Il s'en suit de ce que j'ai dit ci-dessus , que les fruits ont plus de goût dans les terres seches ; & en récompense , les arbres font plus vigoureux dans les terres fortes : la plupart des fruits , comme bon chrétien d'hiver , petit-oïn , lanfac , épine , y font insipides & souvent pierreux , sur-tout en buissons.

Les arbres à plein vent , qui durent trente ans sur les hauteurs & dans les plaines , n'en durent que dix dans les vallées : ils réussissent pourtant mieux dans les vallons , pourvu qu'ils ne soient pas trop humides , parce qu'ils ne sont pas si battus des vents , & que la terre y est meilleure , à cause que la graisse de tout le pays y descend avec les pluies.

Figures qu'on donne aux Arbres fruitiers.

Elles se réduisent à quatre : & on les plante , 1°. à haute tige ou en plein vent ; 2°. en espalier ; 3°. en contre-espalier ou en haie d'appui , vis-à-vis les espaliers , sur le bord du quarré ; 4°. en buissons.

I. Les hautes tiges servent pour les vergers & pour les champs , & peu pour les jardins , si ce n'est dans les grands , où l'on met quelques arbres de tige au milieu des quarrés , un dans chaque , ou sur le bord des grandes allées de traverse.

Certains fruits ne réussissent guere qu'en plein vent : tels sont les francatus , les ramours , les reinettes , les callevilles , apis , fenouillet , courtpendus , & généralement tous les pommiers ; les fruits de médiocre grosseur , sur-tout ceux qui ont de la disposition à être pâteux & insipides , comme petit-oïn , sucré-verd , épine , louise-bonne , lanfac , &c. D'autres réussissent assez bien , de quelque maniere qu'on les mette ; comme rousslet , cuisse-madame , blanquette , robine , l'échasserie , saint-germain , ambrette , martin-sec , &c. En général , les fruits à pepins , de même que les fruits rouges , font bien en tige ; parce qu'ils ne haïssent pas le grand air. Entre les pruniers , les pavies noires , mirabelle , sainte-catherine & diaprée , réussissent aussi en plein vent , de même que les amandiers , azeroliers & mûriers.

Au reste , les arbres de tige ne demandent que d'être un peu soignés dans leurs premières années , seulement pour former une belle tête ; car au surplus ils ne s'accroissent point de la discipline austere des jardins.

Les fruits , qui viennent en plein vent , ont plus de goût que ceux des espaliers & des buissons.

II. Les espaliers font des arbres ou de demi-tige , ou nains , qu'on étend en forme d'éventail contre un mur de maçonnerie , & quelquefois de simple bauge ou de planches. Il doit avoir au moins sept pieds de hauteur ; & pour le bien garnir , & profiter de toutes les places , sans rien perdre de la réflexion qui s'y fait du soleil le pere des plantes , on met alternativement des demi-tiges & des nains : il faut qu'ils soient bas de tige , garnis dès le pied ; qu'ils aient les branches partagées également des deux côtés sans se croiser ; qu'ils soient bien ouverts en forme d'éventail ; & qu'il y ait , s'il se peut , une branche à bois entre-deux à fruits. Pour cela , il est bon de les tailler à propos dès leur première jeunesse.

On doit observer pour les fruits qui se plaisent en demi-tige , ce que je viens de dire de ceux à haute tige. Ce sont principalement les coignassiers qui peuplent les espaliers & les buissons.

C'est aux espaliers qu'on est redevable de la quantité & de la bonté des fruits que nous avons , parce que les fruitiers y jouissent doublement de la chaleur du soleil qui s'y réfléchit , & qu'ils sont à l'abri de presque toutes les injures de l'air ; les fruits y mûrissent plus vite , & ont plus de relief qu'en buisson ; & il n'y a rien de plus beau que de voir dans des jardins , bien tenus , des murailles toutes couvertes de fruitiers , où les branches étendues avec ordre , font toutes couvertes de feuilles & chargées de ces fruits admirables , dont la grosseur , la faveur & le coloris satisfont également le goût & les yeux. Les espaliers viennent bien plus vite que les hautes tiges ; & s'ils se ruinent en peu d'années , c'est parce qu'ils sont mal entretenus.

La bergamote , le bon-chrétien , le petit muscat , les pêches (sur-tout les avant-pêches , les

les pêches de Troyes , les madeleines blanches & les violettes tardives) , les abricots , les figues , quantité de poiriers , même quelques pommiers , le perdrigon violet , l'impératrice , & quelques autres prunes , qui sont sujettes à tomber au moindre vent , font des fruits dont on garnit les espaliers.

III. Les contre-espaliers ont cessé d'être de mode pendant quelque tems , & ils n'étoient plus en usage que dans les jardins de ceux qui vouloient ou ménager un petit terrain que les buissons empliroient trop , ou former des palissades & des allées de verdure , en opposant une haie d'appui aux espaliers. Mais on trouve aujourd'hui que ces contre-espaliers font plus propres & plus commodes : ils n'occupent point tant de terrain ; ils portent du fruit également des deux côtés , & ils laissent les plates-bandes & toutes les vues du jardin libres ; ce que le buisson ne fait point.

IV. Cependant le buisson demande moins de soins , il charge davantage , nourrit & mûrit mieux son fruit que le contre-espalier , & il n'est pas sujet aux tiges autant que l'espalier.

Quoi qu'il en soit , il faut qu'un buisson soit 1°. bas de tige : pour cela , en le plantant , on ne lui laisse que neuf pouces hors de terre , en sorte que les branches sortent de trois pouces d'en-haut , & que les six autres soient pour la tige , ce qui fait assez d'espace pour labourer & sarcler : 2°. qu'il soit rond de tous sens , car c'est cette rondeur qui fait sa beauté & sa bonté : pour le conserver , on le taille à mesure qu'il croît , afin qu'il s'étende plus en largeur qu'en hauteur : 3°. qu'il soit ouvert du milieu , & qu'il monte un peu en pente sans être trop évasé , afin que , n'occupant pas de terrain inutile , l'air & le soleil puissent y pénétrer , pour colorer & mûrir le fruit facilement & également : c'est pourquoi la tête de l'arbre doit faire la figure d'une coupe ; pour cela on ouvre un peu les branches , & on les étend sur les côtés : 4°. qu'il soit garni de toutes parts , mais également & sans confusion.

Le bon-chrétien , les bergamotes , les beurrés , la virgouleuse , l'ambrette , l'échasserie , le colmar , & quelques pommiers , comme reinettes , callevilles & apis , sont les fruits qu'on met d'ordinaire en buissons : le pêcher fait un grand & vilain buisson , il est même très-sujet à la coulure ; c'est pourquoi on n'en met guere qu'en espalier.

Dans les petits jardins , on met peu de buissons & peu de pruniers , cerisiers & poiriers sur franc , à moins qu'on ne les ait greffés sur du pommier de paradis , qui fait des buissons si petits , qu'ils n'embarrassent point. Ceux qui n'ont qu'un petit jardin , peuvent multiplier leurs fruits en en mettant deux bonnes sortes de saison différente sur un même pied d'arbre ; comme un bon-chrétien avec un beurré , de même des pommes , pêches & prunes.

Exposition & usage des quatre murs du Jardin.

Pour bien disposer les plants dans un jardin , on doit considérer la qualité du fonds , l'exposition au soleil & aux vents. La maturité & le sort des fruits dépendent de ces trois choses.

I. Après ce que j'ai dit ci-dessus , on jugera facilement qu'il faut mettre les fruits délicats & pleins d'eau dans les terres les plus douces & les plus seches ; & les gros fruits , comme poires & pommes , dans celles qui sont plus fortes & plus fraîches , parce que les premiers veulent être nourris de sécheresse pour être délicats & avoir bon goût ; & les autres , ayant besoin d'une plus grande nourriture , demandent une terre plus forte & plus humide.

En général , tous les fruits à noyau sont plus délicats que ceux à pepins ; il vaut donc mieux les planter dans la terre la plus sèche & la plus douce. On doit même observer qu'entre les fruits à noyau , les uns sont plus délicats que les autres ; & qu'entre les fruits à pepins , les uns sont secs & les autres pleins d'eau , & qu'ainsi ils doivent être plantés dans la terre plus ou moins sèche , selon leurs différentes qualités. C'est pourquoi il faut placer les espèces de poires fort pleines d'eau , comme le bon-chrétien d'hiver , le beurré , la bergamote , & les autres poires beurrées dans les terres les plus desséchées ; & les poires qui sont fort seches , comme l'amadote , & les autres de pareille nature , dans les terres les plus humides , parce que cette sorte de qualité de terre corrige le défaut contraire du fruit.

C'est par cette raison que les mêmes fruits sont meilleurs dans un jardin qu'en l'autre ;

que les poires de bon-chrétien ont la chair plus délicate, & le goût plus relevé dans les terres sèches, & que l'amadote n'y est pas si bonne, venant trop sèche & trop pierreuse: au-contre, elle est excellente dans les terres humides, où le bon-chrétien ne prend ni couleur ni goût, à cause de la trop grande humidité, qui rend la chair plus rude & plus grossière.

II. L'aspect du soleil est à observer, principalement pour les espaliers.

Quoique l'exposition du midi soit la meilleure, que celle du levant ne lui soit que d'un peu inférieure, que celle du couchant soit la médiocre, & celle du septentrion la mauvaise; cependant elles ont toutes leur utilité, pourvu qu'il y ait deux heures de soleil par jour.

1°. Le levant est la meilleure exposition pour les pêches, pavies & abricots; ils y chargent davantage, & viennent ordinairement gros, meilleurs & plus colorés. La marquise, la virgouleuse, bergamote d'automne, saint-germain, le bon-chrétien d'hiver, le colmar, le petit muscat, & les autres poires hâtives & délicates, réussissent aussi très-bien à cette exposition, parce qu'ils y ont une chaleur douce qui croît & les pénètre insensiblement.

2°. Le midi est la vraie place des muscats, des chaffelas & des figuiers: on tient les tiges de cinq pieds de haut, pour placer entre-deux des poiriers & des pêchers nains.

Les pêchers ne réussissent à cette exposition que dans les climats plus froids que chauds; parce qu'autrement ce fruit n'aura pas le tems de mûrir & de se perfectionner, & il sera sujet à germer & à tomber; ou bien les pêches seront sèches, pâteuses & sans goût.

Quant aux poiriers, le bon-chrétien, la bergamote, & toutes les espèces qui sont pleines d'eau, y sont merveilles, à cause qu'il leur faut beaucoup de chaleur pour bien mûrir & avoir bon goût.

3°. Le couchant est pour les pruniers, pour les pommiers, pour les marquises, virgouleuses, bergamotes, saint-germain, & autres poiriers, qui ne sont ni hâtifs, ni délicats; & pour quelques abricotiers, qui y mûrissent tard & prennent peu de couleur, en sorte qu'ils sont plus propres à confire & ne chargent guère: le bon-chrétien & la bergamote ne mûrissent à cette exposition que dans les terroirs chauds. On peut encore mettre quelques pêchers au couchant dans les terres douces & tempérées en-chaleur; car dans celles qui sont plus chaudes, ce fruit délicat qui conserve tout le matin la fraîcheur de la nuit, brûlera plutôt qu'il ne mûrira au prompt passage du soleil, qui vient le visiter tout-d'un-coup: mais quand le soleil y donne depuis midi, les pêches & les abricots y sont merveilles.

La meilleure place pour les figuiers, est le coin d'entre le levant & le midi.

4°. L'aspect du nord, sur-tout quand il a un peu de soleil, est bon dans les climats plus chauds que froids, pour les poires robustes, même d'été; pour les prunes, principalement pour celles de *Monsieur*; pour les abricots, les neffles, les framboises & le verjus: les fruits y sont plus tardifs, & ont moins de couleur & de goût qu'aux belles expositions; mais ils sont ordinairement plus gros & on en mange plus tard.

III. Dans les grands plants, il faut encore remarquer l'exposition des vents. On les craint, ou pour la gelée au printemps, quand les arbres sont en fleur, ou pour les fruits pendant l'automne.

C'est pourquoi comme les cerises, les prunes & les autres fruits à noyau fleurissent de bonne-heure, & sont plus sujets à la gelée, on doit les planter à l'abri des vents du septentrion & de galerne, parce que les vents du midi n'étant ordinairement violens qu'en automne, ils ne peuvent pas incommoder ces premiers fruits.

Au-contre, comme les pommiers & les poiriers poussent leurs fleurs plus tard, & qu'ils résistent mieux à la gelée, si on ne peut pas, en les plantant, les mettre à couvert des vents de galerne & de midi, il faut du moins les placer à l'abri de ceux du midi, pour conserver leur fruit qui ne se cueille qu'en automne.

Au reste, voyez ce que j'ai dit ci-dessus des expositions, page 3 & suivantes.

IV. Les arbres exposés au nord jettent moins de bois que ceux des autres expositions; c'est pourquoi on les plante plus drus.

On doit planter des arbres de mêmes fruits à différens soleils: 1°. pour en avoir plus long-tems, suivant leurs différens degrés de maturité: 2°. pour en avoir sûrement, parce que dans le tems de la fleur, il s'éleve des vents froids, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, qui brouillent les fleurs & perdent le fruit.

Le choix des espèces dépend du goût du Maître, de même que le nombre qui en peut entrer dans un jardin, se règle sur l'espace qu'on laisse entre chaque pied, comme je l'expliquerai en parlant de la manière de planter. Je dirai seulement ici que dans un jardin qui a cent toises de tour en murailles, on peut élever à merveille quatre-vingt bons arbres en espalier; savoir, quatre sortes de raisins, deux figuiers blancs & ronds, quatre cerisiers, un hâti & trois ordinaires, six pruniers, deux pavies, deux brugnons, quatorze pêchers, trente poiriers & douze pommiers.

On peut avoir outre cela, dans ce même jardin, quantité d'arbres qu'on choisit selon son goût, & qu'on met ou en buisson le long des quarrés & dans les quarrés mêmes, ou en contre-espalier, & quelques-uns de tige; par-là on multiplie tous les genres & toutes les espèces de fruits: on y peut mettre aussi des raisins, des groseilliers, des framboisiers, des amandiers, des azeroliers, des épines-blanches, &c. L'économie consiste sur-tout à avoir bien du fruit d'hiver. Le vrai moyen d'avoir de beaux, grands & bons plants, c'est de faire des jardins coupés de murs, ou de multiplier les contre-espaliers, comme je l'ai dit au commencement de ce Livre.

Treillages & autres Palissades d'Espalier.

Avant que d'en venir au choix & au plant de nos fruitiers, il faut leur garnir les murs, & voir les différentes manières de palisser.

I. Celle qui se fait avec des clous & de petits morceaux de cuir de mouton ou de chamois, ou de lisière de drap qui entourent la branche, est la plus ancienne, la plus naturelle, la plus propre & la plus belle de toutes: mais elle est la plus longue de beaucoup, & demande plus de soin: & elle a cette incommodité que souvent les perce-oreilles se cachent dans les morceaux de cuir ou de drap; elle ne se peut guère pratiquer que sur les murailles recrépies de plâtre, parce que le clou ne tient point sur les autres, à moins qu'on ne mette des chevilles de bois dans les joints des pierres pour y ficher de petits clous.

Les arbres palissés de cette manière sont mieux étendus, couchés plus proprement, & font une tapisserie de verdure fort agréable: cette façon est commode en ce qu'on conduit les branches mieux, avec plus de facilité, & sans les contraindre. Elle est néanmoins meilleure pour les poiriers que pour les pêchers, parce que les poiriers ayant la queue longue, se détachent & s'éloignent davantage de la muraille, en sorte qu'elles mûrissent fort bien; mais le fruit des pêchers, des pavies & des abricotiers est attaché de si près à la branche, & demeure tellement collé contre le mur, qu'il ne peut pas mûrir également de tous côtés.

Les lisières de drap sont meilleures que celles de cuir; car la pluie ne les fait point rétrécir. En palissant de cette sorte, il faut bien prendre garde de ne pas ferrer la branche avec la lisière, & d'attacher le clou au-dessous; car, comme la branche s'éleve naturellement & tire toujours en haut, elle se meurtrit lorsqu'elle rencontre le clou au-dessus.

On doit toujours crépir les murs des espaliers de plâtre, de mortier ou de bauge, afin d'empêcher que les rats, mulots, limaçons & autres insectes, ne se nichent dans les trous de la muraille, pour être plus à portée du fruit.

II. Dans le dernier siècle, on a trouvé l'invention de faire sceller dans les murailles des os de pieds de moutons pour y palisser des arbres. Cette manière n'est pas si belle que celle qui se fait avec le clou, d'autant que ces os paroissent toujours entre les feuilles. Elle n'est pas non plus commode, parce que les os ne se trouvent pas ordinairement placés fort à propos, il faut souvent forcer les branches pour les y attacher.

Ceux qui veulent s'en servir, doivent les faire sceller de sorte qu'ils ne débordent la muraille que d'un bon pouce, & qu'ils soient espacés de quatre ou cinq pouces les uns des autres, afin qu'étant fort proches ils se trouvent à propos pour y attacher les branches sans les contraindre.

Cette façon de palisser a cet avantage qu'elle dure long-tems, & qu'elle n'est pas de dépense à entretenir, puisqu'il ne faut que du jonc en été, & de petits osiers en hiver pour lier les branches.

Dans les pays où les os de moutons sont rares & difficiles à amasser, on ne peut les mettre qu'à deux pieds les uns des autres, & y attacher de petites baguettes en forme de treille, pour y palisser dessus; mais en ce cas il est nécessaire qu'ils débordent la muraille de deux bons pouces, afin de pouvoir plus facilement lier les baguettes.

III. La manière de palisser sur les treilles de bois rond, n'est pas si propre ni si agréable que les autres, & est de plus grande dépense. Elle a pourtant l'avantage que les fruits y mûrissent bien; car n'étant jamais collés contre la muraille à cause de l'épaisseur de la treille, ils jouissent mieux de la chaleur & de l'air qui passent aisément derrière les branches.

Il est nécessaire de renouveler souvent ces sortes de palissades, si elles ne sont faites d'un bois fort, comme chêne, châtaignier & frêne. En faisant ces treilles, on doit ôter avec soin toute l'écorce des perches avant de les mettre en œuvre; elles en durent davantage; & les perce-oreilles, les chenilles & les autres petites bêtes qui gâtent les fleurs & les fruits, ne peuvent pas s'y cacher.

IV. La meilleure invention de toutes, & celle qui est la plus commode, qui dure le plus & qui est de moindre entretien, est de faire des treilles d'échalas de quartier. Ces sortes de treilles coûtent beaucoup d'abord; mais elles sont les meilleures & de moindre dépense, parce qu'elles durent long-tems, & qu'elles sont aisées à entretenir.

Pour les faire, on commence par sceller dans le mur des crochets de fer en ligne droite, à trois pieds de distance l'un de l'autre, & qui sortent de deux pouces hors du mur, pour poser & soutenir les treilles. Ensuite ayant acheté la quantité d'échalas nécessaire pour garnir les murs (je suppose qu'on les a choisis de bon chêne sans aubier, & qu'on les a fait préparer par l'Ouvrier, sans les affaiblir, les laissant d'un bon pouce de quarré, & longs de neuf ou dix pieds, suivant la hauteur de la muraille), on les pose sur les crochets, & on les espace de sept à huit pouces, les mailles ayant plus de grace en quarré long qu'en quarré parfait; après quoi on les lie avec du fil-de-fer ou du laiton, dont on rabat la pointe, de peur qu'elle ne blesse la main quand on vient à palisser, & on continue ainsi le long des murs, en laissant au moins un pouce d'espace entre l'échalas & le mur, pour pouvoir passer le fil-de-fer. Il est indifférent que les montans sur lesquels les échalas portent, soient d'une ou de deux pièces, pourvu qu'elles soient bien entaillées & bien liées & de bon bois de fente. Dans les encoignures de murailles, il ne faut qu'un seul montant pour le treillage des deux murs. L'adresse de celui qui le fait, est de mettre son bois bien à plomb, & que toutes les mailles soient égales.

On fait aussi de ces treillages bas & en haies d'appui dans des quarrés de potagers & de vergers, sur-tout pour la vigne.

Quelques-uns, pour faire leurs palissades plus propres, font scier du bois de deux pouces en quarré, & le font entailler & assembler par un Menuisier en forme de châssis; mais ces treilles durent moins que celles de bois de fente, parce que le bois scié se mouline & pourrit promptement.

Pour les contre-espalliers, on les conduit sans façon avec de forts échalas; ou bien on leur fait une clôture de bons pieux tenus fermes par de petites perches attachées en travers avec de l'osier, ou entaillées dans les pieux mêmes; là-dessus on palisse les arbres: quand ils sont grands, ils se tiennent assez d'eux-mêmes.

On peint les treillages de bois, d'abord d'une couche de blanc de céruse, & quand elle est sèche, d'une autre couche de verd de montagne: ils en sont bien plus propres & durent beaucoup plus.

V. *Treillage de fil-de-fer.* Il est moins agréable à la vue que les échalas; mais il coûte deux tiers moins & dure bien davantage; & l'expérience apprend qu'on ne doit pas craindre que le fer écorche les branches.

Pour le faire sur un mur haut, par exemple, de neuf pieds, on y fait sceller trois rangs de crochets de trois pieds en trois pieds sur la hauteur, les crochets éloignés l'un de l'autre de deux pieds sur la largeur du mur, & le rang d'en bas à huit pouces de terre; ensuite on pose sur chaque rangée des échalas qu'on assemble par le bout, & on les attache aux crochets avec du fil-de-fer; puis, de six toises en six toises, on attache à un crochet un échalas de la hauteur du mur; & sur ces échalas, ainsi arrêtés, on fait un treillage de fil-de-fer bien bandé dont les mailles sont comme au treillage de bois, de sept pouces de largeur sur huit de hauteur.

CHAPITRE IV.

Fournitures du Jardin fruitier; ou Recueil des meilleurs Fruits, leur figure, leur bonté, & l'ordre de leur maturité.

POUR faire un fruit estimé, il est nécessaire que le bon goût, la belle figure, le coloris y soient réunis; car un fruit n'est pas de la meilleure sorte, à moins que la vue & le goût n'y trouvent leur satisfaction.

C'est particulièrement aux fruits d'hiver qu'il faut s'appliquer pour l'utile & pour l'agréable; & pour manger long-tems des mêmes fruits, il n'y a qu'à en placer les arbres à différentes expositions. Pour multiplier ses espèces, sur-tout quand on n'a qu'un petit jardin, on n'a qu'à mettre sur le même pied d'arbre, comme je l'ai déjà dit, deux sortes de fruits de qualité ou même de saison différente, pourvu que ce soit le même genre de fruit. Au reste, il vaut mieux n'avoir qu'un nombre médiocre de fruits choisis, qu'une grande quantité d'arbres qu'on ne peut pas cultiver.

Dans le choix des fruits on doit consulter le climat & le terrain; ainsi les figes, les raisins & les pêches veulent du chaud. La maturité des fruits avance aussi plus ou moins, suivant que le climat, le terrain & l'année sont plus ou moins chauds. Dans les Provinces méridionales de France, les fruits mûrissent quinze jours & un mois plutôt que dans celles qui vont au nord; & le terrain de Paris devalge d'ordinaire celui de Versailles.

Les muscats, qui sont en bon fonds & bien exposés, peuvent servir de règle pour le degré de la maturité des autres fruits: car tous ceux de l'arrière-saison suivent en cela le sort du muscat; ils mûrissent par-tout où le muscat mûrit; & au contraire, s'il n'y mûrit pas, la plupart ne s'y perfectionnent point. Le tems de leur maturité peut se voir aussi par celle du muscat: de sorte qu'ils mûrissent de bonne-heure quand il mûrit tôt, c'est-à-dire, à la fin d'Août; & l'année est tardive, lorsqu'il mûrit vers la Saint-Remi.

Fruits d'Été.

Fruits rouges. Les fraises, qui commencent à paroître à la fin de Mai, donnent en Juin, & sont suivies de près par les groseilles, framboises, guignes, cerises hâtives, même griottes, abricots hâtifs & poires de petit muscat; mais *Juillet est le mois des fruits rouges.* Les figes, abricots, avant-pêches & autres fruits, les relevent.

On a en espalier des cerises précoces dès le mois de Mai, mais elles ne paroissent guere que dans des porcelaines & en petite quantité: aussi n'est-ce que la nouveauté qui fait tout leur mérite, soit qu'on les serve crues ou en compotes; car étant aigres, ayant peu de chair, un gros noyau & la peau épaisse, elles n'ont encore rien de recommandable en elles-mêmes, d'autant qu'elles sont ordinairement petites, & l'arbre est toujours petit & fort délicat.

Parmi les autres espèces de cerises, il y en a qui sont encore un peu hâtives, & ce sont les moins bonnes; d'autres plus tardives, qui sont aussi plus douces & meilleures, soit en compotes & confitures, soit crues. Il y a sur-tout les belles cerises de Montmorency, qui sont les plus grosses, & qui paroissent sur la fin de Juin; la cerise à courte queue, qui est fort douce, ferme & agréable au goût; & la cerise de Portugal, qui est d'un incarnat admirable. Il y a une cerise blanche, qui, étant très-mûre, devient ambrée & jaunâtre. Il y a aussi la cerise à bouquet, qu'on appelle *jemelle*: & il y en a de hâtives.

Les *guignes*, tant blanches, rouges que noires, viennent sans façon sur des arbres à plein vent; mais elles sont trop fades pour être présentées sur les tables fines, si ce n'est pour la parade & à cause de la primeur; car on en a dès la fin de Juin. Les blanches sont les plus estimées: il ne faut des unes & des autres que pour attendre la cerise royale, qui est très-coriace & très-douce, & les bigarreaux.

Le *bigarreau* donne dès la mi-Juillet: il est beaucoup plus brun & meilleur que les guignes, à cause de sa chair ferme & croquante: il est bon dès qu'il est à demi-rouge.

Il y a le bigarreau tardif ou *de fer*, qui mûrit plus tard, & qui n'est pas si sujet aux vers que l'ordinaire : il fait un bel arbre.

Le *cœur* est une espèce de bigarreau plus tendre & fait en cœur, dont le goût est relevé. Son bois est plus gros & sa feuille plus large.

La *griotte* est une espèce de grosse cerise assez ferme, la queue longue, la chair & le noyau d'un rouge noirâtre, & douce jusqu'à la fadeur : elle n'est dans sa maturité que quand elle est presque noire. Son arbre charge fort peu, quoiqu'il fleurisse beaucoup. Les cerisiers de *cerises royales* ou *d'Angleterre*, & les griottiers sont si semblables par leur bois, la manière de le pousser, la grandeur & l'épaisseur de leurs feuilles, par la quantité extraordinaire de leurs fleurs disposées l'une sur l'autre, enfin par le peu de fruit qui y tient, même par la grosseur, la figure & la douceur de leurs fruits, qu'on croit volontiers que ce sont deux espèces de griottes, dont l'une est rouge & l'autre noire.

Les *guindoux* sont des cerises du Languedoc, qui sont fort douces & grosses, & d'un rouge-brun très-estimé.

Il y a encore une cerise bleue, qui est d'un goût délicieux : elle vient de Flandre.

Les *merises* sont des fruits sauvages encore plus indignes de paroître sur les bonnes tables que les guignes : elles sont bonnes simplement pour donner couleur au ratafia.

La *cerise à trochets* n'est pas bonne à manger ; mais elle a la feuille beaucoup plus large que les autres espèces ci-dessus. Ce qu'on appelle communément le *bois de sainte Lucie*, & le *magalet*, dont nous parlerons ci-après, sont encore des espèces de cerisiers.

Il n'y a que le cerisier précoce qu'on met en espalier ou en buisson, tous les autres viennent en plein vent.

En Italie, & en quelques Provinces de France, comme en Dauphiné, ce qu'on appelle griottes, ce sont nos cerises, & on y, comme cerises, ce que nous appellons griottes. En Poitou & en Angoumois, nos cerises sont des guignes, nos merises sont nommées cerises ; & guindoux, ce que nous appellons griottes.

Des Abricots.

On en fait quelque cas, mais c'est plus pour les confitures, tant seches que liquides, ou pour la marmelade, que pour manger crus. On en peut garnir un dessert, où ils font un fort joli effet par leur vermillon & leur coloris, sur-tout ceux qui sont venus à des espaliers : en échange ils ont moins de goût que ceux qui viennent en plein vent ; car ceux d'espalier mûrissent rarement du côté du mur. C'est pourquoi on doit avoir des abricots à plein vent dans les terres seches, dans les hauteurs, & dans les lieux qui sont un peu à l'abri ; les fleurs s'y conservent : car l'abricotier est délicat, quoique vigoureux, il jette beaucoup de bois & de fleurs : mais les gelées blanches & les brouillards du printemps les font souvent périr. C'est aussi pourquoi ils ne réussissent point à plein vent dans les vallées & dans les terres humides.

L'abricot, même celui d'espalier, qui n'est pas assez bon pour manger crud, l'emporte sur tous les autres fruits pour la compote, la marmelade & la confiture.

L'abricot hâtif ou musqué, paroît au commencement de Juillet. Il est petit, rond, ayant la chair blanche & le noyau rond : on ne l'estime que pour la primeur. Les abricots ordinaires & jaunes viennent après sur le milieu du mois, & ils sont merveilleux pour les compotes ; le feu & le sucre y réveillant un parfum qu'on ne trouve point dans le crud.

Les pêches & les prunes viennent ensemble après les abricots.

Des Pêches, Brugnons & Pavies.

Ce sont tous fruits du même genre : mais nous appellons *pêches*, ceux qui quittent le noyau ; *brugnons*, ceux qui étant lisses, c'est-à-dire, sans aucun poil, ne quittent pas le noyau ; & *pavies*, ceux qui ne le quittent pas non plus, mais qui ont la peau un peu velue.

I. La pêche est un fruit des plus délicieux à manger crud, & fait d'autant plus de plaisir, qu'il dure fort long-tems, par les différentes espèces qui se succèdent continuellement depuis la Saint-Jean jusqu'à la fin d'Octobre. Voici les meilleures, suivant l'ordre de leur maturité.

La première est l'*avant-pêche blanche* ; elle est petite, l'eau en est sucrée & musquée ; l'arbre qui la porte charge beaucoup, & il est fort sujet aux fourmis.

La *pêche de Troyes*, ou *avant-pêche rouge*, est plus grosse & plus musquée que la blanche : elle est fort rouge & ronde, ayant une petite tête au bout de l'œil ; elle mûrit au commencement du mois d'Août, & charge beaucoup, ce qui fait plaisir à voir : cependant les Curieux préfèrent la blanche.

Au commencement d'Août paroît la *petite mignone*, ou *double de Troyes*, qui est plus grosse & meilleure que les précédentes.

Vers la mi-Août la *Madeleine*, la blanche & la rouge. Elles sont assez bonnes, & ne diffèrent qu'en ce que la rouge est beaucoup plus colorée tant en dehors, qu'en dedans autour du noyau. Les feuilles, qui sont beaucoup plus colorées que celles des autres pêcheurs, les font aisément distinguer, sans y avoir le fruit. Il y a encore une Madeleine musquée, qui est meilleure & plus rare. La Madeleine à petites fleurs donne plus de fleurs & de fruits, que celle à grandes fleurs ; mais son fruit est plus petit. Les Madeleines ont de particulier que leurs feuilles ne se recoquillent point par les froids du printemps, comme celles des autres pêcheurs qui souffrent beaucoup dans ce tems-là ; mais elles quittent l'arbre très-facilement aux approches de leur maturité, ainsi il faut en planter peu, d'autant plus qu'elles cedent à la grosse mignone qui mûrit en même tems.

La *grosse mignone* est un peu plus longue, plus élevée d'un côté, & d'un bel incarnat. C'est la plus belle & la plus estimée de toutes les pêches.

Vers la fin d'Août la *rossane* ; elle a la chair assez seche & jaune, ainsi que la peau d'un rouge pourpré du côté du soleil.

La *chevreuse hâtive* un peu languette, d'un rouge vif, chair fine & fondante ; mais sujette à devenir cotoneuse de même que la précédente : l'une & l'autre chargent beaucoup.

La *bellegarde*, ou *galande*, belle pêche, quoique languette.

La *violette hâtive*, lisse, petite, & des plus estimées pour son parfum vineux & relevé. Il y en a une espèce grosse, mais qui n'est pas vineuse. La *bellegarde* & la *violette hâtive* sont les meilleures pêches pour remplir l'intervalle d'entre les mignonnes & les admirables.

La *bourdine*, ronde, d'un rouge obscur, charge beaucoup, réussit en plein vent, & donne au commencement de Septembre.

Vers la mi-Septembre, l'*admirable* & la *royale*, pêches des plus parfaites qui mûrissent en même tems, assez semblables, si ce n'est que la royale a communément une petite tête.

La *pourprée*, ou *Chevreuse tardive*, d'un rouge foncé, très-belle & très-bonne, vineuse & non cotoneuse comme l'autre chevreuse ; elle est plus tardive que les précédentes.

La *persique*, grosse pêche languette, d'un beau rouge, d'un goût exquis, qui a même du parfum ; elle a de petites bosses, vient d'un noyau de pêche de Pau, & ne réussit pas moins en plein vent qu'en espalier.

En Octobre, la *nivette* ou *veloutée*, grosse pêche alongée, mal unie, & d'une figure assez irrégulière, belle & assez bonne ; mais qui a de la peine à mûrir dans les terrains froids & humides.

La *blanche d'Andely*, pêche toute blanche, dedans & dehors, peu estimée.

L'*abricotée*, ou *admirable jaune*, grosse pêche tardive qui a la chair jaune.

La *violette tardive*, autrement dite, *pêche marbrée* ou *panachée*, surpasse les autres pêches par son goût agréable & vineux, quand elle est bien mûre & que l'automne est seche ; elle veut être exposée au midi, & mûrit peu à Paris.

Les *pêches de Pau*, dont l'une est un peu longue, & l'autre ronde, qui vaut mieux, sont toutes deux d'assez bon goût ; mais leur noyau est sujet à s'ouvrir sur l'arbre : ce qui donne entrée aux insectes qui ôtent le goût du fruit. Les pêches d'Octobre ne réussissent guere que dans les climats plus chauds que celui de Paris ; car elles ne valent plus rien dès que les nuits deviennent froides.

II. Le *brugnon violet* devient musqué, & il est excellent quand il a mûri sur l'arbre jusqu'à ce qu'il se ride & détache de lui-même. On le mange en Août & Septembre. Le brugnon violet tardif qui donne en Octobre, & le brugnon jaune, n'ont pas de relief.

III. Les pavies ont plus de goût que les pêches dans les pays chauds. Le climat de

Paris ne leur donne ni le goût, ni la délicatesse des pêches : ils ont toujours la chair grossière & coriace : le seul avantage qu'ils y ont sur les pêches, c'est qu'ils sont propres à être pochetés sans s'écraser ; ce qui plaît beaucoup aux Dames. Le brugnon violet, le pavie-madeleine, & le pavie de Pomponne, sont les meilleures qui mûrissent aux environs de Paris : encore les sert-on plus en compotes que crus.

Le pavie-madeleine est fort beau & assez gros, d'un rouge clair, & la feuille dentelée comme la pêche-madeleine. Il mûrit vers la mi-Septembre.

Le pavie de Pomponne, ou monstrueux, est d'une grosseur surprenante, d'une belle couleur, & il charme la vue & le goût. Il est rond, & d'un rouge incarnat ; son goût est musqué, & son eau sucrée. Il mûrit à la fin de Septembre.

Des Prunes.

Les prunes sont fort en usage, parce qu'on les mange crues, confites & seches ; elles sont d'un grand secours, & font honneur au dessert par leur coloris, leur goût, leur chair, leur multiplicité & leur durée, qui est depuis le commencement de Juillet jusqu'en Novembre.

Au commencement de Juillet, la *jaune hâtive*, ou *prune de Catalogne*, très-douce : & la *violette hâtive*, ou *grosse noire de Montreuil*, grosse & tres-belle prune.

A la mi-Juillet, le *perdrigon hâtif*, meilleure que les précédentes : il approche du perdrigon violet pour la figure & la couleur.

A la fin de Juillet, la *grosse mirabelle*, ou *double mirabelle*, & *mirabelle perlée*, pleine d'eau & fort sucrée, qui a l'avantage de venir sans concurrente avant les trois prunes excellentes, qui sont, la *reine-claude*, la *royale* & le *perdrigon violet*.

En Août, la *prune de Monsieur*, fort commune, assez belle & bonne, lorsqu'elle est bien mûre. Quelques-uns l'appellent *damas de Tours*, parce qu'elle est violette, & qu'elle quitte le noyau comme tous les damas.

Damas blanc, *damas verd*, & *damas de Maugeron*, sont les trois meilleures especes de damas, qui étoient les plus estimées de toutes les prunes, lorsqu'on ne faisoit cas que de celles qui quittent bien le noyau.

Petite mirabelle, est d'un fort bon goût, propre aux confitures, parce qu'elle est seche. La mirabelle-rouge n'en est différente que par sa couleur.

Impériale violette, très-belle prune, de la grosseur & de la forme d'un œuf de poule, mais insipide. L'*Impériale blanche*, ou *d'ardenne*, n'en diffère que par la couleur.

Prunes d'abricot, belle & bonne prune à chair jaune.

Reine-Claude ; à Tours, prune *d'abricot verd* ; à Vitry-sur-Seine, *Dauphine*.

C'est la reine des prunes, quoiqu'elle ne soit pas belle : elle garde toujours sa couleur verte, quoique mûre : celles qui ont été bien découvertes, sont fouettées de rouge, à cause du soleil : on les envoie par présent de Tours à Paris, dans des coffrets garnis de coton.

Royale ou *perdrigon d'Italie*, très-belle prune, d'un rouge un peu foncé ; mais elle est ordinairement si fleurie, qu'elle paroît toute blanche. Elle est excellente, quoiqu'elle ait moins d'eau que la reine-claude.

Perdrigon violet, prune languette très-fleurie & excellente, quoique plus petite que la royale. Le *perdrigon blanc*, assez bonne prune, semblable au perdrigon violet par la figure, mais inférieur en bonté.

Diaprée, bonne prune violette, languette, qui a la chair jaunâtre, fort estimée en pruneaux, & souvent véreuse.

Sainte-Catherine, fort bonne prune, sur-tout lorsqu'on la laisse mûrir à l'arbre jusqu'à ce qu'elle soit ridée vers la queue : il faut pour cela qu'elle soit en espalier ; car en plein vent elle est sujette à être abattue.

En Septembre, *damas de Septembre*, ou *prunes de vacances*, prune violette, dont le principal mérite est de mûrir après les autres.

En Octobre, l'*Impératrice*, appelée en Flandre *prune d'Altesse*, est beaucoup meilleure que la précédente, quoique plus tardive ; on en mange jusqu'en Novembre ; elle a la chair jaune, & est assez bonne pour faire plaisir en cette saison.

Toutes

Toutes les especes de prunes se greffent en fente ou en écusson, sur des sauvageons de pruniers élevés de boutures ou de noyaux.

La pêche jaune, & la violette hâtive, à cause de leur primeur se mettent en espalier aux bonnes expositions : la sainte-catherine s'y met aussi, parce qu'elle craint le vent. Tous les autres pruniers réussissent fort bien en plein air, soit en buisson ou à haute tige. Ils ne pousseroient qu'en bois sans se mettre à fruits, s'ils étoient contraints par les règles de la taille. On peut seulement en mettre quelques-uns à l'espalier du couchant, soit pour remplir les places que des pêcheurs ne pourroient pas occuper, soit pour prolonger la maturité des especes par la différence des expositions.

Voyez à la fin de ce Tome, la maniere de faire les compotes, les confitures & les pruneaux. A la campagne on fait avec les prunes de saint-julien, même avec des prunelles & du miel, une especie de confiture qu'on appelle du *pruné*, & qui approche du raisiné.

Des Poirs.

Pour qu'une poire soit bonne, il faut qu'avec la beauté, elle ait une chair ou beurrée, ou cassante net, tendre & délicate, l'eau douce & sucrée, & un peu de parfum.

Les poires de choix, sont le bon - chrétien d'hiver, les beurrés rouge, gris & verd, la bergamote d'automne, tant la commune que la suisse, la virgouleute, l'échasserie, l'épine d'hiver, l'ambrette, le rousselet, la robine, la crassane, le saint-germain, la marquise, le saint-augustin, le colmar, le petit-oïn, la verte-longue, le sucré verd, le martin-sec, le messire-jean, le lanfac & le portail. Un jardin fruitier doit avoir une douzaine de bons fruits pour le moins, & on ne doit point l'embarasser de la multitude des autres fruits.

Poirs d'Été.

A la mi-Juillet, *petit muscat* ou *poire de sept-en-gueule*, excellente & fort estimée, malgré sa petitesse, à cause de la finesse de son musc ; c'est la première qui mûrit : pour l'avoir bonne, il faut que l'arbre soit en plein vent, dans un terrain sec, & même qu'il soit vieux.

Aurate, poire qui commence à se faire connoître : elle est presque aussi hâtive & d'un goût aussi délicat que la précédente, & sept à huit fois plus grosse.

A la fin de Juillet, *poire de Madeleine* ou *citron des Carmes*, d'un assez bon goût, mais sujette à devenir cotoneuse.

Au commencement d'Août, *muscat-robert*, *poire d'ambre* ou à la *reine*, poire cassante, mais excellente au sucre, à cause de son musc, & parce qu'elle n'a point de marc.

La *cuisse-madame*, nommée en Flandre *poire de fusée*, est longue & menue, d'un rouge-gris & demi-beurré ; elle a la chair ferme, l'eau fort douce & sucrée, & se garde assez : elle est mûre au commencement de Juillet.

La poire *muscat à longue queue*, est assez grosse & fort bonne pour une poire hâtive.

La *blanquette* est cassante & plus longue que ronde ; elle a la peau lissée, l'eau relevée & sucrée, & se garde assez.

Le *gros blanquet*, est fort différent de la blanquette ; il est plus hâtif de quinze jours, plus gros, & n'est pas si bien fait en poire : sa blancheur lui a fait donner le nom de blanquet : il a la queue grosse, courte & un peu enfoncée, & mûrit au commencement de Juillet.

La *poire à la reine*, est une poire tendre, c'est-à-dire, qu'elle n'est ni beurrée ni cassante : elle est excellente, quoique petite, fort jaune, ambrée, & d'un goût très-relevé : on la nomme aussi *muscat-robert* ou *poire d'ambre*.

La *bellissime* ou *suprême* est demi-beurrée, & est de la figure d'une grosse figue ; elle est fouettée de rouge sur un fond jaune, & d'un goût relevé : il la faut cueillir un peu verte, étant sujette à devenir cotoneuse. Quelques-uns la nomment *figue musquée*.

Le *gros rousselet de Rheims* est demi-beurré, & passe pour une des meilleures poires d'été ; elle est longue, rouge, beurrée & musquée.

Le *petit rousselet* est plus roux, gris, & ne mollit point si promptement que le gros ; il a un goût plus relevé & se garde plus long-tems ; il est excellent crud, en compote, en confiture liquide & seche : on peut le cueillir verdelet, pour le laisser mûrir dans la fruiterie.

La *caffolette* ou le *friolet* est petite, languette & verdâtre; elle a l'eau sucrée & musquée; elle est cassante & tendre, charge beaucoup & se garde assez long-tems: sa maturité est vers la mi-Août.

La *bergamote d'été* est grosse, beurrée & fondante, ressemble assez à la bergamote d'automne: elle a l'eau sucrée & est excellente.

L'*épargne* ou *saint-fanson* est une poire rouge, assez grosse, fort longue & un peu voûtée: elle mûrit sur la fin de Juillet, & elle est plus belle que bonne.

La *madeleine* mûrit vers le commencement de Juillet; mais elle veut être prise sur le verd: c'est une poire verte assez grosse & assez tendre, qui approche beaucoup de la figure de la bergamote.

L'*inconnu-cheneau* ou la *fondante de Bresse*, est plus longue que ronde, & a du rouge & du jaune, elle a l'eau fort sucrée & relevée; la chair cassante & charge beaucoup.

La *robine* ou *royale d'été*, est une petite poire demi-cassante, entre ronde & plate; elle a la queue languette, droite & un peu enfoncée, l'œil en dedans; sa chair est tendre & cassante, l'eau musquée & sucrée, le coloris blanc jaunâtre, & la peau douce: elle mûrit au commencement de Septembre. Elle donne par bouquets, & vient plus grosse sur coignassier que sur franc.

La *poire sans peau*, autrement *rouffolet hâtif*, est languette & roussâtre, a la peau très-fine, l'eau douce & sucrée, & la chair tendre: c'est un demi-beurré qu'on mange en Juillet.

Le *bon chrétien d'été*, est une grosse poire jaune, tendre, lissée & longue; elle a l'eau bonne & sucrée: c'est un très-bon fruit dans les terres chaudes.

Le *bon-chrétien musqué* est long, d'une grosseur raisonnable, rouge du côté du soleil, & blanc de l'autre; sa peau est lissée, sa chair est entre cassante & tendre, d'un goût parfumé, & son eau sucrée; elle mûrit au commencement de Septembre. C'est un bel arbre qui ne vient guere que sur franc.

La *poire d'orange*: il y en a de plusieurs especes. L'orange commune est verdâtre & petite; l'orange royale est belle, grosse & bonne; l'orange musquée est plus plate & veut être mangée plus verte que mûre, autrement elle mollit: les autres oranges veulent être aussi cueillies & mangées un peu sur le verd, sinon elles deviennent cotoneuses.

Le *salveati*, est assez gros, rond, plat & demi-beurré: il a la queue longue & menue; il est jaune, mais il prend du rouge quand on en ôte les feuilles qui le cachent au soleil: son eau est sucrée & excellente. Il mûrit à la fin d'Août.

Le *beurré rouge* ou *beurré d'Anjou*, est une grosse poire longue, non pointue, fort colorée; c'est le beurré par excellence: son eau est très-sucrée & relevée; c'est la plus fondante de toutes les poires. Il charge beaucoup presque tous les ans & dans toutes sortes de terrains.

Le *beurré gris* n'est pas si haut en couleur; il est plus tardif, moins âpre & plus doux.

La *bellissime d'automne* ou *vermillon*, est une poire cassante, rouge comme du vermillon, de la figure de la cuisse-madame, mais plus grosse, d'une eau sucrée, & qui n'a sa bonté parfaite que quand elle se détache de l'arbre.

L'*épine d'été* ou la *fondante musquée*, est une poire nouvelle, fondante & excellente, qui ressemble assez à l'épine d'hiver.

Il ne faut pas se charger des poires d'été, parce qu'elles passent trop vite, & qu'elles viennent dans la saison d'abondance; mais il vaut mieux s'attacher aux fruits d'automne & à ceux d'hiver qui durent le plus.

Poires d'Automne.

Le *messire-jean* a la chair cassante & l'eau sucrée: il mûrit vers la mi-October. Le *messire-jean gris* se garde un peu plus que le blanc & le doré; mais il a la peau plus rude, & il est plus pierreux. Tous les *messire-jeans* font un beau buisson, & aiment un terroir médiocrement humide; le terrain trop sec & l'été brûlant, rendent le fruit petit & sans relief.

La *bergamote d'automne* est grosse, lissée & plate; elle a l'œil enfoncé, la queue courte & menue; sa peau est verte & jaunit en mûrissant: elle a la chair tendre, fon-

dante, l'eau douce & sucrée, avec un petit parfum fort agréable; elle se mange en October, & se garde jusqu'en Décembre. C'est une des meilleures poires: elle veut être en terre légère & en espalier bien exposé: en buisson, son bois, qui est délicat comme son fruit, devient plein de chancres, & le fruit tout tacheté de noir.

La *bergamote suisse*, la plus hâtive des bergamotes, est toute rayée de verd & de jaune: c'est une poire plate & très-beurrée, que l'on estime.

La *verte-longue* ou *mouille-bouche*, est ainsi nommée, parce qu'elle est longue & verte, quoique mûre: elle est beurrée & fondante, & d'une eau relevée; sa maturité est à la mi-October. Elle est sujette à mollir, & veut une terre sèche & douce.

La *verte-longue suisse* ou *panachée*, a les mêmes qualités; son bois est rayé de jaune & de verd; & son fruit, même une partie de ses feuilles, sont panachés.

La *franchipane* est une des plus fondantes & des meilleures poires: elle a effectivement le goût de franchipane & l'eau sucrée; elle est languette & assez grosse, lissée & jaune.

Le *sucré-verd* est assez gros, semblable à la verte-longue, mais plus court; il est toujours verd, a la chair fort beurrée & le goût agréable; il est un peu pierreux dans le cœur: il mûrit vers la fin d'October, & charge beaucoup.

Le *doyenné* ou *saint-michel*, est une poire dont tout le mérite est de charger beaucoup & souvent. Elle est de la grosseur & figure d'un beau beurré gris: elle a la queue grosse & courte, la peau fort unie, le coloris verdâtre, jaunissant beaucoup en mûrissant: elle est fondante; l'eau en est douce, mais peu relevée: sa chair devient aisément molle, pâteuse & comme sablonneuse, en sorte qu'il n'est pas aisé de trouver le tems juste de sa maturité: il faut la cueillir un peu verte, & la manger avant qu'elle ait atteint un certain jaune clair, qui marque qu'elle est passée. Elle est belle & tient bien son coin dans un dessert; sa maturité est au mois d'October: dans les années sèches, elle a un fumet qui la fait estimer.

La *marquise* est grosse & verte, jaunit en mûrissant, & ressemble assez au bon-chrétien d'hiver; elle a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre gros & proprement allongé vers la queue, elle est très-beurrée & fondante: son eau est douce & musquée, & approche fort de l'eau de messire-jean. C'est une des plus excellentes poires, quoiqu'elle ait quelques pierres au cœur: elle mûrit en October & Novembre.

La *bergamote de creffane* est grosse & plate, d'un gris verdâtre qui jaunit en mûrissant: est très-beurrée & d'une eau sucrée & vineuse: elle a la tête assez grosse vers la queue: & elle est excellente.

La *jaloufie* est grosse, grisâtre, un peu pointue vers la queue; elle est si beurrée & d'un sucre si fin, qu'elle a mérité son nom, comme donnant de la jaloufie aux poires de sa saison: elle veut être cueillie un peu verte.

La poire de *fatim* est presque ronde, blanche, satinée; elle est très-fondante, d'une eau sucrée & excellente: elle se mange pendant trois mois.

La *virgouleuse*, originaire de *Virgoulé*, près Saint-Léonard, en Limousin, est grosse, longue & verte; elle jaunit en mûrissant: elle est très-fondante, & d'un beurré solide & extraordinaire; elle a la queue courte, charnue & panchée, l'œil un peu enfoncé & médiocrement grand, la peau lisse, & quelquefois colorée du côté du soleil: on la mange en Novembre, Décembre & Janvier. Le poirier de virgouleuse est le plus vigoureux de tous les poiriers: c'est aussi le plus long à rapporter du fruit. C'est un sujet excellent pour y greffer les fruits qui sont sujets à la pierre, comme la marquise.

L'*épine d'hiver* est presque ronde, tirant sur l'ovale; elle est verte, & jaunit un peu en mûrissant: c'est une poire des plus fondantes, dont le beurré est musqué, & le plus fin de tous: on la mange en Novembre, Décembre & Janvier.

L'*ambrette* est fondante, sa figure est ronde, elle a l'œil enfoncé, le coloris verdâtre & gris dans les terres fortes, & blanchâtre dans les terres légères; elle a la queue droite & assez longue, la chair fine & beurrée, l'eau sucrée & parfumée: on la mange en Novembre, Décembre, & quelquefois en Janvier. Elle vaut mieux sur coignassier que sur franc: elle est plus hâtive & d'un goût plus relevé dans les terres légères: le fruit & le bois ont un air sauvage, & ils résistent assez à la gelée.

Le *saint-germain* ou *inconnu-la-fare*, est un fruit gros & long: son coloris est verd & roux, un peu tiqueté; il jaunit en mûrissant; il a la queue courte, grosse & panchée; il est très-beurré & fondant: on en mange jusqu'au mois de Mars; mais quand on veut

Le garder si long-tems, il faut le cueillir un peu verd : c'est un des meilleurs fruits d'hiver ; son arbre fait un beau buisson & charge beaucoup.

La *dauphine* ou *lansac*, est ordinairement de la grosseur des bergamotes : elle vaut mieux petite que grosse. Sa figure est entre ronde & plate par la tête, un peu alongée vers la queue ; elle est d'un jaune pâle ; elle a l'eau sucrée, & est un peu parfumée, la peau lisse, la chair jaunâtre, tendre & fondante, l'œil gros & à fleur, la queue droite, longue, & assez grosse & charnue.

Le *martin-sec*, est plus long que rond ; il est rouge du côté du soleil, & d'un roux ifabelle de l'autre ; sa chair est cassante, assez fine, & son eau sucrée avec un petit parfum : on peut le manger bon durant trois mois ; il est un peu sujet à être pierreux.

Le *bezy-d'Hery*, est une poire très-ronde, de la grosseur d'une grosse balle de jeu de paume ; le coloris jaune & d'un verd blanchâtre, la queue assez droite & courte. Elle mûrit en Octobre & Novembre. Le *bezy-lamotte* dure jusqu'à la fin de l'automne. Le *bezy de Quessoy* va jusqu'en Janvier.

La *merveille d'hiver*, est une figure inégale, ni ronde, ni longue, verdâtre, d'une bonne eau & d'un beurré très-fin.

La *poire de vigne* ou *petit-oïn*, est une petite poire beurrée, & qui a beaucoup d'eau & de sucre, & la queue fort longue ; elle vient bien en plein vent, & mûrit en Novembre.

Ayez sur-tout beaucoup de *creffanes*, de *marquises* & de *virgouleuses*.

Poires d'Hiver.

Outre la *virgouleuse*, l'épine d'hiver, le *saint-germain*, la *creffane* & autres qu'on a en automne, & qui durent une partie de l'hiver, on y a les poires suivantes.

Le *colmar* a le ventre plus gros que la tête, s'alongeant grossièrement vers la queue qui est courte, grosse & panchée ; le coloris en est verd tiqueté, un peu teint du côté du soleil, & jaunit un peu en mûrissant ; la peau en est douce & unie, la chair tendre, l'eau douce & sucrée, & d'un goût très-fin : c'est une des meilleures poires d'hiver ; sa maturité est en Janvier, Février & Mars.

Le *portail* ne réussit guere qu'en Poitou. Il a l'eau sucrée, le parfum agréable, la couleur & la figure approchantes d'un *messire-jean*, brun, bien plat. Sa maturité est en Janvier & Février.

La *louise-bonne*, est une poire beurrée, qui ressemble de figure à l'épine d'hiver ; & qui vient bien même en plein vent.

Le *bezi de Chaumontel* est gros & long, fort semblable au beurré gris, prenant encore plus de rouge ; il est fondant & d'une eau sucrée & relevée, des plus tardifs & excellens.

L'*échasserie* ou *bezi-landrin*, est d'une grosseur médiocre ; il a la figure d'un citron, l'œil tout-à-fait en-dehors, le coloris verdâtre, jaunâtre & tiqueté, la queue droite & assez longue & grosse, la chair fine & beurrée, l'eau sucrée & un peu parfumée : c'est une des excellentes poires d'hiver ; elle se mange en Décembre.

Le *bon-chrétien d'hiver* est connu pour un des meilleurs fruits ; il est fort gros, il y en a qui pèsent jusqu'à deux livres ; son coloris est incarnat du côté du soleil, & jaune de l'autre : il est cassant, d'un goût agréable, d'une eau douce & sucrée, & a un petit parfum : quand il est mûr, il est excellent crud, & fait une belle figure dans les desserts ; il a aussi l'avantage de faire la meilleure compote de toutes les poires : il dure jusqu'aux nouveautés du printemps, & fait toujours honneur. Les différences du bon-chrétien, soit long ou rond, verd, doré, brun ou fatiné, de celui d'Auch ou d'Angleterre, même du bon-chrétien sans pepins, ne viennent, à ce qu'on croit, que de la différence du terrain, du climat, de l'été, ou de la force de l'arbre en tout ou en partie.

Le *saint-martial* ou l'*angélique de Bordeaux* ressemble fort au bon-chrétien d'hiver ; mais elle est moins grosse & plus plate : elle se garde assez long-tems ; son eau en est douce & sucrée, sa chair tendre & demi-beurrée.

La *bergamote de Pâque* ou d'hiver est verte, beurrée & fondante : elle n'est pas si grosse que la bergamote d'automne, mais elle a le même goût.

La *bergamote de Bugi* est une grosse poire presque ronde, menue vers la queue, d'un

jaune verd ; elle est fondante & beurrée, se garde jusqu'au mois d'Avril : c'est un excellent fruit.

La *bergamote de Soulers* n'est pas si plate que la bergamote d'automne ; elle est tachetée de noir, très-beurrée & de bon goût ; son eau est sucrée : elle se garde long-tems, se mange des dernières, & est des meilleures.

La *royale d'hiver* est grosse & ressemble beaucoup au bon-chrétien d'été ; elle est jaune & a l'eau très-sucrée : sa maturité est en Janvier, Février & Mars.

Il y a des fruits qui font tardifs à rapporter, comme les ambrettes, robines, rouffelets, épines, virgouleuses & colmars : d'autres, au-contraire, sont assez prompts, sur-tout sur coignassiers, comme verte-longue, beurré, doyenné, &c.

Poires médiocrement bonnes.

Les médiocres sont, pour l'été, le portugal d'été, poire de prince ou amiral, la *cra-paudine*, grise bonne ou ambrette d'été, la bergamote d'été, la brute-bonne, la finor, le beurré blanc, le parfum d'été, la bellissime, la jargonelle, quoique parantes, &c.

Pour l'automne, la poire-rose, le caillot-rofar, la vilaine d'Anjou, le grosse-queue, le doyenné, l'Angleterre, le bon-chrétien d'Espagne, quoique d'une belle figure, l'ambrette sans épine, l'oignon musqué.

Pour l'hiver, le milan rond, la reine d'hiver, la carmelite, le rouffelet & l'orange d'hiver, la double-fleur, la tibivilliers, le sucrin noir, l'archiduc, &c.

Autres Poires bonnes en compotes & à cuire.

Les meilleures poires à cuire sont celles qu'on ne peut manger que cuites ; ce sont la plupart de grosses poires qu'on élève en plein vent.

La *double-fleur* est grosse, plate & belle à voir ; elle a la queue longue & droite, la peau lisse, colorée d'un côté, & jaune de l'autre : après qu'elle a été servie dans les pyramides & qu'elle commence à brunir, elle fait une des meilleures compotes qui se mangent, ayant la chair moëlleuse, sans aucune pierre, & beaucoup de jus qui prend aisément une belle couleur au feu : elle est mûre au mois de Mars.

Le *franc-réal* est gros, presque rond, d'un jaune tavelé ; il a la queue courte & mûrit au mois de Février : il est excellent en compote.

L'*angobert* est gros, coloré de rouge d'un côté, & d'un gris roussâtre de l'autre ; elle a assez la figure du beurré : elle est très-bonne cuite & en compote : elle est mûre en Janvier & Février.

Le *petit cerceau* est long & menu, de couleur jaunâtre & rouge : il est excellent en compotes & en confitures.

Le *gros cerceau d'hiver* est moins long que le petit ; il est assez gros & rouge ; il peut se manger crud ; car quand il est mûr, il est d'une bonne eau & sans pierre : il est excellent cuit & en compote.

La *poire de parfum d'hiver*, ou le *bouvard musqué*, est une très-belle poire, grosse & ronde, d'un jaune coloré : elle est meilleure cuite que crue.

La poire de *petit muscat d'automne* est petite, sèche, fort musquée : elle est excellente : confite & en compote.

Il y a encore le *cadillac*, les poires de liquet & celles de livre.

Des Pommes.

Le *rambour* est une grosse pomme tendre, ronde & hâtive ; elle est verte d'un côté, fouettée de rouge de l'autre : il y en a de toutes blanches qui se mangent à demi-vertes, & d'autres plus rouges : elles ne sont bonnes proprement que pour être mangées en compote, à quoi elles sont excellentes : elles se mangent dans le mois d'Août, & souvent dès le mois de Juin jusqu'en Octobre.

La *reinette blanche* est tendre, n'a pas l'eau si relevée que les autres, & ne dure pas si long-tems.

La *reINETTE grise* est plus ferme & dure plus long-tems ; elle a l'eau fort sucrée & relevée ; on l'estime la meilleure des pommes.

La *reINETTE franche* est grosse ; elle jaunit en mûrissant ; elle est tiquetée de petits points noirs ; elle a l'eau sucrée & se garde jusqu'au printems : on en peut faire des compotes en tout tems. On commence d'en pouvoir manger crues vers le mois de Janvier , & elles durent jusqu'aux nouvelles.

Le *calville rouge* est gros , plus long que rond , son goût est vineux : il y en a qui sont rouges en-dedans : plus l'arbre est vieux , & la terre , où il est , froide , plus le fruit y rougit en-dedans.

Le *calville blanc* est plus estimé que le rouge par son goût relevé ; il est à côté de melon , qui prend un petit coloris vermeil du côté du soleil : l'une & l'autre de ces deux pommes se conservent assez long-tems : elles peuvent aller jusqu'en Février si elles sont venues dans un terrain sec ; mais si on ne les mange pas dans le tems de leur maturité , on court risque de les manger pâteuses. Il y a aussi le *calville d'été*.

La pomme de *hardin* est plate , elle n'est ni grosse ni petite ; elle est grise & d'un rouge-brun ; elle a l'eau relevée & sucrée , & même un peu musquée : elle se mange en Décembre.

La *pomme d'or* ou *reINETTE d'Angleterre* , est très-belle & de moyenne grosseur ; elle est un peu plus longue que ronde : elle est jaune comme de l'or , & tiquetée de petits points rouges : son eau est sucrée & de bon goût : elle se garde long-tems.

La *pomme de drap d'or* est grosse , d'une eau agréable , quoiqu'en petite quantité , & sa peau ressemble à du drap d'or : on la mange vers Noël.

Le *fenouillet* est d'une couleur extraordinaire ; il a le fond comme violet , couvert d'un manteau gris-roussâtre : sa figure approche assez d'une petite reinette ; il a la chair fine & l'eau fort sucrée , & un peu de parfum de la plante dont il porte le nom : sa maturité est depuis Décembre jusqu'en Mars.

La *pomme de violette* est une espece de gros fenouillet ; elle est grosse , presque ronde , fouettée d'un rouge foncé du côté du soleil ; elle a la chair blanche , fine & délicate , l'eau douce & sucrée : on en peut manger jusqu'en Janvier.

La *pomme d'api* est connue de tout le monde pour une petite pomme , d'un rouge vif du côté du soleil , & blanche de l'autre : elle a la peau si fine , qu'on ne la pele point pour la manger : sa chair est tendre , & son eau est douce & sucrée ; elle n'a point d'odeur , & elle ne sent point mauvais comme les autres pommes quand on la tient enfermée , ou qu'on la porte en poche. Elle dure long-tems ; on en garnit les bords des plats ; elle charge beaucoup & vient par bouquets. Le pommier d'api est pourtant moins vigoureux que les autres , & il lui faut une terre grasse , sans être humide : il ne craint point les grands vents. L'api dure jusqu'au mois d'Avril.

Il y a encore beaucoup d'autres pommes , comme pigeonnel gros & petit , dont l'un est d'été , & l'autre dure jusqu'au-delà de l'hiver ; les court-pendus , dont l'un est musqué ; l'écarlate , le châtaignier , &c. Mais je ne parle ici que des meilleures.

Il est même à propos de mettre des pommiers de tige dans un verger ; ils y deviennent plus grands & y donnent plus de fruit : les pommiers ne s'accoutument pas à la discipline austère des jardins fruitiers , sur-tout les reinettes , les calvilles , les rambours , les francatus & les pigeons. Le fruit est même meilleur dans les vergers , quoiqu'il ne soit pas toujours si beau. Il en est de même des pruniers. On peut y mêler quelques abricotiers.

Des Raisins.

A la fin de Juillet , *raisin précoce* ou de la *madeleine* : tout son mérite est d'être hâtif. Vers la fin d'Août , *chasselas* beau & excellent qui mûrit facilement , & qui est très-doux. *Ciouta* ou *raisin d'Autriche* , bon & doux comme le chasselas : il a les feuilles découpées comme le persil.

Raisin de Corinthe , blanc & violet ; deux especes de petits raisins sans pepins , dont les grappes sont ordinairement très-grosses , les grains très-menus & fort serrés.

En Septembre , *muscat* , tant blanc , violet que rouge ; trois especes peu différentes pour le goût , & qui sont très-beaux & excellents raisins lorsqu'ils sont bien mûrs.

En Octobre , *muscat-long* , *passé-musqué* ou *muscat d'Alexandrie* , très-gros raisin , long , & excellent quand il est en terrain & en exposition assez chaude pour pouvoir mûrir.

Verjus ou *bourdelais* , gros raisin dont on se sert avantageusement , soit verd ou mûr , pour la cuisine & pour les confitures.

La vigne se multiplie aisément par marcottes ou de boutures , qu'on nomme simplement boutures , lorsqu'elles sont seulement du bois de l'année , & cressettes , quand il y tient un peu de vieux bois.

Les muscats , & sur-tout le long , demandent absolument l'espalier pour mûrir , parce qu'ils ont les grains très-pressés & la peau dure. Pour y remédier : 1°. Dès que les grains sont gros comme des pois , on les éclaircit avec des ciseaux , n'en laissant que ce qu'il faut pour garnir la grappe , sans qu'ils se serrent trop lorsqu'ils seront à leur grosseur. 2°. Quand ils commencent à s'attendrir , & qu'on les a découverts peu-à-peu de leurs feuilles , comme les autres raisins , il faut les mouiller soigneusement par dessus pendant la chaleur du soleil , cela leur attendrit la peau , & leur procure la couleur d'ambre qui fait tant de plaisir à la vue.

Des Figues.

Figues au commencement d'Août. La *figue blanche-ronde* est la plus estimée de toutes pour les environs de Paris : elle est très-belle , fort bonne , & celle dont le fruit d'automne mûrit plus aisément.

La *blanche longue* est aussi fort belle & très-bonne ; mais outre que son fruit d'automne a plus de peine à mûrir que la précédente , son fruit d'été a moins d'eau que la ronde , & quelquefois il se seche sur l'arbre lorsqu'il est trop découvert de feuilles.

Ces deux especes sont les seules dont on doive se contenter ici : toutes les autres especes sont estimées dans les pays chauds , donnent peu de satisfaction aux environs de Paris.

Les deux especes de figues blanches donnent beaucoup de figues-fleurs ou figues d'été , qui mûrissent toujours lorsqu'il n'arrive point d'accidens ; & aussi beaucoup de secondes figues ou figues d'automne , qui ne mûrissent que quand l'automne est favorable.

Les autres especes donnent peu de figues-fleurs : & comme il est rare que l'automne soit assez chaude pour mûrir les secondes , cette seule considération suffiroit pour justifier que c'est avec raison qu'on les a abandonnées pour ne garder que les blanches. Il est inutile de dire ici les noms de toutes ces différentes especes de figues , puisqu'on ne conseille pas d'en planter.

Les figuiers se multiplient aisément de marcottes ou de boutures ; on les plante en espaliers aux bonnes expositions , ou bien en plein air , soit en caisses , soit en pleine terre. Les figues de plein air ont plus de goût ; mais celles des caisses sont plus hâtives.

Le figuier est un bois tendre , sujet à périr par les fortes gelées , & encore plus par les verglas ; c'est pourquoi on doit serrer ceux qui sont en caisses , & couvrir ceux qui sont en terre de fumier sec , de paille longue ou de cossas ; faire la guerre aux rats & aux mulots qui se cachent sous ces couvertures , & ne les ôter que peu-à-peu pour endurcir les figuiers à l'air.

Les figuiers encaissés sont fort en vogue , parce qu'on évite ces inconvéniens , que le fruit en est plus hâtif , qu'on ménage le terrain des espaliers , & qu'en arrangeant les caisses proche de l'eau au sortir de la terre , on leur donne aisément les amples & fréquents arrosemens dont ils ont besoin l'été.

De l'achat & de l'emballement des Arbres.

Il faut , 1°. ne s'attacher qu'aux especes de fruits bonnes & connues , sans se laisser leurrer par de nouveaux noms , ni par des Charlatans ; 2°. ne croire pour l'achat , ni la plupart des Moines , ni les Marchands bannaux qui font commerce de pépinières dont on n'est pas sûr des especes , soit à Paris , Vitry , Orléans ou Rouen ; mais s'adresser à gens fideles- & sûrs , qui vous laissent choisir vos arbres le livre à la main , pour être certain de l'espece & du plant ; & s'il est pris dans un mauvais terrain , la reprise n'en sera que plus assurée dans un meilleur.

Lorsque vous voulez faire venir des arbres de loin , ou y en envoyer ; après les avoir arrachés avec soin , coupez-les à moitié , si ce sont des arbres nains , pourvu qu'ils soient longs d'un pied au-dessus de la greffe , cela suffit : liez-les par petits paquets , & garnissez bien les racines de mouffe seche ; si elle étoit mouillée , les grosses racines se moisiroient ,

& tout le chevelu péritoit : emballez-les ensuite dans de grandes caisses bien garnies de foin , de crainte qu'ils ne balottent , & clouez la caisse ; on les transporterait ainsi au bout du monde : quand ils font arrivés au lieu de leur destination , si la terre n'est pas préparée , en attendant portez la caisse à la cave , où mettez vos arbres la racine en terre , pour les tenir frais , & jamais dans l'eau , parce qu'elle les fait moisir , & qu'après être plantés , il en meurt beaucoup. Si les arbres que vous voulez envoyer ou faire venir de loin , sont à tige entière ou à demi-tige ; comme on ne peut pas les encaisser , il suffit de les mettre par paquets garnis de mousse , les bien emballer dans du foin , les lier de façon qu'ils ne puissent pas se défaire , & qu'on n'en voie pas les racines.

CHAPITRE V.

Instructions pour bien planter , élever & transplanter les Arbres.

COMME j'ai expliqué ci-dessus quelles sont les terres , les formes , les expositions & l'éducation propres à chaque espèce de fruitiers , il s'agit maintenant de mettre la main à l'œuvre.

Temps de planter.

La meilleure saison pour planter , est depuis le commencement de Novembre jusqu'à Noël. Ne plantez jamais au printemps tant les pépinières que toutes sortes d'arbres , à moins d'une nécessité pressante , parce que les racines des arbres travaillent en hiver même , & forment de petites fibres qui les avancent pour la pousse du printemps ; au-lieu que lorsque vous plantez au printemps , vous rompez toutes ces fibres formées en hiver , cela fait tort à l'arbre , la reprise n'en est pas si sûre , elle est toujours retardée , & le plant ne fait pas si bien.

Préparation de la terre.

Il faut la préparer dès le mois d'Octobre , tant pour les jardins neufs que pour ceux qu'on veut regarnir. J'ai expliqué au Chapitre premier , du premier Livre du Jardinage , la manière de défoncer & changer la terre pour les jardins neufs ; il n'y a qu'à y planter les arbres dans le terrain défoncé le long d'un cordeau bien tendu. Pour les jardins à regarnir , il n'y a qu'à faire & amender les trous à distance , grandeur & quantité convenables.

Chacun connoissant la qualité de sa terre & celle des amendemens qu'il y doit mettre , il est aisé de l'amender , pourvu qu'on emploie le fumier à propos.

On ne sauroit apporter trop de soin à bien préparer la terre avant que de planter ; car la beauté des arbres en dépend absolument , & les fautes qu'on y fait dans le commencement deviennent irréparables , puisqu'il n'est presque pas possible de fouiller , ni de porter aucun amendement au-dessous des racines d'un arbre lorsqu'il est planté.

C'est pourquoi , pour bien préparer la terre , il faut : 1°. Dans les grands plants , ouvrir des trous plus ou moins grands , selon qu'elle a plus ou moins besoin d'amendement. Dans les meilleurs fonds , on doit les faire de six pieds en carré , & si l'on y plante des poiriers , les creuser de deux pieds de profondeur , & d'un pied seulement pour les pommiers ; car si les trous sont plus creux , les racines suivent la bonne terre , & descendent jusqu'au fond , où étant renfermées , & n'y trouvant pas assez de nourriture , elles languissent ; au-lieu qu'étant plantés fort haut , leurs racines courent sur la superficie de la terre , qui est toujours la meilleure , ils profitent avec plaisir , & rapportent leur fruit plus gros & mieux nourri.

2°. Comme en fouillant ces trous , toute la terre que l'on en tire n'est pas également bonne , & qu'on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir ; & comme la terre du dessus est toujours la plus excellente , & que celle du fond est comme morte & incapable de produire , on ne doit jamais la remettre dans le fond du trou. Par cette raison , si ceux qui plantent pouvoient se donner la patience de laisser , pendant une année , les trous ouverts ,

verts , il est certain que le fond en deviendroit meilleur , & que la terre qui en auroit été tirée , seroit bien plus capable de produire , après qu'elle auroit reçu les influences & la chaleur du soleil.

Si le tuf est proche , il faut le défoncer : & si l'endroit qu'on fouille est la place d'un arbre mort , on doit aussi en ôter la terre pour en remettre d'autre ; parce qu'un arbre prend rarement , & ne fait jamais bien dans la terre où il en est mort un.

Il faut encore changer la terre du trou où l'on replante un arbre de la même espèce , parce que les fels de l'ancienne terre sont épuisés.

3°. Les trous étant ainsi fouillés , avant que de les remplir , il est nécessaire d'en bien labourer le fond , d'y remettre un pied de hauteur de la meilleure terre , & de répandre par-dessus du fumier pourri ou haché d'un demi-pied de haut , & le labourer deux ou trois fois , jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la terre , d'autant que si le fumier demeure tout ensemble , il s'échauffe & gâte les racines. Ensuite il faut remettre un second lit de terre de pareille hauteur que le premier , & par-dessus un demi-pied de fumier , les bien mêler ensemble ; s'il en est besoin , y ajouter encore un troisième lit ; & ainsi remplir le trou jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire , car le fumier s'affaisse en se pourrissant.

4°. On doit , comme je l'ai dit , pratiquer cet ordre , selon que la terre a plus ou moins besoin d'être amendée ; mais toujours plutôt avec profusion qu'avec avarice. Si l'on n'a pas assez de fumier pour en mettre trois lits , il faut principalement amender le fond du trou , d'autant qu'après qu'il est rempli & que l'arbre est planté , on ne sauroit plus y rien porter ; au-lieu que le dessus de la terre est toujours aisé à fumer.

5°. Dans les terroirs humides & qui n'ont pas grand fond , on ne doit pas faire des trous pour y planter ; mais après avoir bien labouré la terre & l'avoir amendée , selon son besoin , il faut poser les arbres dessus sans les enfoncer : souvent même il est nécessaire d'y planter sur mottes faites de terres d'apport , & toujours de recouvrir les racines de terre de gazon hachée & bien déliée , d'un pied & demi de hauteur , & de quatre ou cinq autour de la tige. Comme on doit empêcher , autant qu'il se peut , que les racines ne pivotent , principalement celles des poiriers , il faut observer , en les plantant , de couper carrément , & non point en pied-de-biche , toutes les racines de dessous , & celles qui descendent. Les arbres , qui seront ainsi plantés sur la terre , pourront , trois ans après le mois de Novembre , être fumés commodément par-dessus les racines.

6°. Pour bien planter les espaliers contre les murailles , il est essentiel d'ouvrir une tranchée de huit pieds de large sur trois de profondeur , & prendre garde en la fouillant , de ne l'approcher que d'un demi-pied de la muraille , & de la couper en talus , pour ne point toucher aux fondemens. En creusant cette tranchée , il faut séparer la bonne terre d'avec la mauvaise , en ôter toutes les pierres & les racines , puis remplir la tranchée , y remettre un pied de hauteur de bonne terre , & un demi-pied de fumier pourri par-dessus , les bien mêler ensemble , & continuer de la remplir ainsi de terre & de fumier , jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire. Et , d'autant qu'il faut planter les espaliers avec plus grand soin que les autres plants , on doit être curieux , si la terre tirée de la tranchée n'est pas bonne , d'en faire rapporter de meilleure , ou du gazon haché , & d'observer d'y mettre une fois plus de terre que de fumier. Ceux qui ne pourront d'abord faire des tranchées si larges , doivent se contenter , dans le commencement , de les ouvrir de quatre pieds , pour les élargir les années suivantes , selon que les arbres en auront besoin.

Lorsqu'on plante des arbres en buisson , il est quelquefois nécessaire d'ouvrir des tranchées , & de les remplir avec le même soin que celles des espaliers ; quelquefois aussi il suffit de faire des trous de six pieds en carré , & de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre , & de la bonté du fonds.

Les Curieux ne veulent point qu'on mette de fumier dans les trous des arbres en les plantant ; ils n'y veulent que de la terre du dessus des carrés ou des allées ; & disent que le fumier y est inutile pour la reprise des arbres , & qu'il peut en altérer les racines , & y causer du vuide & de la moisissure , ou y engendrer de la vermine.

Choix des Arbres qu'on veut planter.

Outre ce que j'ai dit à la fin du Chapitre précédent, sur l'achat & l'emballage des arbres, il est à propos de les choisir & de les marquer dans les pépinières dès la mi-Septembre. Pour cela on prend garde à l'âge, au terroir, à la figure, à la grosseur, & à l'écorce de l'arbre, & aux racines quand il est arraché.

I. Les pêcheurs & les abricotiers doivent se planter un an après qu'ils ont été greffés; si on les laisse plus long-tems, ils ne sont plus bons. Les poiriers & les pommiers, pour être bons, doivent être pris deux ans après la greffe.

II. On ne doit faire cas que des arbres qui ont poussé vigoureusement dans l'année, qui ont la feuille & le bout du jet sains, l'écorce noire & luisante, sans gomme ni chancres. L'espalier souffre plutôt des arbres tortus que le buisson.

Bien des gens croient qu'il est plus avantageux de prendre des arbres élevés dans une terre sèche & ingrate, pour les replanter dans une meilleure, que de les choisir dans un bon fonds: ils se persuadent que ces arbres altérés venant à rencontrer une terre nouvelle, ressentent incontinent ce changement, & poussent avec plus de vigueur. Mais la raison & l'expérience nous font connoître que les arbres élevés dans une mauvaise terre, n'y trouvant que peu de nourriture, ne poussent aussi que peu de racines; qu'ainsi ils ne peuvent jeter qu'un bois petit, jaunâtre & moussu; & quoiqu'ils soient replantés dans un fonds excellent, n'ayant que peu de racines, ils sont dans l'impuissance de ramasser abondamment la bonne nourriture qu'ils y rencontrent, outre que leur écorce desséchée & altérée par le manque de nourriture, ne peut pas aisément recevoir la sève: au-contraire, les arbres arrachés dans une bonne terre, ont toujours beaucoup de racines, les bois vigoureux, & reprennent vite & bien. Je parle ici pour les Jardins où le plant trouve toujours meilleur fond, & plus d'abri & de culture, à la différence des plants de haute tige, qu'on met dans les clos ou dans les champs; il vaut toujours mieux qu'ils viennent d'un terrain plus mauvais que celui où on les plante.

Les pêcheurs qui ont plus d'un an de greffe, ou qui ont été greffés sur de vieux amandiers, gros de quatre à cinq pouces, ne valent rien, & ne poussent presque point sur le vieux bois.

Les pruniers, les abricotiers, les azeroliers & les poiriers sont bons de trois à quatre pouces, même de deux pouces & demi; & quand ils auroient deux ou trois ans de greffe, ils réussissent encore en bon fonds.

Les pommiers de paradis & les cerisiers précoces sont bons d'un pouce & demi. Les arbres de tige doivent être choisis bien droits, de six bons pieds de haut, dont le bas aura cinq à six pouces de grosseur, & le haut trois à quatre pouces. Pour les poiriers à haute tige, il faut les prendre greffés sur franc & non sur coignassier, parce qu'ils jettent de grosses tiges, de longues branches, & un bon pivot qui résiste aux grands vents; au-lieu que les poiriers greffés sur coignassier, ne font que courir à fleur de terre & s'éclatent souvent: cependant on peut en mettre dans une terre humide & grassée, à l'abri de quelque mur; car ceux greffés sur franc ne donnent du fruit qu'à trois ans.

Pour toutes sortes de nains ou d'espaliers, il vaut mieux qu'ils soient d'un seul brin & d'une seule greffe; qu'ils aient de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles, sur-tout pour les pêcheurs; que la greffe en soit saine & placée ni trop haut ni trop bas pour l'espalier & pour le buisson, qui ne doivent ni l'un ni l'autre commencer qu'à six ou sept pouces de terre; & si l'arbre est destiné en plein vent, qu'il ait à la tête quelques branches qui puissent la former à-peu-près ronde & non fourchue.

C'est une marque de vigueur, quand la greffe est recouverte; & si vous êtes obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes, coupez la plus foible.

III. Si les arbres qu'on choisit sont hors des pépinières ou déjà arrachés, on doit, outre ce que dessus, prendre garde s'ils ne sont pas trop vieux arrachés, & s'ils n'ont point l'écorce ridée, le bois sec, la greffe étranglée par la filasse, & sur-tout si les racines sont bien conditionnées.

Pour cet effet, il faut: 1°. Qu'elles soient grosses à proportion de l'arbre, en sorte qu'il y en ait au moins quelqu'une qui approche de la grosseur de la tige; car quand il n'y a que du chevelu, c'est un signe de faiblesse; & ce n'est pas même un bon signe, d'avoir

trop de chevelu. 2°. Que les principales racines ne soient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni sèches & dures: c'est pourquoi, pour arracher un arbre, il est nécessaire de faire un grand trou tout-autour, & de l'enlever adroitement & doucement sans rien forcer. 3°. Que les racines soient si bien disposées, qu'on y en puisse toujours trouver un étage de bonnes, qui feront à-peu-près le tour de la tige, quand on en aura coupé les mauvaises; du moins que ces bonnes puissent se tourner du côté de la bonne terre. 4°. On doit faire cas, sur-tout des racines nouvelles faites: elles viennent communément près de la superficie de la terre. Les vieilles sont ordinairement raboteuses & noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, &c. au-lieu que les jeunes y sont rougeâtres & assez unies; elles sont blanchâtres aux amandiers, & jaunâtres aux mûriers.

Comment on peut habiller ou préparer l'Arbre qu'on veut planter.

C'est ce qui décide souvent de son sort.

I. Le difficile est de bien habiller les racines. Pour cela, 1°. il ne faut point couper tout le chevelu; car ce sont ces petites racines qui reprennent les premières, & qui commencent à nourrir l'arbre; on doit seulement en ôter le superflu, les éplucher & les rafraîchir; à moins que ce ne soit un arbre qu'on replante dans l'instant même qu'on l'arrache: car pour peu que ce chevelu ait vu l'air, de blanc qu'il étoit, il noircit, meurt & carie le reste des racines.

2°. Le chevelu étant épluché, les grosses racines se découvrent: on les coupe en dessous à proportion de leur force: on retranche celles qui sont rompues ou écorchées, pourries ou sèches, à moins que ce ne soient des racines qui auront été simplement altérées par la sécheresse, en sorte qu'on puisse les faire revenir en les faisant tremper dans l'eau pendant sept ou huit heures avant que de les replanter.

On retranche aussi les fausses racines, c'est-à-dire, celles qui sont trop gourmandes, mal placées, ou venues contre l'ordre naturel: il est bon qu'elles soient épatées & presque à fleur de terre; mais celles d'en-bas doivent être plus fortes que celles d'en-dessus, parce que naturellement les racines croissent en montant les unes après les autres; & celles d'en-dessous doivent être les aînées: c'est aussi pourquoi on les coupe, quoiqu'elles soient grosses, quand celles de dessus sont assez fortes, parce qu'il faut donner la préférence aux jeunes. On châtre donc la plupart des vieilles & tout ce qui se rencontre de disgracié.

Lorsqu'il y a trois racines proche l'une de l'autre, on doit couper celles des côtés, & y tailler toujours de manière que celles qui pousseront ne puissent se nuire; pour cet effet, les racines toutes taillées, doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que font les doigts quand on les écarte pour prendre une boule; parce que les racines épatées, qui courent à fleur de terre, suivent le cours de la nature, & y trouvent plus de nourriture. Il faut sur-tout couper impitoyablement le pivot qui vient d'ordinaire aux arbres élevés de pépins & de noyaux: il est inutile aux buissons & aux espaliers; il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines.

3°. On ne doit compter que sur les jeunes qui se trouvent en même tems bien disposées, comme je l'ai expliqué ci-dessus. Celles qu'on conserve, on les tient courtes à proportion de leur longueur, qui est au plus de huit à neuf pouces pour les arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige, ce qui s'entend des grosses racines; car on ne laisse que deux à quatre pouces de long aux foibles. Les racines de mûrier & d'amandier demandent un peu plus d'étendue, parce que les unes étant fort molles, & les autres fort sèches & dures, elles courent risque de périr si on les taille courtes.

4°. Un seul étage de racines suffit; & deux ou trois bonnes bien placées, valent mieux que vingt médiocres qui ne feroient que s'affamer.

En coupant les racines d'un arbre, sur-tout les grosses, il faut le faire le plus près qu'on peut de l'endroit le mieux nourri, afin qu'il en pousse mieux.

Il est bon que les arbres, qu'on destine en buisson ou en plein air, soient préparés de manière que, sans être plantés, ils puissent se tenir droits comme autant de quilles; mais pour l'espalier, on doit toujours les tenir un peu couchés, & en retrancher les racines qui tourneroient du côté de la muraille.

II. Quand les racines de l'arbre sont ainsi préparées, on lui décharge la tête, pour

qu'il souffre moins par la transplantation. Il y en a qui, dans la crainte de la gelée d'hiver, diffèrent au mois de Mars à couper la tige d'un arbre qu'ils ont planté en automne; mais il vaut mieux le faire en le plantant, parce qu'autrement on retarde la pousse du printemps & on ébranle les racines; au-lieu qu'en étant l'arbre dès l'automne, il profite toujours d'un peu de chaleur & de sève qui se conserve dans la terre; & il n'a rien à craindre des gelées, d'autant qu'il n'y a qu'à mastiquer l'arbre.

On raccourcit la tige suivant l'usage auquel on le destine; mais pour cela il est bon d'abord de juger de la profondeur de la terre nécessaire à l'arbre, pour que toutes les racines soient à couvert des injures de l'air, & du fer de la charrue & de la beche: c'est sur quoi il faut déterminer la longueur que l'arbre doit avoir hors de terre & dedans.

On laisse les arbres nains depuis six jusqu'à dix pouces de tige au-dessus de la greffe; avec cette différence, que dans les terres sèches il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il est essentiel aux pêcheurs qu'on ravale, que leur tige ait deux ou trois bons yeux, sinon ils ne poussent que du sauvageon.

On donne six à sept pieds de tige en toutes sortes de terres aux arbres à plein vent. On étête tous les arbres nains avant de les planter, & s'ils ont plusieurs brins, on ne laisse que le plus beau. A l'égard des arbres de tige, on peut leur conserver les branches qui servent à la bonté ou à la beauté de l'arbre: pour cela on taille long les foibles qui peuvent donner du fruit plutôt, & on raccourcit à sept ou huit pouces quelques-unes des grosses pour former un beau rond.

Il est bon de ne ravaler l'arbre que dans le moment qu'on va le planter, & après qu'on a préparé ses racines, afin de tout faire de suite & mieux.

Au reste, quoique la gelée ne gâte jamais la coupure des tiges ravalées, cependant bien des gens ne veulent faire cet ouvrage qu'après l'hiver: ils couvrent même la plaie avec de la cire molle, ou avec du mastic qui se fait ainsi.

Mastic pour couvrir les tiges ravalées & les greffes.

Prenez deux livres de résine, trois onces de suif de mouton, huit onces de poix noire, & autant de cire jaune; faites fondre le tout ensemble & l'appliquez. On augmente ou diminue les doses à proportion de ce qu'on en veut faire, & on se frotte les doigts avec un peu d'huile avant que d'appliquer le mastic, afin qu'il ne s'attache point aux mains.

Aux greffes, & à toutes sortes de tailles & de plaies aux arbres, on peut simplement mettre de la terre forte avec de la fiente de cheval, ou de la bouze de vache, bien mêlées & bien liées.

Ordre & distance qu'on doit observer en plantant des Arbres.

I. Comme toutes les terres & toutes les situations ne sont pas également propres à toutes sortes de fruits; pour bien ordonner les fruitiers, il est nécessaire de les séparer, & faire des plants particuliers de poiriers, de pommiers, de fruits rouges & de pruniers, afin de mettre chacune de ces espèces dans la terre, & en la situation qui lui est la plus propre; outre que toutes ces sortes d'arbres poussent inégalement, & les uns venant plus grandes que les autres; il les faut absolument planter séparément, & les espacer dans une distance différente; car ils ne peuvent être mêlés ensemble sans se nuire.

On peut encore garder une disposition plus exacte, qui est de mettre dans chaque plant, ou rang particulier, tous les arbres d'une même espèce; un espalier tout de pêcheurs, deux ou trois allées de poiriers dans le contour & dans le milieu du jardin, comme étant les arbres les plus propres & qui méritent les plus belles allées; les pommiers, les pruniers, neffliers & azeroliers, dans les plates-bandes des deux côtés de devant, qui forment les quarrés; le tout sans mélanger, & en faisant une, deux ou trois allées de pommiers, & ainsi des autres. Cet ordre rend le jardin plus beau & plus noble, & ne sent point le paysan. Ceux qui ne se piquent pas d'une si grande régularité, mêlent & varient leurs espèces suivant leur goût & le terrain.

Dans les espaliers, après qu'on a exactement placé les différentes sortes de fruits aux expositions qui leur sont les plus propres, il est pareillement indifférent d'y pratiquer un ordre plus exact, ou de mettre les mêmes espèces de fruits tout d'une suite, ou de les mêler avec les autres: chacun en cela peut suivre son inclination. Cependant quand on fait un grand plant, j'estime qu'il est fort à propos de séparer les espèces de poires qui

sont bonnes à manger crues; d'avec celles qui sont à cuire; les fruits d'été de ceux d'hiver, & de planter chaque espèce séparément; parce que les saisons de leur maturité étant différentes, elles sont plus aisées à cueillir quand elles sont séparées.

Dans les plants à cidre, il est aussi très à propos de séparer les espèces de pommes différentes: car chaque espèce fait son cidre particulier.

II. Outre cette disposition, celui qui plante doit être très-soigneux, soit pour les espaliers, soit dans les grands plants, de bien espacer les arbres selon leur espèce, & de ne les point trop presser ni trop éloigner.

Pour cet effet, il doit considérer la bonté de la terre, d'autant que les arbres deviennent plus grands & s'étendent davantage dans les terres fortes que dans les légères.

Il doit encore remarquer les vents, parce que, selon que les grands plants y sont exposés, il les faut plus ou moins presser; car il est certain que les arbres se défendent bien mieux des vents lorsqu'ils sont ferrés. Dans les terres sablonneuses, on donne donc aux fruitiers deux pieds moins de distance que dans les terres fortes; de même que les pêcheurs, les abricotiers & même les poiriers jettant plus de bois que les autres fruitiers, demandent aussi plus d'espace. Dans les plants d'arbres à hautes tiges, on met aux premiers rangs, du côté des vents dominans, les espèces qui s'élevent le plus, pour qu'elles servent d'abri aux autres.

1°. Dans les bonnes terres qu'on veut entretenir de labours, ou y semer sous les arbres, la distance ordinaire entre les poiriers ou les pommiers doit être de huit à dix toises: si on laisse la terre en pâture pour les bestiaux, il suffit de les planter à quatre ou cinq toises; mais dans les lieux exposés aux grands vents, il ne les faut pas éloigner plus de trois ou quatre toises, afin que les arbres étant pressés, se conservent les uns les autres. Dans les terres sablonneuses & pierieuses, il est bon de garder la même distance de trois à quatre toises.

2°. Pour les fruits à noyau, comme les pruniers, les abricotiers, les cerisiers & les bigarreaux greffés sur le merisier, soit qu'ils soient à haute tige ou en buisson, il les faut planter à trois toises les uns des autres: mais si les cerisiers sont greffés sur d'autres cerisiers de racine, parce qu'ils ne poussent pas tant de bois, il suffit de les espacer à douze ou quinze pieds, selon la bonté de la terre.

3°. A l'égard des poiriers sur coignassier, plantés en buisson par allées de tous sens, c'est la coutume de les mettre de douze en douze pieds, si ce n'est dans les terres aquatiques qu'il les faut espacer de quinze en quinze pieds, afin qu'étant éloignés les uns des autres, ils aient plus d'air & de soleil. Mais lorsqu'on n'en plante qu'une seule rangée, on peut les approcher de huit à neuf pieds, parce que se joignant plutôt, ils forment mieux la palissade, & ils ne peuvent s'entretenir, à cause qu'ils ont assez d'air des deux côtés. Si l'on palisse sur des treillis ou contre-espaliers, on doit planter les arbres à douze pieds l'un de l'autre, & les gouverner de même que ceux qui sont en espalier.

La distance des poiriers & des pommiers en buisson entés sur le franc, doit être dans les terres légères & sablonneuses de dix-huit pieds, & de vingt-quatre pieds dans les meilleures, de même que dans les grands plants: car il n'y a aucune différence entre eux, sinon que les uns sont élevés & à haute tige, & que les autres sont plus bas & sans tige, & qu'ils poussent leurs branches à un pied de terre, & sont plus à l'abri des vents.

Comme les pommiers entés sur le paradis poussent fort peu de bois, lorsque l'on en fait un plant de plusieurs allées, la règle ordinaire est de les éloigner de neuf pieds l'un de l'autre; mais quand on n'en plante qu'une seule rangée, on peut les espacer de six en six pieds.

Dans les espaliers, il faut mettre les pêcheurs, les abricotiers & les pruniers à quinze pieds les uns des autres dans les terres légères, & à dix huit dans les terres fortes. Pour tous les poiriers, on les plante à huit, dix & douze pieds, selon la qualité de la terre. Je donne, comme on voit, beaucoup de distance aux arbres, afin qu'ils aient plus de grâce & de nourriture; la plupart des gens leur donnent un tiers moins d'espace; ou bien, pour que le mur soit plutôt garni, on peut mettre une demi-tige entre deux mains; & quand ils garnissent le mur, on leve les demi-tiges.

III. Ceux qui plantent les espaliers, mêlent ordinairement les poiriers & les pêcheurs ensemble, croyant par cette diversité les rendre plus beaux, & pour que les murailles soient toujours garnies.

En effet, les pêchers poussant promptement beaucoup de bois, ils couvrent en peu de tems la muraille; & lorsqu'ils commencent à diminuer & à se passer, les poiriers leur succèdent & remplissent insensiblement la place des pêchers.

Cependant les Curieux ont reconnu, par expérience, qu'il étoit mieux de planter tous les poiriers de suite, & tous les pêchers & les abricotiers ensemble, sans les entremêler; parce que les murailles étant plantées d'arbres égaux, & d'une même espece, se couvrent plus également, & que les espaliers en sont plus agréables & plus aisés à entretenir; outre que les pêchers & les abricotiers entés sur le prunier mangent beaucoup la terre, & consomment la nourriture des poiriers.

Ceux qui feront impatiens de voir leurs murailles couvertes, peuvent planter leurs poiriers de toise en toise; mais aussi qu'ils aient soin, après cinq ou six ans & lorsqu'ils commenceront à se nuire, d'en ôter un entre deux. Cette maniere d'espacer les arbres de six pieds en six pieds, donne le plaisir de voir les espaliers toujours bien garnis, & de recueillir dans les premières années beaucoup plus de fruit. Mais on doit observer de planter deux poiriers d'une même espece de fruit d'une suite, afin que quand il faudra en lever un, il s'en trouve un autre toujours en place & en son ordre.

Outre ce soin de planter les poiriers ensemble, & de les espacer comme il a été dit, on peut encore entremêler les especes différentes de poires, & planter celles d'hiver parmi celles d'été, les hâtives avec les tardives, pour avoir le plaisir de voir les espaliers toujours garnis de fruit.

On peut garder le même ordre dans les espaliers de pêchers & d'abricotiers, & même en plantant des poiriers en contre-espaliér, sinon qu'il n'y faut jamais mettre ni bon-chretien, ni bergamote, ni petit-muscato, parce que ces especes ne réussissent bien que contre les murailles.

On peut encore planter des muscats en espaliér, & y mettre de quinze pieds en quinze pieds des pêchers à demi-tige, c'est-à-dire, qui aient la tige haute de quatre pieds sans branches, afin de les palisser au-dessus du muscato, & de couvrir le reste de la muraille; mais il faut prendre garde de n'y planter que des pêchers entés sur d'autres pêchers ou sur des amandiers; car ceux qui sont sur des pruniers mangent trop la terre, & consomment la nourriture des muscats. On y peut mettre aussi de la même sorte des poiriers greffés sur le coignassier, pourvu qu'ils soient élevés de quatre pieds de tige.

IV. En plantant les avenues & les routes, il faut observer deux choses; la largeur des allées, & la distance entre les arbres. Il est mal-aisé de régler certainement la largeur des allées; parce qu'elle doit être proportionnée à leur longueur & à la situation des avenues; c'est pourquoi elle dépend entièrement de l'esprit & de la prudence de celui qui en ordonne.

Pour la distance entre les arbres, elle doit être différente selon leurs différentes especes; les ormes & les tilleuls doivent être plantés à deux toises l'un de l'autre; les châtaigniers, les noyers, les pommiers & les poiriers à quatre, cinq & six toises: pour les chênes & les hêtres dont on fait ordinairement les avenues au pays de Caux, il ne les faut éloigner que de neuf pieds l'un de l'autre; mais les pins & les sapins doivent être espacés à quatre toises, à cause de l'étendu de leurs branchages.

V. Tous les arbres à haute tige qu'on place dans les vergers ou ailleurs, se plantent en allée, en carré, soit simple, soit en échiquier & en quinconce.

Le quinconce est fort à la mode: c'est la figure d'un plant d'arbres posés en plusieurs rangs paralleles tant en longueur que largeur, mais posés de maniere que le premier du second rang commence au centre du carré que forment les deux premiers arbres du premier rang, & les deux premiers du troisieme; ce qui fait la figure d'un cinq au jeu de dez.

Les arbres à plein vent doivent être éloignés des arbres nains & des bâtimens; il faut les choisir à-peu-près pareils en hauteur & grosseur, les planter au cordeau dans un terrain de niveau assez éloignés les uns des autres pour qu'ils ne s'affament point, & assez près pour qu'ils puissent se garantir des vents & plaire à la vue.

Maniere de bien planter.

I. Les arbres ne sont propres à replanter que lorsqu'ils sont entièrement hors de seve;

parce que s'il leur en reste étant arrachés, n'ayant plus de nourriture, ils se fanent, & leur écorce, qui est encore tendre, se ride & se desseche, en sorte qu'elle est moins susceptible de la nouvelle seve, quand elle commence à monter au printems.

1°. La chute des feuilles fait connoître en tous les arbres, que la seve les abandonne; car c'est elle qui les nourrit; & nous voyons que si les arbres sont jaunes & malades, & qu'ils aient peu de seve, ils se dépouillent aussi-tôt. Or comme dans les terres seches la seve manque plutôt que dans celles qui sont humides, il est certain que l'on y peut arracher & planter les arbres de meilleure heure.

En général, tous les plants se doivent faire pendant les mois de Novembre & de Décembre, & ceux qui sont faits le plutôt sont toujours les meilleurs. Dans les terres trop humides & pleines d'eau, il faut attendre à planter à la fin du mois de Février ou de Mars, & même au commencement d'Avril, afin que pendant l'hiver les eaux ne pourrissent pas les racines, qui n'étant pas reprises, ne sont pas assez fortes pour résister à la trop grande humidité.

Si l'on a différé jusqu'au printems à planter, on le peut encore, pour ne pas perdre une année, pourvu qu'on ait la précaution de faire arracher les arbres environ quinze jours avant de les planter pour retarder la seve, & qu'on les fasse mettre dans la vieille terre jusqu'à ce que la nouvelle soit fouillée.

2°. Il faut toujours, comme il a été dit en parlant des pépinières, choisir une belle journée pour planter, parce que la terre est plus meuble & plus aisée à manier quand elle est seche: c'est pour cette raison qu'on ne doit jamais planter durant la pluie, ni par un tems de neige; & comme le mois de Janvier est le plus sujet à l'un & à l'autre, il est aussi le moins propre à planter.

II. Le premier soin, avant de planter, est de bien arracher les arbres sans leur gêner aucunes racines, d'autant que toute leur vigueur en dépend; c'est pourquoi il les faut conserver les plus entières & les plus longues qu'il est possible. On doit encore prendre garde, quand on leve un arbre dans une pépinière, de ne le pas déchausser entièrement, de crainte de gêner ceux d'alentour; mais après qu'on aura ôté un peu de terre autour du pied, on peut abattre l'arbre à demi, & le tirer de long à force de bras & avec douceur: de cette maniere on conserve les racines toutes entières sans les rompre, ni endommager les arbres qui restent.

Pour rassembler en peu de mots les préceptes que j'ai donnés ci-dessus, je dirai que l'arbre étant arraché avec soin, il faut retailler toutes ses racines, lui ôter seulement celles qui sont trop confuses, & bien éplucher toute la petite chevelure lorsqu'il y en a trop, parce qu'en plantant elle s'amasse tout ensemble, & empêche que la terre ne coule aisément entre les principales racines, & ne remplisse tous les vuides. En coupant les grosses racines, on doit les conserver les plus longues qu'il se peut, à proportion de leur force, & les couper par le bout en dessous, afin que la coupe pose contre terre.

Les racines étant ainsi toutes rafraîchies & nettoyées, si l'arbre est à haute tige & destiné en plein air, il faut couper la tige à sept pieds de haut au plus, & ôter la plupart des mauvaises branches & tous les boutons qui lui pourroient rester; car les bourgeons qui se font ouverture dans l'écorce & qui sortent du corps de l'arbre, poussent toujours avec plus de vigueur; on laisse seulement quelque petites branches au tronc pour entretenir le cours de la seve & faciliter la reprise. Si l'arbre doit être mis en espaliér ou en buisson, il faut l'arrêter plus ou moins long, selon la force du pied, la quantité des racines & la bonté de la terre; ce qui dépend de la prudence du Jardinier. Néanmoins, comme il est nécessaire qu'il repousse des branches proche de terre, pour couvrir le bas de la muraille, en quoi consiste la beauté des espaliers, si le pied n'en est pas bien garni, il est plus à propos de le couper fort court, pour lui en faire pousser: mais l'arbre étant arrêté de cette sorte, & ne lui restant point de vieux bois, il ne peut pas rapporter si-tôt du fruit. Pour les pêchers, comme ils se dégarnissent aisément du milieu, il faut toujours, en les plantant, les tailler fort court.

III. L'arbre, taillé de la sorte, doit aussi-tôt être planté dans le trou ou dans la tranchée qui lui aura été préparée, & n'être enfoncé dans la terre que d'un demi-pied de profondeur, en sorte que la greffe des arbres nains soit toujours hors de terre, pour qu'elle ne pousse pas du franc: ensuite il faut étendre proprement toutes les racines, sans les forcer ni les contraindre. Si l'on plante un espaliér, il est bon de poser le pied

de l'arbre à dix ou douze pouces de la muraille, & de le coucher de manière que la plaie ne paroisse point, & que le haut de la tige approche à trois ou quatre pouces du mur, afin que les nouvelles branches se puissent mieux palisser.

Les arbres de haute tige veulent être plantés sur motte dans les terres humides, & dans celles qui ont du tuf ou peu de fond : ou bien il faut défoncer le mauvais terrain par grands cernes qu'on remplit de bonne terre, sur laquelle on plante l'arbre en butte, pour que les nouvelles branches se puissent mieux palisser.

Lorsque l'arbre est ainsi placé, on doit attirer toutes ses racines en dehors le plus qu'il se peut, & les éloigner de la muraille, afin qu'elles trouvent plus de nourriture, & qu'elles puissent être humectées de pluies durant l'été. Il faut ensuite recouvrir les racines d'une bonne terre douce & légère, & mêler, si faire se peut, du terreau de couche fort consommé, pour qu'elles reprennent plus aisément, & qu'elles poussent plus de chevelu. On doit encore prendre garde de les bien garnir de terre, en sorte qu'il ne demeure aucun vuide ou cave dessous, ou entre les racines ; & pour cet effet, après qu'elles seront couvertes de terre, il faut soulever l'arbre & le secouer avec la main, afin que la terre, étant meuble & douce, tombe & coule entre les racines, pour remplir tous les vuides, & l'affaïsser légèrement avec le pied.

Pour garantir l'arbre de la gelée, en le plantant on y met sur la taille du mastic, de la cire molle, ou simplement du bouzat de vache.

Le Jardinier doit, comme j'ai dit, observer en plantant, de ne point enfoncer les arbres plus d'un demi-pied : car la terre, étant toujours meilleure au-dessus que dans le fond, les racines y trouvent plus de nourriture, & ne sont pas si sujettes à se pourrir & à se gâter, par la trop grande humidité ; outre qu'étant à fleur de terre, elles ressentent mieux la chaleur du soleil, & profitent des rosées & des petites pluies d'été, qui ne pénètrent pas plus d'un bon demi-pied de profondeur, de sorte que celle qui est au-dessus se sèche & se durcit autour des racines, & ne leur donne plus aucune nourriture : d'où l'on peut connoître aisément, que la cause la plus ordinaire qui fait jaunir les arbres, est qu'ils ont été plantés trop avant, d'autant qu'ils s'enfoncent toujours avec la terre : le poirier sur-tout veut être planté fort haut, principalement dans les terres humides, & dans celles qui ont du tuf ou peu de fond.

Comme les arbres, ainsi plantés à fleur de terre, pourroient souffrir pendant les deux premières années, ayant les racines trop tendres, pour résister à la grande chaleur du soleil, il faut les couvrir & les motter un pied de haut au-dessus de la terre ordinaire, & de quatre pieds de large, & faire cette motte plate par-dessus ; afin que les eaux puissent s'y arrêter, & pénétrer au pied de l'arbre.

Il faut encore, au mois de Mars, après un bon labour, répandre dessus du fumier long, sans chaleur, de la largeur de trois pieds autour de la tige, & de quatre pouces d'épaisseur ; ou, si le fumier manque, y mettre de la fougère, du chaume, ou du moins des ronces, au commencement du mois de Juin : par-là on conserve la fraîcheur de la terre, on garantit les racines, & les pluies y portent de nouveaux sels ; ou bien les labourer quatre ou cinq fois l'année d'un demi-fer de beche seulement, de peur d'offenser les racines, & continuer ces labours jusqu'à ce que les arbres soient bien forts ; & ainsi d'année en année, rabaïsser, en labourant, ces mottes de terre. Il y a pourtant des Curieux qui ne veulent pas qu'on labore les arbres l'année qu'ils ont été plantés, prétendant que cela empêche les racines de se bien lier avec la terre, & qu'il y a danger de couper ou d'éventer les racines.

Comme, dans les tranchées & dans les trous remplis de beaucoup de fumier, les terres s'affaïssent à mesure que le fumier se pourrit & se consume : en y plantant il faut poser les racines au niveau de la terre ordinaire ; car celle de la tranchée venant à s'affaïsser, enfonce les arbres & les emporte avec elle. On doit principalement pratiquer ce soin aux poiriers entés sur coignassier, & aux pommiers greffés sur paradis ; d'autant que si ces deux fortes d'arbres sont plantés trop bas, & que les greffes soient dans la terre, elles poussent des racines, & font que ces arbres insensiblement tiennent du franc, & changent de nature.

Dans les terres froides & humides, il est nécessaire de relever les tranchées, soit en espalier, soit en contre-espalier, de deux pieds plus haut que la terre ordinaire, pour planter les arbres sur le haut ; afin qu'étant plus éloignés de l'eau, leurs fruits soient

meilleurs

meilleurs & plus colorés ; car ils ne peuvent avoir bon goût dans les terres toujours humides & mouillées. C'est aussi pour cette raison que les côteaux & les situations relevées, sont les plus avantageuses pour la bonté des fruits, d'autant que les eaux s'y écoulent avec plus de facilité.

On peut encore faire dans le fond de la tranchée une pierrée d'un pied de haut, on y met de la terre pierreuse & grouéteuse, pour attirer les eaux au fond & les faire couler : puis la remplir de gros sable, ou de plâtras & de marne mêlés avec de bonne terre, pour diminuer la trop grande humidité, & faire que les arbres y profitent mieux, & rapportent leurs fruits colorés & de meilleur goût. Il est aussi très-bon, dans ces terroirs humides, de répandre au commencement du mois de Novembre, après que les espaliers ont été labourés, de la marne d'un demi-pied de haut & de six pieds de large, pour l'enterrer au printemps, quand la gelée & les neiges de l'hiver auront passé dessus.

Après qu'on a planté les arbres, avec ces soins, dans les hauts plants, si les tiges sont un peu foibles, on doit mettre à chaque pied un pieu, qui soit fort & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puissent ébranler les arbres ; mais il faut que ce pieu soit plus court que la tige, afin qu'il ne gêne pas les branches : ou bien, sans y mettre de pieu, les butter au pied, de deux ou trois pieds de haut.

Dans les lieux où les bestiaux vont pâturer, il est bon encore de garnir d'épines chaque pied d'arbre, afin qu'ils ne s'y frottent pas. Outre ces épines, qui peuvent offenser l'écorce de l'arbre, & que le vent & le bétail emportent aisément, on doit couvrir la tige de chaque arbre de cordons de longue paille, qu'on entortille tout-autour : cela sert aussi à maintenir la tige fraîche, & à entretenir le cours de la sève pendant les grandes chaleurs : c'est ce qu'on appelle des arbres armés.

Ce même soin doit se pratiquer aux arbres qui sont levés dans une pépinière ; car ayant toujours été à l'ombre & à couvert du soleil, leur écorce est si tendre, & si délicate, que si tout-d'un-coup elle est exposée aux fortes gelées & aux grandes ardeurs du soleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle se sèche & devient vilaine, blanchâtre, & moussue ; c'est pourquoi, pour la conserver toujours nette & belle, il faut la couvrir de paille pendant six ans, jusqu'à ce que les arbres aient pris leur force, & se soient accoutumés au grand air.

Les plus curieux doivent encore observer, quand ils plantent des arbres, qui ne sont pas bien recouverts, de tourner le dos de la greffe au midi, & la coupe vers le septentrion, parce qu'elle s'en recouvre plus aisément : & si on replante des espèces d'arbres délicats & difficiles à reprendre, comme des pins & des sapins, on doit prendre garde de leur donner leur même situation, & les tourner aux mêmes expositions & du soleil & de la gelée, qu'ils étoient avant que d'être arrachés ; parce que de cette sorte, ces arbres délicats, recevant les mêmes impressions de l'air qu'ils ont accoutumé, ne se ressentent presque point du changement. Pour cet effet, en les arrachant, il faut marquer à la tige le côté qui est exposé au septentrion, ou au midi, pour leur rendre, en les replantant, la même exposition.

La greffe des arbres nains, doit toujours être d'un pouce au moins au-dessus du niveau de la terre. Au mois de Février, il faut couper à un demi-pied de la greffe, tous les arbres nains qu'on a planté l'hiver, sans leur ravalier la tige dès-lors.

Labours & autres entretiens nécessaires aux Arbres qu'on élève.

S'il vient de grandes sécheresses au printemps, on doit arroser les arbres nouvellement plantés de tems à autre par-dessus le fumier.

Lorsqu'ils commencent à pousser, le premier soin est d'ébourgeonner ceux qui sont à haute tige, jusqu'à un pied & demi du haut, & de ne leur point ôter après aucun jet, jusqu'à la troisième année, qu'il faut, au mois de Mars, les décharger de branches, & retrancher celles qui sont foibles & inutiles, leur couper & rafraîchir les ergots ou chicots jusqu'au vif, & les emmaroter aussi-tôt, afin qu'ils se recouvrent. Mais, pour les espaliers & les plants en buissons, on doit souffrir que les arbres poussent leur jet avec toute liberté, sans leur ôter aucunes branches durant la première année : si ce n'est que lorsqu'elles poussent avec grande vigueur, & qu'elles ont un pied de haut, il est nécessaire de les arrêter & les pincer

une seule fois pour les faire grossir, & les obliger à jeter d'autres petites branches, propres à garnir le pied de la muraille.

Il faut labourer les espaliers & les contre-espaliers de six pieds de large, quatre fois l'année; en Mars & en Octobre, d'un labour profond; en Mai & en Juillet, d'un demi-fer de beche, pour faire seulement mourir les herbes, & pour entretenir la terre meuble & capable de recevoir les pluies d'été.

Pour labourer au pied des arbres nains, sans en offenser les racines, on peut se servir de la serfolette, d'une fourche, ou d'un crochet à deux dents: sur-tout ne jamais laisser dans le labour des feuilles de pêcheurs, parce que leur amertume se communiquerait au fruit: on les balaie & on les enlève avec soin avant de commencer le labour, pour qu'elles n'y entrent pas.

En labourant au pied des arbres nains, il faut prendre garde que la greffe soit toujours hors de terre.

Dans les plants de hautes tiges, où les bestiaux vont pâturer, on doit, quatre fois l'an, labourer les arbres quatre pieds à l'entour de la tige: mais en ceux où les bestiaux n'entrent point, il faut labourer toute la terre avec la charrue, ou avec la beche aux endroits où la charrue ne peut passer, pour y semer du bled ou de l'avoine de deux années l'une, & prendre soin de la bien fumer chaque fois qu'on y semera du bled, & de la labourer quatre fois durant l'année qu'elle sera en jachères, & continuer ainsi jusqu'à ce que les arbres soient grands, & qu'ils empêchent, par leur ombrage, les grains de profiter; alors on pourra abandonner le labour entier, & se contenter de l'entretenir autour du pied des arbres, selon qu'ils en auront besoin. Les labours fréquens ont cet avantage, qu'ils empêchent les terres fortes de se crévafter, & maintiennent toujours fraîches celles qui sont légères & sablonneuses.

Dans les plants espacés de huit à dix toises, & disposés pour pouvoir toujours labourer la terre & la fumer, il n'y faut apporter autre soin que celui qui se pratique pour les terres ordinaires de labour, sinon qu'on doit prendre garde que la charrue, en approchant des arbres, ne les gêne.

Pour bien entretenir les plants d'arbres, nains en buissons, il est nécessaire de labourer toute la terre quatre fois l'année avec la beche, ou avec la houe fourchue, & n'y semer aucune graine, sinon dans le milieu des allées, où l'on peut, & à quatre ou cinq pieds des arbres, faire des planches de fraisiers ou de petites herbes à salades; car les autres herbages & les fleurs font tort aux arbres, lorsqu'elles sont plantées dans le labour & sur les racines, à la réserve néanmoins des anémones & des renoncules, qui se peuvent mettre dans le pied de la muraille, d'autant qu'elles n'ont que fort peu de feuillages & de racines. On peut encore, par cette même raison, planter dans le bord du labour, à six pieds des arbres, une rangée de fraisiers.

Ceux qui plantent des poiriers & des pommiers en avenue le long des chemins, ou au bord de leurs terres, n'y doivent mettre que des arbres d'une tige fort haute & bien droite, comme sont les pommiers, qu'on appelle de manerbe, & haut-bois ou long pommier: car, outre que ces deux espèces ont toujours la tige belle, elles poussent un branchage en rond, droit & relevé, enforte que les charrettes chargées n'y peuvent toucher; leur fruit est moins sujet à tomber, & très-bon pour faire du cidre. On doit encore prendre garde de n'y planter aucuns fruits bons à manger parce qu'on voleroit tout.

Quoique j'aie dit qu'il faut quatre labours par an aux arbres, cependant l'ordinaire est de ne leur en donner que trois.

Le premier au commencement de Novembre: il doit être profond aux terres seches & légères, afin que les pluies & les neiges de l'hiver prochain puissent les humecter: il est même avantageux de mettre de la neige aux pieds des arbres plantés dans ces fortes de terres. Dans celles qui sont fortes & humides, comme elles ont plus besoin de chaleur que d'humidité, il ne faut qu'un petit labour, afin que les pluies n'y pénètrent pas trop. On doit toujours faire ce labour dans un tems sec & doux.

Le second labour se fait à la fin d'Avril ou au commencement de Mai; & il est important de le faire quand le fruit est noué, & jamais dans le tems de la fleur, parce que la terre nouvellement remuée exhale beaucoup de vapeurs, qui, aux moindres gelées blanches, qui sont ordinaires dans cette saison, s'attachent aux fleurs & les font périr; ce qui n'arrive point lorsque la terre est ferme. Ce second labour doit être profond dans les terres humides comme dans les légères, parce qu'elles y reçoivent aisément de l'humidité, & que les autres ne se fendent point dans le hâle.

Le troisième labour se fait à la Saint-Jean ou au commencement de Juillet, pour donner la grosseur & la qualité au fruit, & faire mourir les mauvaises herbes. Pour cela, on le fait bien moins profond que le second dans les terres humides; & dans les légères & sablonneuses, on ne fait qu'ôter les herbes avec la ratiffoire, ou tout-au-plus on ne fait qu'ouvrir la terre fort légèrement, & même après une pluie, de peur que le soleil ne brûle les racines des arbres, sur-tout lorsqu'ils sont jeunes.

Les labours sont si nécessaires aux arbres, que faute de les faire, on voit souvent une bonne poire fondante, devenir pierreuse à n'en pouvoir manger.

Et outre ces trois labours, il est bon de faire des ratifflages de tems à autre, pour faire mourir les mauvaises herbes, & ouvrir la terre aux rosées de la nuit.

En été, on se souviendra d'observer, pour les arrosemens & la fraîcheur du plant, ce que nous avons dit ci-devant, pages 27 & suivantes.

Au reste, on ne doit rien ôter à l'arbre nouvellement planté, qu'au tems de la taille. Il faudra alors raccourcir les grosses branches qu'il aura poussées, & tenir les petites plus longues; au-contre des racines, dont les grosses doivent être tenues les plus longues.

Il faut regarder les premières années, plus à la figure d'un arbre qu'à son fruit: il viendra toujours assez à tems, si l'arbre est bien conduit.

Maniere de transplanter les Arbres tout grands.

J'ai parlé du transport des petits arbres à la fin du Chapitre précédent.

Quant aux grands, on ne favoit autrefois les transporter, qu'en les levant avec leur motte; mais à présent, lorsqu'on veut transplanter un arbre, tel qu'il soit, on fait un cerne d'une largeur convenable à-peu-près à l'étendue des racines de l'arbre; l'on en tire la terre peu-à-peu, jusqu'à ce que les racines paroissent, & soient tout-à-fait découvertes; ensuite on les détache doucement avec quelque petit instrument, pour ne les endommager que le moins qu'on peut.

Quand l'arbre est arraché, on le transporte au lieu où on le souhaite; on le met dans un trou creusé de la largeur de l'étendue des racines de l'arbre; on lui donne la même situation qu'il avoit auparavant; on étend toutes les racines dans la circonférence du trou; ensuite on met proprement, avec la main, dessous & dessus chaque racine, de la terre bien meuble, en la pressant doucement, enforte qu'il n'y ait aucun vuide: c'est pourquoi on ne doit jamais mettre de la terre sur les racines avec la beche, parce qu'il ne faut qu'une motte ou deux pour y causer un vuide qui feroit languir l'arbre.

Lorsque les racines sont couvertes, environ de quatre bons doigts de terre, on met, dans toute la largeur du trou, du fumier, de l'épaisseur de deux bons doigts, & l'on jette, par-dessus, plein un arrosoir d'eau pour que la terre se lie avec les racines; on couvre ce fumier d'un demi-pied de terre; on y remet encore du fumier, & on remplit le trou tout-à-fait de terre, en la pressant contre les racines, & on en unit la superficie avec un râteau.

Il y a des gens qui achevent de remplir tout le trou de terre, sans y mêler de fumier, à moins que cette terre ne soit légère: ils n'y jettent le fumier que quand le trou est plein; ils en mettent environ un demi-pied d'épais tout-autour de l'arbre, en couvrant la terre de la largeur qu'étoit le trou, & finissent cette transplantation en jettant trois ou quatre seaux d'eau sur le fumier.

De quelque maniere qu'on remplisse le trou, il ne faut l'arroser qu'en cas que le tems ne soit pas disposé à la gelée; car en ce cas on doit bien se garder d'arroser, & on diffère jusqu'à ce que le tems soit favorable. On réitere l'arrosement au printems, afin d'exciter la sève à monter & à vivifier l'arbre; & en été on arrose plus souvent, quelquefois même par-dessus les branches.

Il faut observer, en plantant l'arbre, de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé; mais qu'il soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre.

Si, à la place du trou, il y avoit auparavant un poirier, & que l'arbre, qu'on veut transplanter soit aussi un poirier, on en doit changer la terre, ainsi que je l'ai déjà dit, & en faire apporter de neuve; ce qu'il ne faut point faire lorsque l'arbre est d'une espèce différente, parce qu'on suppose que la terre est neuve à son égard.

Cette transplantation se fait pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février: on choisit, pour cela, une belle journée sans pluie: on taille l'arbre comme s'il

n'avoit point été transplanté, en observant cependant de le tailler un peu court, à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement transplanté, il a peu de sève la première année; c'est ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne lui pas laisser beaucoup de fruit la première année: sans cette précaution, l'arbre courroit risque de périr.

Tout cela se pratique également pour les arbres à haute tige, en buisson & en espalier, même pour les ormes & les ceps de raisin ou de verjus, de dix ou de douze ans: toute la différence est que les ceps ne donnent point de fruits la première année; au-lieu que les autres plants ne discontinuent point d'en porter: ainsi, par le moyen de cette méthode, on peut faire en une année un jardin aussi avancé & aussi parfait, que s'il étoit planté depuis douze ans.

Avant que de faire arracher un arbre à haute tige qu'on veut transplanter, il faut lui couper le bout des branches & toutes celles qui sont mal placées, afin qu'il ait une belle figure & de bons boutons à fruit, sans avoir rien de trop à nourrir, à cause du peu de sève qu'il a la première année de sa transplantation.

Quant à l'ancienne manière de transplanter les arbres, qui est de les lever en motte, il est indifférent de le faire avant l'hiver ou au commencement du printemps, lorsqu'on les leve dans des terres fortes, parce que la terre de la motte se soutiendra également dans ces deux saisons. Mais si c'est une terre *veule*, c'est-à-dire, légère & mouvante, qui n'est pas de soutien, comme sont les terres sablonneuses, on doit déchauffer l'arbre avant la gelée, en y faisant au pied une motte de terre qu'on laissera-là sans l'enlever, afin que la gelée qui surviendra l'affermisse assez pour qu'on puisse la transporter avec l'arbre sans la rompre; ce qu'il faut faire avant le printemps. On renferme ces mottes dans des mannequins faits exprès, pour qu'elles ne courent point de risque de s'ébouler en chemin.

En faisant le cerne autour de l'arbre, on doit prendre garde de ne point endommager les racines, ni de l'arbre qu'on veut enlever en motte, ni de ses voisins, quand on le prend dans une pépinière; il faut aussi ne point donner de trop fortes secousses à la motte, de peur de l'ébouler.

La motte levée, on la rafraîchit, en en ôtant environ le tiers; & avec la pointe de la serpette on fait tomber, par-ci par-là, le gravier, & quelque peu de l'ancienne terre d'entre les racines, pour y en mettre de la neuve qui leur fournisse sels & vigueur; c'est ce qu'on appelle en quelques endroits *égravillonner*.

On doit toujours faire les mottes les plus grosses qu'on peut, pour renfermer plus de racines: & en levant l'arbre, s'il y a moyen d'en conserver de longues, quoique pendantes hors de la motte, il faut les ménager: elles servent beaucoup à la reprise de l'arbre; on ne fait que les rafraîchir par le bout, les étendre & les garnir de terre en plaçant l'arbre & la motte dans le trou qu'on doit avoir préparé avant de l'enlever.

Quand on achète un arbre en motte, il faut examiner si la terre de la motte est naturelle, & la même qui a été levée avec l'arbre; car souvent elle est appliquée pour tromper.

Deux hommes portent bien sur un bât ou civière un petit arbre en motte, pendant qu'un troisième le soutient droit avec les mains: mais, pour transporter les gros & leurs mottes, il faut des machines faites exprès, comme traîneaux, chevres ou charrettes à vis & à chaînes que des chevaux tirent. Lorsqu'ils sont en place, pour bien garnir de terre le pourtour de la motte, on y glisse plusieurs fois le bout d'un bâton.

On ne transplante plus d'arbres en motte, si ce n'est pour garnir quelques places dans les belles allées des grands jardins, pour y avoir des têtes formées, plutôt, & égales à celles des autres arbres.

Avis sur le fumier propre aux Arbres.

Le fumier ordinaire n'est bon que pour mettre sur la terre au pied des arbres; mais pour celui qu'on mêle dans la terre mate, le fumier ordinaire ni le terreau des couches n'y sont pas propres: il faut avoir du fumier bien pourri, le faire hacher avec la fourche de fer, jusqu'à ce qu'il soit réduit à-peu-près comme le terreau, puis en faire mettre quatre bonnes hottées que l'on mêlera avec la terre, qui doit remplir le trou où sera l'arbre: ce mélange doit se faire sur le bord du trou, & non dans le trou même, afin que le fumier se mêle

mieux. Au reste, il n'est nécessaire que dans les terres légères, & fort peu dans les terres grasses ou fortes, soit noirâtres ou rougeâtres, parce qu'elles ont assez de corps: l'arbre y trouve plus de nourriture & rapporte de meilleur fruit que dans une terre trop fumée; d'autant plus que le terreau forme une crasse noire & une gravelle qui mangent les racines, & en font mourir les petites fibres, enforte qu'elles ne peuvent plus tirer que fort peu de nourriture.

Les pêchers & les abricotiers sont les arbres qui aiment le moins à être fumés.

Pour les fruits champêtres, la chose est un peu différente: de tems en tems un peu de fumier gras, mis de façon qu'il ne brûle point les racines, leur fait grand bien, sur-tout dans les lieux humides ou fecs. Les égouts de mares les poussent beaucoup; mais c'est un engrais brûlant qui épuise les arbres, & qui cependant veut être continué, pour que ces arbres continuent de rapporter jusqu'à ce qu'ils périssent.

CHAPITRE VI.

De la Taille des Arbres.

LA taille est le chef-d'œuvre du Jardinage: c'est un art qui a ses principes suivis; & où il faut agir plus de l'esprit que de la main; enforte que c'est le jugement & l'expérience, plutôt que les préceptes, qui y sont les maîtres.

Pourquoi on taille.

On le fait pour trois raisons.

La première, pour faire durer l'arbre davantage; car on en retranche toutes les branches inutiles, & on ne laisse que celles qu'on juge nécessaires pour la beauté & la fécondité de l'arbre; au-lieu que si on ne le taillait point, il seroit bientôt épuisé.

La seconde raison est pour donner à l'arbre une belle figure, telle qu'elle convient à son espèce, comme nous l'avons expliqué ci-dessus, page 136.

La troisième raison est pour lui faire porter de plus beau fruit; car la sève n'ayant point à nourrir des feuilles & des branches inutiles, elle est plus abondante & plus subtile, le fruit profite mieux & devient plus gros & plus beau.

Voilà les trois points qu'on ne doit point perdre de vue quand on prend la serpette pour tailler; & il faut agir par discernement & avec réflexion, pour raisonner avec la nature sur le corps de l'arbre, sur le nombre & la forme des branches, sur leur arrangement & leur usage, & sur le tems, la manière & les effets de la taille.

En quel tems on doit tailler.

On peut tailler depuis que la feuille tombe jusqu'à ce qu'elle renaisse, c'est-à-dire, depuis la fin d'Octobre jusqu'en Avril.

On peut tailler pendant tout l'hiver, pourvu qu'il fasse beau; & les lunes n'y font rien; mais on ne taille en hiver que les fruits à noyau: la taille des fruits à noyau ne se fait qu'à la fin de Janvier, en Février & en Mars.

On commence par les arbres les plus foibles, pour les décharger de bonne heure de ce qui leur est nuisible ou inutile, & pour que la sève serve toute entière aux seules branches que l'on conserve: on finit par les plus forts, parce qu'ils tirent toujours assez de nourriture, sur-tout quand le soleil du printemps commence à ranimer la sève. La taille des pêchers se fait toujours la dernière, lorsqu'ils commencent à pousser & à vouloir fleurir, à cause que leur jeune bois est fort délicat, & qu'il meurt quantité de petites branches qu'il faut bien souvent retailler une seconde fois.

Ordinairement on taille en Janvier les fruitiers qui poussent peu en bois & ont peu de vigueur, afin de conserver toute la sève pour le tems auquel elle est en mouvement; & on taille au mois de Mars, les arbres gourmands en bois qui ont beaucoup de vigueur, afin

qu'étant châtrés dans l'action de la sève, ils en perdent une partie, & que les branches à fruit se fortifient. Tels sont d'ordinaire la virgouleuse, la robine, la bergamote, & tous ceux qui poussent plus en bois qu'en fruits.

Et quoique les arbres, nouvellement taillés, aient peu de vigueur, l'expérience apprend que les gelées ne lui font point de tort.

On ne touche point aux arbres pendant la première année d'après qu'ils sont plantés : on ne les taille qu'après ce tems, s'ils ont poussé ; & s'ils n'ont point poussé du tout, en cas qu'ils méritent d'être conservés, il faut recourir aux racines, d'où vient leur léthargie, & y couper ce qu'il y a de mauvais, en cas que l'écorce de l'arbre soit encore unie & bonne.

Comment connoître les branches.

Tout l'art de la taille roule sur cette connoissance ; & il faut distinguer cinq sortes de branches.

1°. Les *branches à bois* sont de bonnes grosses branches qui forment la figure & la rondeur de l'arbre.

2°. Les *branches à fruit* sont le cher objet de nos soins : elles sont plus menues que les branches à bois, mais bien nourries dans leur grosseur : on connoît celles à fruit par les boutons qui sont aisés à distinguer, parce qu'ils sont doubles : les branches à bois n'ont point de boutons ; elles n'ont que des yeux placés les uns près des autres & presque ronds, au-lieu que les autres branches les ont plats.

On appelle *œil*, en terme de jardinage, une espèce de petit nœud pointu, où sont renfermés, pendant l'hiver, les feuilles & le jet, qui doivent sortir au printemps.

Une bonne branche doit avoir des yeux gros, bien nourris & fort près les uns des autres. Les branches fécondes sont ordinairement les petites branches qui traversent & qui grossissent, ou deviennent longues, en quelque endroit qu'elles soient placées ; elles ont près de l'endroit d'où elles sortent, une espèce d'anneau, & des yeux fort près les uns des autres. Ces anneaux paroissent au commencement de la première pousse, & quelquefois à la fin, c'est-à-dire, entre le bois de la première & de la seconde sève. Il sort aussi des branches fécondes de bien d'autres endroits, comme d'un bouton à fleur qui aura manqué à fleurir ; & d'ordinaire ces branches-là ne deviennent pas longues. Souvent aussi une branche féconde est celle qui a un bouton à fleur à son extrémité : préface naturel de sa fécondité future.

Les branches d'espérance sont les branches médiocres auxquelles on voit quelque bonne disposition, telles que sont celles qui n'ont pas les yeux plats ni fort éloignés, ou qui ont, dès leur origine, une petite élevation d'écorce.

1°. Pour connoître les *branches de faux bois*, il faut savoir qu'une branche coupée, l'année précédente, en doit pousser d'autres à son extrémité ; & l'ordre de la nature veut que toute branche nouvelle soit plus grosse ou plus longue que celle qui est immédiatement au-dessous ; & en quelque endroit qu'on coupe une branche, il y en doit toujours pousser une autre auprès, à moins que ce ne soit une vieille branche.

Ainsi on appelle *branche de faux-bois*, 1°. toute branche qui sort du tronc, ou de quelque branche qui n'avoit point été taillée l'année précédente, ou qui vient dans un endroit où l'on ne l'attendoit pas ; 2°. toute branche nouvelle, qui devient plus grosse ou plus longue que celle qui est immédiatement au-dessus. Toutes branches de faux-bois ont les yeux plats & éloignés.

4°. Les *branches chifones* sont de petites branches déliées, qu'on trouve souvent en confusion, & qui ne peuvent donner ni bois ni fruit.

5°. Les *branches gourmandes* sont de mauvaises branches, ou longs jets, gros comme le doigt, droits comme des cierges, qui ont l'écorce très-unie & très-nette, les yeux plats & éloignés, & qui naissent sur les grosses branches, d'où ces jets gaillards attirent la meilleure partie de la sève de l'arbre.

Regles générales de la Taille.

Le premier principe est que tout arbre ne travaille naturellement que pour son accroissement & sa conservation ; il ne rapporte de fruit que quand il ne peut plus pousser de

bois : voilà la cause des différentes expériences que nous avons rapportés ci-devant, page 56.

Un autre principe est qu'il faut toujours aider la nature, & la corriger lorsqu'elle est revêche.

De-là vient, 1°. qu'il faut couper, comme rebelles ou inutiles, toutes les branches *chifones*, & toutes celles de *faux-bois*, même les *gourmandes*, à moins qu'elles ne puissent servir, ou à remplir un vuide, ou à arrêter la sève d'un arbre trop vigoureux, comme je l'expliquerai ci-après.

Par la même raison, on ne doit pas ménager toutes les mauvaises branches, c'est-à-dire, qui ont les yeux plats, mal nourris & éloignés, à moins qu'elles ne soient nécessaires pour la beauté de l'arbre.

2°. Les branches à bois, parce qu'elles forment la tête de l'arbre, doivent être taillées avec beaucoup d'attention, selon la vigueur du jet, depuis quatre jusqu'à douze pouces.

3°. Les branches à fruit, qui sont les plus précieuses, doivent être raccourcies quand elles sont trop longues & trop foibles ; on laisse entières celles qui sont d'une juste longueur : on en coupe seulement les extrémités, pour que les boutons à fruit profitent mieux.

4°. Les *arbres foibles* ne donnent du fruit que sur les grosses branches : c'est pourquoi il faut leur laisser peu de branches, soit à fruit ou à bois, retrancher toutes celles qui ne promettent aucuns boutons à fruit, & tailler celles qui restent de la longueur de cinq ou six pouces seulement, ou même au deuxième ou troisième œil.

5°. Les *arbres vigoureux* doivent être taillés fort court, c'est-à-dire, à deux ou trois yeux près de l'endroit où la branche est née, en les laissant cependant bien chargés de branches, tant à bois qu'à fruit, sur-tout de celles qui forment la figure de l'arbre, qu'on doit toujours laisser longues d'un pied & demi.

Les arbres foibles en bois veulent être taillés de bonne heure ; les forts & vigoureux, très-tard.

D'autres n'observent point d'autre règle, pour la taille des arbres vigoureux, que de tailler long, c'est-à-dire, à dix ou douze pouces sur chaque branche à bois, même de la taille de l'année précédente, afin qu'étant chargées, elles poussent plus en fruit qu'en bois.

Quand après cette taille longue, l'arbre ne pousse point encore à fruit, si c'est un arbre de quinze ans, on doit le tailler sur le vieux bois ; mais si c'est un vieil arbre, il ne faut pas suivre la routine de nos Anciens qui consultoient le cours de la lune, ou mettoient une cheville de bois de chêne bien sec, dans le trou qu'ils faisoient à la tige de l'arbre, où fendoient une racine, pour y mettre une pierre & arrêter la sève : on doit aller tout-d'un-coup à la source de la vigueur de l'arbre, c'est-à-dire aux racines, & en retrancher une ou deux, & quelquefois trois & quatre des plus grosses, à trois ou quatre pouces du corps de l'arbre, & les couvrir de terre ; l'année suivante, il portera du fruit immanquablement, parce qu'il n'aura plus qu'une sève modérée qui arrondit les boutons, & tourne par conséquent à fruit ; au-lieu que quand elle est trop abondante, elle s'y étend trop, les alonge, & ils ne peuvent pas se nouer.

Par la même raison, un jeune arbre vigoureux, qui ne donne point de branches à fruit, veut être taillé à dix ou douze pouces au mois de Mars ; & il faut y laisser les branches inutiles & celles de faux-bois pour les retrancher l'année suivante, afin qu'elles absorbent le trop de sève qu'il y a.

6°. En général, tout le succès de la taille dépend de savoir ôter entièrement les branches inutiles, soit parce qu'elles sont usées, soit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité : & quant à celles qu'on conserve, il est important de leur régler une longueur proportionnée à leur force & à la force de tout l'arbre ; en sorte que chaque branche puisse aisément en produire à son extrémité autant de bonnes qu'on en a besoin pour le fruit ou pour la figure de l'arbre.

Il ne faut laisser ni racines ni branches au *collet* de l'arbre, c'est-à-dire, à la partie du tronc qui touche à la terre, & bien égayer les branches.

On doit tailler court les fortes, pour les faire tourner à fruit ; & tailler long les branches foibles, pour ne pas les épuiser. Tailler long une branche à bois, c'est lui donner une taille

de dix ou douze pouces ; & tailler court, c'est la tailler à deux ou trois yeux.

Pour bien tailler, il est nécessaire tous les ans de rafraîchir toutes les branches de l'arbre plus ou moins, suivant sa force, de recouper le bois du mois d'Août, qui est le jet de la seconde sève, à moins qu'il ne faille le conserver, faute d'un meilleur, ou qu'il se trouve fort & bien nourri.

Il faut aussi tenir les branches, qui poussent trop, plus courtes que les autres, parce qu'elles attirent toute la sève : il est bon pourtant de conserver toujours le maître brin, qui est celui qui monte droit, de l'arrêter d'année en année, afin qu'il soit toujours le plus fort, & qu'il maintienne la force de l'arbre.

Il est essentiel encore de raccourcir les branches foibles & menues, même celles qui promettent du fruit pour l'année suivante, afin qu'elles se fortifient, & que les boutons en soient mieux nourris.

On doit aussi recouper les branches chargées de boutons à fruit ; car la trop grande quantité de fleurs consume l'arbre, & les fruits n'en deviennent pas si beaux ; mais en retranchant ces branches, il faut les couper au-dessus, & tout proche d'un bouton à feuille ; 1°. Pour que le fruit profite mieux auprès de la feuille ; 2°. Parce que la branche se recouvre dès la première année.

Pour les branches qu'on ôte entièrement, on doit les couper tout près de la tige ; elles s'en recouvrent plus promptement, & il ne s'y fait aucun nœud.

Il est bon d'en excepter celles qui s'élevent trop dans le milieu de l'arbre ; il ne faut pas les raccourcir si près, à cause que les plaies ont peine à se recouvrir dans cet endroit, & font des chancres.

Au reste, on doit prendre garde de ne pas trop dégarnir les arbres en les taillant, parce qu'il est aussi dangereux de leur ôter trop de bois, que de les laisser trop confus.

7°. En taillant, il faut songer principalement à la figure de l'arbre, à cause qu'elle contribue à sa beauté & à sa bonté. Ainsi on doit tenir le bas des espaliers garni de plusieurs branches, ne pas retrancher les basses, & ne les tailler que d'une longueur médiocre, pour que, suivant le naturel de la sève qui monte toujours, elles poussent d'autres branches, qui garniront le bas de la muraille, & feront, dans la suite, le fondement de l'arbre. C'est pourquoi il ne faut pas trop dégarnir le pied ni le corps d'un espalier : on doit le tailler plutôt trop court que trop long, & raccourcir beaucoup les branches hautes, sur-tout aux pêcheurs, qui sont plus difficiles à maintenir, & qui, au lieu de vingt ans, n'en durent que six ou sept, quand le Jardinier n'entend pas à les tailler à propos.

De même aux buissons, il est nécessaire de les tenir plus ouverts dans une terre forte & humide, que dans un terrain sec & chaud : & pour entretenir leur rondeur, 1°. on n'y coupe que *quarrément*, c'est-à-dire, qu'on fait des tailles horizontales, bien unies & égales, afin que tout-around de la branche coupée ainsi, il naîsse trois ou quatre branches bien placées pour la forme du buisson.

2°. On retranche toutes les branches qui se jettent trop en dehors, & on taille en-dehors sur celles qui doivent garnir les vuides ; à quoi on travaille principalement sur les grosses branches, & on conserve les petites qui poussent dans le milieu de l'arbre, parce qu'étant à couvert des vents, elles donnent le plus beau fruit.

Pour remplir le vuide qui défigure assez souvent un arbre en buisson, on a inventé de nos jours la *taille en crochet* ; elle se fait à la façon des Vignerons sur une grosse branche à bois, à trois ou quatre pouces de long, afin qu'il en sorte des branches à bois bien placées qui rétablissent la rondeur de l'arbre.

Il faut tailler toujours avec la serpette, & non pas comme font quelques Jardiniers ignorans avec des ciseaux ; ce qui cause aux buissons une confusion de branches qui dégarnit le pied, & étouffe le fruit.

8°. La force & le génie des arbres méritent beaucoup d'attention, tant pour la figure de l'arbre, que pour le faire fructifier.

Il est d'usage, pour ceux même qui n'ajoutent pas foi aux lunaisons, de tailler les jeunes arbres en décours, afin qu'en donnant moins de bois, ils se disposent à fruit ; & ceux qui sont en rapport, les tailler en croissant, afin qu'ils donnent plus de bois & de fruit.

Les cuisse-madames, les robines, les castolettes, les rouffelets, les virgouleuses, sont des plants vigoureux, à qui il faut laisser beaucoup de bois pour qu'ils se mettent à fruit : au-contre, les beurrés, les épines d'hiver, les oranges, les bon-chrétiens musqués, les ambrettes,

ambrettes, les échasseries, les saint-germans, ont moins de vigueur, & poussent naturellement beaucoup de branches & de boutons à fruit ; de sorte qu'on doit les tailler plus court, pour qu'ils poussent de nouveau bois, & ne leur laisser que ce qu'ils peuvent nourrir de boutons à fruit.

Les fruits d'hiver veulent être plus ouverts dans le milieu, que les fruits d'été.

Quant au génie des arbres : 1°. Il faut tailler fort court les arbres qui poussent peu en bois : comme la cuisse-madame, la jargonelle ; & même tailler plus court ceux qui sont greffés sur coignassier, que ceux greffés sur franc ; car le coignassier pousse beaucoup de branches à fruit, & le franc, au-contre, beaucoup de bois : on doit tailler court sur coignassier, pour qu'il pousse à bois ; & tailler court sur franc, pour qu'il tourne à fruit. 2°. Il y a des arbres, qui en poussant leurs branches, s'ouvrent & s'écartent trop, comme les beurrés, les rouffelets, les vertes-longues : en les taillant, après leur avoir donné une première ouverture, il faut être attentif à les rapprocher en retranchant les branches qui s'évalent trop, & tailler sur les branches qui ne s'écartent pas, & servent à arrondir l'arbre, en faisant rentrer les branches en-dedans. Il y a d'autres arbres au-contre, dont les jets se ferment trop, comme les bergamotes & les bourdons ; il est nécessaire de les ouvrir, en les taillant toujours sur des branches qui sortent en-dehors.

En général, il est bon de tailler un arbre court les deux premières années, pour mieux former ses branches. Quand dans les années suivantes il pousse trop en bois, & ne se met pas à fruit, ce qui arrive au rouffelet, à la bergamote, à la virgouleuse, au saint-lezin & quelques autres, il faut tailler fort long, & quelquefois ne point tailler, afin que l'arbre se tourne à fruit, étant bien chargé de bois, & la sève n'étant point éventée : & lorsque ces longues branches seront enfin chargées de bon bois, on les déchargera d'une bonne partie selon la force & la grosseur des branches. Le bon-chrézien d'hiver & le poirier, qui veut être taillé plus court, pour donner de gros fruits sur les grosses branches.

Les pruniers & les cerisiers ne doivent point être coupés ni arrêtés par le haut, mais seulement nettoyés & déchargés de bois par le dedans ; & c'est pourquoi ils ne sont guère propres à être mis en buisson.

Comme les poiriers sont d'une autre nature que les fruits à noyau pour la taille, il faut remarquer, qu'à l'exception de l'orange, bergamote, double-fleur, bon-chrézien d'été & peu d'autres, le premier jet que le poirier produit après Pâques, doit donner du fruit l'année suivante ou la seconde : c'est pourquoi il est nécessaire, non-seulement de retrancher dans les décours de la lune de Janvier ou de Février, toute la pousse de la dernière sève, comme superflue, à moins qu'il n'y ait quelque place à remplir ; mais encore si la première sève porte dix à douze yeux, de tailler à quatre ou cinq seulement, & de laisser les petites branches de travers sans y toucher.

Pratique de la taille des branches à bois.

9°. Le peu de chose que j'ai dit ci-dessus pour apprendre à connoître les branches, suffit pour qu'on sache en quel lieu & en quel ordre elles doivent venir pour être bonnes.

Cela étant, il n'y a qu'à examiner en quoi l'arbre, que l'on veut tailler, peche dans ses proportions : & comme les branches, de quelque longueur qu'on les laisse, n'en poussent d'autres qu'à leur extrémité, on regarde à les placer de manière qu'elles fassent une figure régulière ; & on dispose la branche qu'on espere pour bois, dans l'endroit le plus vuide de l'arbre. On regarde à la branche coupée l'année précédente, combien elle en a poussé d'autres, & on compte que celle qu'on taille en donnera autant.

En taillant les branches, il faut en couper une courte entre deux longues, afin qu'étant inégales & venant à pousser, elles garnissent le milieu de l'arbre. On doit arrêter de même les branches des buissons ; d'autant que les branches coupées de la même hauteur, par leur crue, feroient une confusion au haut de l'arbre, & le milieu demeureroit dégarni, parce que la sève ne demande qu'à monter, & se porte plus volontiers aux branches hautes qu'aux basses ; c'est pourquoi il est bon de la retenir par cette taille inégale des branches.

Chaque branche coupée l'année précédente, en pousse deux ou plus à son extrémité : la plus grosse, qui est ordinairement celle d'en-haut, est la branche à bois ; on la ménage comme celle qui doit donner la figure à l'arbre, & on y laisse autant d'yeux qu'on veut

en avoir de branches ; ce qu'il faut pourtant proportionner à la vigueur du sujet.

De ces nouvelles branches qui naissent, on conserve toujours celle d'en-haut, qui est la plus grosse pour bois, & on la taille ordinairement à sept, huit ou dix pouces, à moins qu'il n'y ait quelque vuide à remplir, alors on doit tailler plus court, afin que les branches, qui viendront, soient assez fortes pour remplir le vuide.

Pratique de la taille des branches à fruit.

Quoique, dans la crue d'une année, la branche à fruit, qui est toujours la plus foible, vienne ordinairement au-dessous de la branche à bois, qui est la plus forte ; cependant il arrive quelquefois que celle qu'on attendoit pour bois, vient bien plus foible que celle d'au-dessous. En ce cas il faut changer l'ordre, & prendre la foible pour fruit, & la grosse pour bois.

En taillant les branches à fruit, on regarde à les placer de maniere qu'elles ne se nuisent pas les unes aux autres. Quand celles qu'elles repoussent à leur extrémité sont foibles, on les recoupe au même endroit qu'elles avoient été coupées l'année précédente, sans leur laisser de sortie en haut ; ce qui force la sève de rétrograder & de fortifier les yeux qui sont sur la branche. Cette maniere de tailler s'appelle *couper en moignon*.

Et comme les branches, qui sont un peu plus fortes, en repoussent d'autres, parce qu'elles ne peuvent pas encore s'arrêter à fruit, on leur laisse un œil pour avoir seulement une sortie par où une partie de la sève se jettera, & fera que les autres branches, qui sont au-dessous, se tourneront à fruit. C'est ce qu'on appelle *tailler à demi-bois*, parce qu'on peut couper la branche, ainsi taillée, entre les branches à bois.

Avant que d'ôter une branche à quelque endroit que ce soit, il est bon de regarder où il en faut une autre, pour disposer la branche à garnir le vuide par sa pousse, en lui laissant le talon ou l'œil du côté qu'on veut avoir la nouvelle branche. On appelle cette maniere de taille, *couper en ergot*.

Si on n'a pas besoin de branches, plus d'un côté que de l'autre, on doit couper celle que l'on veut ôter, à l'épaisseur d'un écu ; c'est-à-dire, n'y laisser du bois qu'autant qu'un écu est épais, afin que la pousse jette des deux côtés ; enforte que d'une branche forte, il en renaît deux foibles, qui se mettront à fruit. Ainsi, en taillant à l'épaisseur d'un écu, on déroutte la sève ; & par-là, non-seulement on garnit l'arbre de deux côtés également, mais encore on force, quand on veut, une branche à bois, à faire une ou deux branches à fruit ; ce qui est un double effet d'autant plus utile, que cette opération se pratique ordinairement sur de grosses branches qui entrent au-dedans de l'arbre où elles feroient de la confusion.

La taille *en talus*, ou ce qui est la même chose, *en pied-de-biche*, produit les mêmes effets ; & couper *en talus* ou *en pied-de-biche*, c'est tailler de maniere que la coupe fasse un long ovale au bout de la branche coupée. Ces deux manieres de tailler *en talus* & à l'épaisseur d'un écu, sont deux tailles inventées de nos jours, & très-utiles pour avoir des branches à fruit, sur-tout pour en avoir qui soient bien tournées ; car la sève ne trouvant plus de branches à remplir, perce, presque toujours, pour donner une ou deux branches à fruit, & si elle ne perce pas, ce qui arrive rarement, elle ne gêne rien du tout.

Au reste, quant à la longueur des branches à fruit, il faut se régler sur leur force, en leur laissant dix, douze, quinze & jusqu'à dix-huit pouces, & quelquefois plus, suivant la nécessité.

Suite des préceptes sur la Taille.

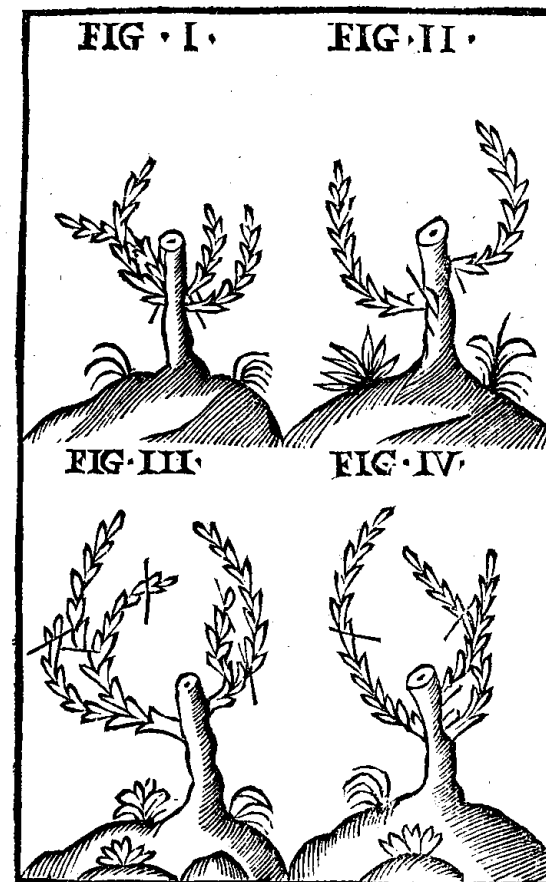
1°. C'est une regle générale, qu'on ne doit point couper de branche un peu grosse, que le talon ne soit proche de l'œil, afin que la sève, ayant une sortie, puisse recouvrir la cicatrice facilement ; ce qu'elle ne feroit pas si on coupoit les branches entre deux nœuds, le bout de la branche se sécheroit jusqu'au premier œil.

Quant à celles qui sont trop foibles, on ne se donne pas la peine de les couper, à cause que la sève n'a pas la force d'en produire une autre au bout : on les rompt seulement lorsqu'elles sont branches à fruit ; car si elles ne sont que branches chifonnées, on les retranche entièrement, afin d'obliger la sève de se porter ailleurs, & d'en donner de plus grasses.

L'arbre, nouvellement planté, produit souvent dès la première année jusqu'à trois ou quatre bonnes branches avec quelques médiocres : il faut, au tems de la taille, en laisser ce qu'on juge à propos, & les tailler au deuxième ou troisième œil, selon qu'elles seront plus ou moins fortes. On peut aller jusqu'au quatrième, quand les arbres jettent avec beaucoup de vigueur. D'autres observent de couper la moitié de ce qui a poussé à cinq ou six pouces de la tige, & couper les autres un peu plus longues, comme à huit ou neuf pouces.

On a toujours soin de laisser une branche courte entre deux longues, parce que venant toutes à pousser à leur extrémité, comme c'est l'ordinaire, cela donnera deux degrés de hauteur, ce qui ne seroit pas si elles étoient également coupées : au-contre elles feroient une confusion, n'ayant pas de lieu pour se placer.

En taillant, il faut couper ce qu'il peut y avoir de mort de la tige jusqu'à la première branche qui a poussé.



Il arrive quelquefois que les branches que l'arbre a poussé la première année sont toutes foibles, comme dans la première figure ci-dessus ; en ce cas il faut les retrancher toutes dès leur origine, afin que le suc nourricier qui sera apparemment plus abondant la seconde année, il donne de plus grosses branches ; au-lieu que si on les laissoit, & qu'on les taillât à l'ordinaire, il ne pourroit sortir de ces petits corps que des branches,

très-petites & incapables de donner une belle figure à un arbre, soit espalier ou buisson; lorsqu'un jeune arbre est ainsi taillé, on le laisse pousser en repos: il y a pourtant bien des gens, qui quand toutes les branches de la première poussée se trouvent foibles, ne laissent pas de les conserver, & ils les partagent en longues & courtes, à mesure que l'arbre prendra de la nourriture.

2°. Quand l'arbre nouvellement planté n'a poussé qu'une branche, si elle est venue à l'extrémité de la tige, il est bon de l'ôter, parce que la tige en poussera plusieurs l'année suivante.

Si la branche est venue plus bas que le haut de la tige, alors on en coupe la tige à côté de l'endroit d'où sort la nouvelle branche, on la taille à trois ou quatre yeux, & on y met un échelas pour la tenir droite la première année: on doit avoir soin de recouvrir la coupe de la tige.

3°. Souvent le nouvel arbre a poussé deux branches, l'une bien placée, & l'autre mal, comme on voit en la figure II de la planche ci-dessus: en ce cas il faut ôter les deux branches tout-à-fait, parce qu'en n'en ôtant qu'une, toute la sève iroit à l'autre, & abandonneroit l'autre côté de l'arbre; ce qui ne pourroit former un bel espalier ni un beau buisson.

On peut pourtant, quand même les deux branches seroient du même côté, tailler la première à trois ou quatre yeux, & celle d'en-dessous à l'épaisseur d'un écu, pour en avoir deux branches à fruit; & si la branche de dessous est plus grosse que celle de dessus, on ôte la première & on taille la seconde à trois ou quatre yeux, & on coupe la tige près du bas de la branche qu'on conserve.

4°. Si l'arbre a poussé deux belles branches à bois bien placées avec quelques branches à fruit, comme en la figure III, on taille les premières au troisième ou quatrième œil, & on pince les autres.

Si l'arbre a jeté à son extrémité une bonne branche bien placée, & deux au-dessus aussi bien placées & opposées l'une à l'autre, comme en la figure IV, on ravale la tige sur les deux branches de dessous tout près de la plus haute.

Quand l'arbre a poussé plusieurs branches, dont quelques-unes sont mal placées, on examine celles qui sont propres à donner une figure agréable à l'arbre, & on les taille à trois yeux qui soient tournés de façon à bien former l'arbre. Ainsi pour les buissons, il faut que les yeux soient tournés en-dehors, & non pas en-dedans: il n'y a que les beurrés dont les branches s'écartent trop lorsque les yeux sont en-dehors; c'est pourquoi, en taillant on les laisse en-dedans de l'arbre, afin qu'il prenne une belle rondeur, on taille les branches mal placées à l'épaisseur d'un écu, ou en talus, & on retranche les branches chiffonnées.

Il est bon de ne rien ôter à l'arbre de toute l'année, & de n'y rien couper depuis une taille jusqu'à l'autre.

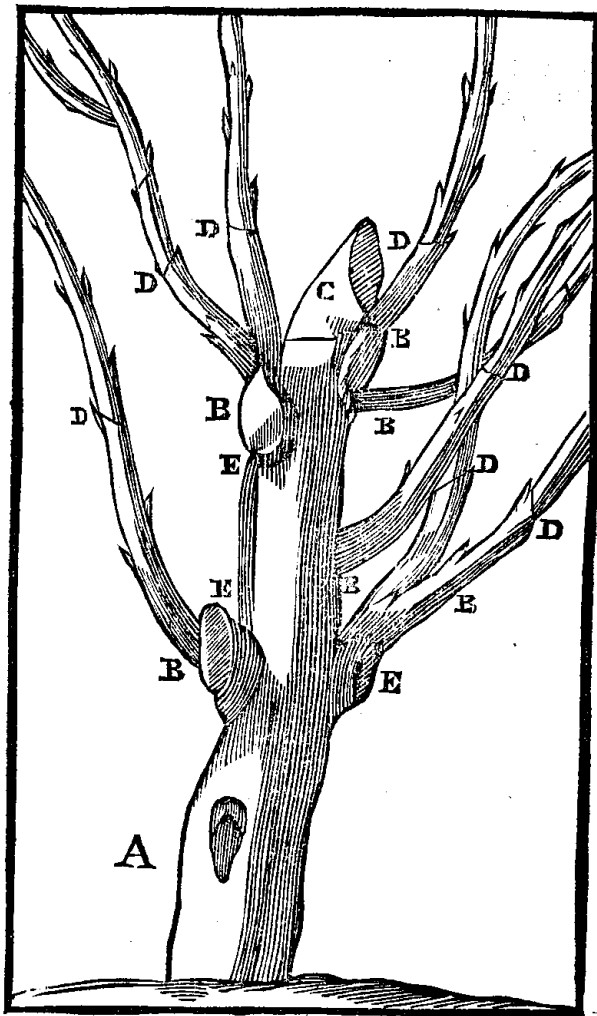
Un arbre récépé qui a poussé de nouvelles branches, ne doit point être taillé la première année, parce qu'il ne pousseroit qu'en bois, & seroit cinq ou six ans sans porter de fruit: il ne faut point le tailler jusqu'à ce qu'il y paroisse des boutons à fruit; on doit seulement la première année, pincer les bords de chaque branche à bois, afin d'avoir des branches à fruit, & ôter toutes les branches inutiles qui occupent le sève mal-à-propos, afin qu'il porte du fruit au bout de trois ans.

Seconde taille.

La seconde année, l'arbre produit ordinairement de belles branches, pour la taille desquelles on suit la même méthode qui vient d'être expliquée en s'appliquant toujours à les former d'une belle figure, c'est-à-dire, à conserver les branches à fruit, retrancher les chiffonnées, couper à l'épaisseur d'un écu, ou en talus, celles qui sont mal placées, pour en faire des branches à fruit & sur-tout éviter la confusion.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. Tige de l'arbre. B. Branches que l'arbre a produites. C. Ergot qui est mort, & qu'il faut couper jusqu'à la première branche. D. Où il faut couper les branches à la première taille. E. Branches coupées à l'épaisseur de deux écus en plantant l'arbre.



La seconde année après que les arbres auront été plantés, l'on commencera à distinguer les branches à bois d'avec celles à fruit. Il ne faudra pas laisser celles-ci si longues; car les premières années l'arbre pousse vigoureusement. Les branches que l'on destinera à fruit ne pourront pas encore s'y arrêter: on est souvent obligé d'en faire des branches à demi-bois; mais il faut pour cela que les arbres poussent avec bien de la vigueur. Si on les

laissoit si longues, l'arbre se dégarniroit trop par le bas : c'est à quoi on doit bien prendre garde dès le commencement : car on ne peut plus le faire regarnir après, sans lui faire un tort considérable, & on seroit obligé de le couper sur le vieux bois.

Les premières années, les branches ne viennent pas toujours comme on le souhaite; la sève ne trouvant point de canaux disposés à la recevoir, elle s'ouvre souvent des passages où l'on ne s'attendoit pas; & quelquefois elles se jettent si impétueusement dans d'autres, qu'on est obligé de lui rompre son cours, afin qu'elle se partage également pour la contraindre à prendre un bon chemin : on coupe les branches vigoureuses plus courtes que les autres : si celles que l'on a taillées la première fois ne viennent pas comme il faut, pour pouvoir bien figurer l'arbre, on ravale les branches qui ont pris plus de nourriture qu'il ne leur en falloit (E), & on tâche que les branches n'aient qu'un ou deux degrés de hauteur.

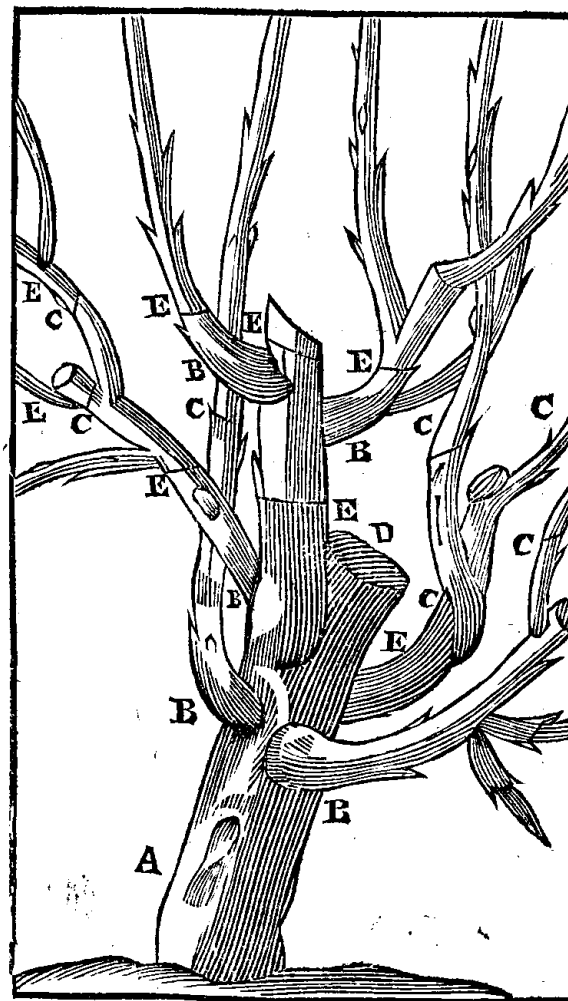
Les branches qui sont plantées en bonne terre, jettent quelquefois avec beaucoup de force cette seconde année : on rafraîchit les branches qui sont bien placées, & on retranche les autres entièrement : on laisse les branches à bois plus ou moins longues, suivant leur force, & on pince les branches à fruit comme je l'ai déjà dit.

Si parmi les branches mal placées il y en avoit quelques-unes qui pussent remplir agréablement & utilement un vuide, il faudroit les tailler à l'épaisseur d'un écu, & laisser l'œil du côté du vuide.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. Tige de l'arbre. B. Branches d'un an. C. L'endroit où il faut les tailler. D. Le haut de la tige. E. Où il faudroit ravalier les branches, si elles n'étoient pas bien disposées. F. Grande branche de l'extrémité, que l'on est obligé quelquefois de ravalier.

Troisième taille, ou taille de la troisième année.



Ayant conduit l'arbre les deux premières années à prendre une bonne figure, on commencera à la troisième à le disposer à donner du fruit. Il y en pourra avoir même qui commenceront déjà à rapporter, si les branches que l'on y avoit destinées ont fait ce que l'on souhaitoit d'elles : ce ne seroit pourtant pas un grand mal quand les arbres ne rapporteroient pas du fruit si-tôt. Chacun fait que celui qui en rapporte trop, pousse peu de bois, la nature ne pouvant pas fournir de la nourriture pour l'un & pour l'autre :

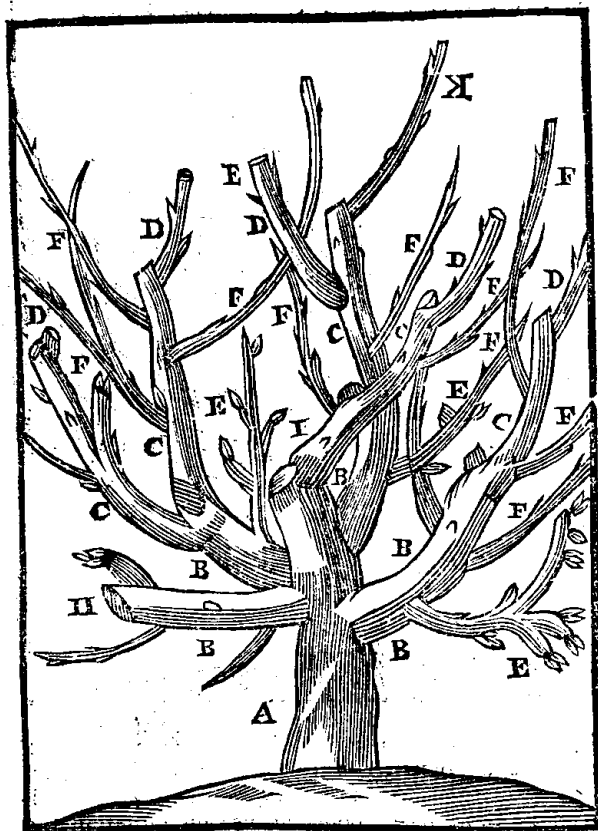
l'expérience fait voir que l'arbre qui rapporte beaucoup de fruit est bientôt ruiné ; au contraire celui qui pousse de bois, dure davantage, & on peut le contraindre à se mettre à fruit par le moyen de la taille.

C'est à cette troisième taille que souvent un Jardinier se trouve embarrassé à démêler la multitude des branches qu'un jeune arbre a poussées lorsqu'il est dans un bon fonds : & c'est où l'habileté & le jugement doivent paroître.

Il faut considérer d'abord quelles sont les branches les mieux nourries & les mieux placées pour les conserver & les tailler, comme on a dit, & en laisser ce qu'on juge que l'arbre en doit porter. A l'égard des branches à fruit, on les pincera ; s'il y en a trop, on ôtera les plus foibles, & on retranchera tout-à-fait non-seulement toutes les chiffonnes, mais aussi celles à fruit qui se trouveront parmi les chiffonnes.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. Tige de l'arbre. B. Branches à bois de la première coupe. C. Branches à bois de la seconde coupe. D. Branches à bois de la troisième & quatrième coupe. E. Branches à fruit de la première coupe. F. Branches à fruit de la seconde & troisième coupe. G. Branches coupées en oignon. H. Branches coupées à demi-bois. I. Branche qui devrait être à fruit, & dont on est obligé de faire une branche à bois. K. Branche à bois que l'on doit changer à fruit.



Les

Les arbres nouvellement plantés poussent quelquefois avec plus de vigueur qu'ils ne font par la suite du tems, & la sève y paroît plus abondante ; ce qui fait que souvent il vient des branches fortes à l'extrémité de toutes celles que l'on a déjà taillées, tant à celles que l'on a destinées à fruit, qu'à celles qui doivent être pour bois.

Il faut laisser aux premières une ou deux sorties (H), ce qu'on appelle demi-bois, afin que la sève, ayant bien des lieux à se répandre, il y vienne plusieurs branches. Celles qui n'auront poussé que foiblement, doivent être taillées proche de la coupe de l'année précédente (G), sans leur laisser d'yeux entre la vieille & la nouvelle coupe, ce qu'on appelle *tailler en moignon* : la sève ne trouvant pas de sortie, elle sera obligée d'en demeurer-là, & elle fortifiera les yeux qui sont sur ces branches, & qui ne manqueront pas, en peu de tems, de donner du fruit ; car il ne vient que sur les branches foibles (E).

Les branches fortes que nous appellons à bois (B), en poussent deux, trois, quelquefois jusqu'à quatre (C), rarement davantage. La plus grosse de toutes, qui est celle de l'extrémité, nous la recomptons à bois (D). Si quelque-une de celles de dessous étoit plus grosse que celle d'en-haut, on la couperait à l'épaisseur d'un écu, faisant en sorte que le derrière de la coupe soit tourné du côté du plus vuide de l'arbre. Les Jardiniers appellent cela *couper en ergot*, comme nous l'avons déjà dit ; les autres branches foibles (F) seront pour fruit : ainsi nous aurons deux ou trois branches à fruit contre une à bois.

Si la branche de l'extrémité, que l'on avoit destinée pour bois, vient trop foible (K), on la laissera longue, & on la comptera pour fruit ; & la plus prochaine grosse (I) sera comptée pour bois, en changeant l'ordre, comme nous l'avons dit plus haut.

Voilà ce qu'il y a de plus essentiel à observer sur les trois premières tailles. Quand on aura bien commencé à élever l'arbre, on n'aura pas de peine à l'entretenir : sachant ces trois tailles, on pourra ensuite tailler toutes sortes d'arbres, en suivant toujours les mêmes maximes.

Lorsque les arbres, plantés en espalier, ont poussé jusqu'au haut de la muraille, & que les buissons excèdent la hauteur qu'ils doivent avoir, ou lorsqu'ils se couronnent & sont usés, il est nécessaire de les ravalier & de leur couper quelques principales branches dans le gros de la tige & proche d'un nouveau jet, afin de les renouveler & de leur faire pousser du jeune bois. Il faut principalement en user ainsi à l'égard des pêchers & des pavies, pour les rajeunir peu-à-peu ; car ils meurent & ne repoussent que très-rarement quand on les étête entièrement, à l'exception toutefois des pêchers communs & de noyau, comme ceux de vigne, qui se renouvellent en les coupant.

Pour les poiriers & les abricotiers, lorsqu'ils ont passé leur vigueur, & qu'ils ne rapportent plus que du fruit petit & vilain, on peut, sur la fin de Février, leur couper la tête à un pied au-dessus des premiers fourchers, & faire la coupe du côté de la muraille ou à l'ombre du soleil, parce qu'ils repoussent de nouvelles branches, lesquelles, en deux ou trois ans, font un arbre nouveau, & produisent de beau fruit.

Si les arbres en plein vent ont l'écorce vilaine & couverte de mousse, il faut en hiver, après la pluie, ou pendant les brouillards & un tems humide, les frotter avec des bouchons de paille ou de chaume fort rude, & gratter la mousse avec des couteaux de bois, pour la faire tomber. On doit aussi avec la serpe ôter les vieilles écorces jusqu'au vif, d'autant que les arbres, après avoir été ainsi nettoyés & déchargés, poussent avec une nouvelle vigueur, & rapportent leur fruit plus beau & mieux nourri.

Pour renouveler les arbres, il est bon aussi quelquefois de les fumer & de leur donner de l'amendement au pied ; mais, comme j'ai dit, on doit attendre qu'ils en aient besoin, car le fumier rend le fruit plus rude & plus grossier. Quand il est nécessaire de fumer un arbre, il faut au mois de Novembre le déchausser de demi-pied de profondeur, & découvrir les racines quatre ou cinq pieds autour de la tige, selon sa grosseur, en sorte que les plus petites soient découvertes, pour ensuite répandre par-dessus un doigt de terre, du fumier bien gras & à demi-pourri d'un demi-pied de haut, & à un pied seulement proche de la tige ; car il ne peut pas profiter aux grosses racines, à cause que l'arbre ne tire sa nourriture que des petites : ensuite rejeter le reste de la terre sur le fumier, & remettre le gazon dessous, afin qu'il se consume pendant l'hiver. Lorsqu'on ne veut point fumer les arbres, il n'est pas nécessaire de les déchausser, ainsi tous les ans, si ce n'est dans les terres seches & brûlantes, où il est bon de les découvrir dans le mois de Novembre ou de Décembre, & leur laisser ainsi passer l'hiver, afin que les pluies & les neiges humectent davantage le fond de la terre ;

mais en ce cas , on doit prendre garde que le pied de l'arbre & les racines demeurent couvertes d'un peu de terre , pour se défendre de la gelée. Dans les autres terres , si l'on ne veut point fumer les arbres , il suffit au mois d'Octobre & de Novembre de les labourer quatre ou cinq pieds autour de la tige.

Lorsqu'il est nécessaire de fumer les pommiers , les pêchers & les abricotiers , entés sur le prunier , ou les poiriers greffés sur le coignassier , c'est assez de répandre le fumier sur la terre de six pieds de large , autour de la tige , & de le couvrir de terre avec la beche : car les racines de ces fortes d'arbres courant à fleur de terre , ressentent aisément l'amendement.

Maniere de former les Arbres en buisson.

Coupez-leur la tête , au plus tard au mois de Février , après qu'ils sont plantés. L'année suivante taillez-les suivant leur force & laissez autour de la tête quatre ou cinq branches que vous taillerez à cinq ou six pouces de long. Commencez en les taillant à leur faire faire leur buisson , & laissez toujours les yeux des branches en-dehors , afin qu'ils s'arrondissent en poussant. L'année d'après , afin que vos arbres fassent un bon pied , & qu'ils ne s'échappent pas , taillez les nouvelles branches à cinq ou six pouces , toujours en arrondissant : continuez ainsi d'année en année.

Quand vos arbres commencent à prendre de la force , en les taillant cassez beaucoup de brindilles à six ou huit pouces de long , pour les faire charger à fruit : je dis de casser les brindilles , & non pas de les couper ; car en les coupant , la sève repousse , & les yeux ne se tournent pas à fruit , comme quand on les casse.

A mesure que vos arbres croissent , & que vous les arrondissez en les taillant , videz le dedans & le dessous par-dehors ; ils en font plus propres & font mieux le buisson. Ne leur laissez pas trop de charge , de peur qu'ils n'avortent , & taillez-les également de tous côtés.

Si quelqu'un de vos arbres pousse plus d'un côté que de l'autre , ce qui s'appelle un arbre *épaulé* , il vous faut du côté fort tailler les maîtresses-branches de cinq à six pouces de long comme à l'ordinaire ; laisser sur chaque une branche à fruit plus longue d'un pouce , que celle à bois , & casser ces branches longues , afin que les boutons se tournent à fruit : cassez aussi à six ou sept pouces de long toutes les brindilles de ce côté fort , afin qu'étant chargé à bois & à fruit , il pousse moins. A l'égard du côté foible , taillez-le de la même hauteur que le côté fort , pour rendre l'arbre égal & bien rond : & pour lui donner la force nécessaire pour rattraper le côté fort , retranchez toutes les brindilles , ne laissez que les fortes branches , & continuez de la forte jusqu'à ce que les deux côtés soient égaux.

Il ne faut point laisser les branches du buisson si bas contre terre , parce que le fruit n'y a pas de goût & se pourrit facilement.

On doit aussi prendre garde au climat & au terroir : quand il est froid ou humide il faut ouvrir les buissons davantage , afin que le soleil frappe & mûrisse le fruit. Dans les terroirs chauds , légers & sablonneux , où le fruit est bien meilleur , quoique plus petit , il vaut mieux ouvrir ou tailler les buissons peu ou point , d'autant que les plaies de la taille ont peine à se recouvrir.

Quand un de vos arbres pousse beaucoup en bois sans se mettre à fruit , vous devez le tailler plus long qu'à l'ordinaire , le charger tant que vous pourrez en brindilles que vous casserez , pour qu'elles tournent à fruit , & continuer ainsi jusqu'à ce que l'arbre se soit déclaré à fruit : après quoi vous le taillerez à l'ordinaire.

Les pommiers & les pruniers en buisson se taillent comme je viens de le dire. On enduit de la même manière tous les arbres greffés sur franc.

Maniere de faire les Arbres en contre-espalier.

Au mois de Juillet de l'année d'après que vous les aurez plantés , fichez un échelas en terre à chaque côté de l'arbre ; attachez d'un échelas à l'autre une ou deux perches grosses comme le doigt , & palissez-y les branches que votre arbre aura poussées , pour leur faire prendre leur pli. Au mois de Février suivant taillez-les à cinq ou six pouces de long.

A mesure que vos arbres augmentent en hauteur & en largeur , ajoutez de quoi les bien palisser ; taillez sur le côté & dans le haut les branches à fruit plus longues d'un pouce que les branches à bois , & arrangez-les toutes comme les doigts de la main , sans se croiser , afin que votre arbre fasse bien l'éventail.

Des branches qui poussent derrière & devant , il faut chaque année retrancher ou palisser ce qui doit l'être , & casser , à deux ou trois pouces de long , celles qui piquent sur le gros de l'arbre , afin que les yeux se tournent à fruit. Quand une fois les arbres ont commencé à en porter , ils continuent tant qu'ils sont vivans. Si les branches que vous aurez cassées repoussent quelque petit bois d'automne , vous devez l'ôter en Septembre , car il tire la sève , & empêche les yeux que vous aurez laissés de se tourner à fruit.

Lorsque vos arbres commenceront à se joindre , mettez par derrière entre chaque arbre un pieu gros comme le bas de la jambe , & long de huit pieds , & ayez soin que ces pieux soient bien alignés , afin que les arbres que vous y palisserez ne penchent pas plus d'un côté que de l'autre : ces pieux , étant fichés deux pieds en terre , attachez-y avec de l'osier deux rangs de perches d'un pouce de grosseur , l'un à trois pieds de terre , & l'autre dans le haut ; & outre cela , mettez des petites gaules de bout dans les endroits où vous verrez qu'il en faudra pour bien palisser.

Quand vos arbres auront six pieds & demi de haut , arrêtez-les à cette hauteur , en les coupant bien de niveau par-dessus ; & tous les ans en palissant faites-en autant. On donne souvent moins de hauteur aux contre-espaliers , mais il ne leur en faut pas donner davantage : avec cette hauteur , ils font un bon pied , & sont toujours pleins de petits bois & de fruit , depuis la greffe jusqu'en haut ; au-lieu qu'en les laissant monter davantage , ils ne font plus si gracieux à la vue , & en prenant trop le vent , leur balancement fait tort au fruit & aux racines.

Il est inutile de leur faire un treillage pour les palisser : le treillage leur fait un dos appuyé , & les tient comme s'ils étoient palissés le long d'un mur ; au-lieu qu'en leur laissant deux envers ils portent également des deux côtés , ce qui en fait la beauté.

Arbres mal élevés.

Je ne puis me défendre de dire quelque chose des arbres qu'on a mal élevés. Plusieurs de mes amis m'ayant engagé de leur donner quelques moyens pour remettre les leurs ou du moins pour empêcher qu'ils n'achevent de se ruiner , je ne puis les satisfaire , sans leur faire remarquer à l'œil les fautes qu'ils ont commises dès qu'ils ont planté leurs arbres. Dans cette vue j'ai fait graver trois figures ; la première est un arbre planté , il y a trois ans ; la seconde , est celui que j'ai recoupé il y a un an ; & la dernière , est d'un autre qu'on ne voulait pas que je taillasse , & qu'on coupa à sa fantaisie.

1. *Observation sur les arbres mal plantés.* Il faut remarquer , 1°. qu'en plantant cet arbre , on a laissé la tige (A) trop longue , & que cette longueur est inutile , puisque de deux pieds qu'on lui a laissés , il n'y a crû que quatre branches , & que ces quatre branches sont sorties à l'extrémité : si on avoit coupé cette tige à neuf pouces , ces mêmes branches seroient venues aussi-bien , & même plus belles , puisque de cette longueur de neuf pouces , il y a des arbres qui poussent quelquefois jusqu'à dix ou douze branches.

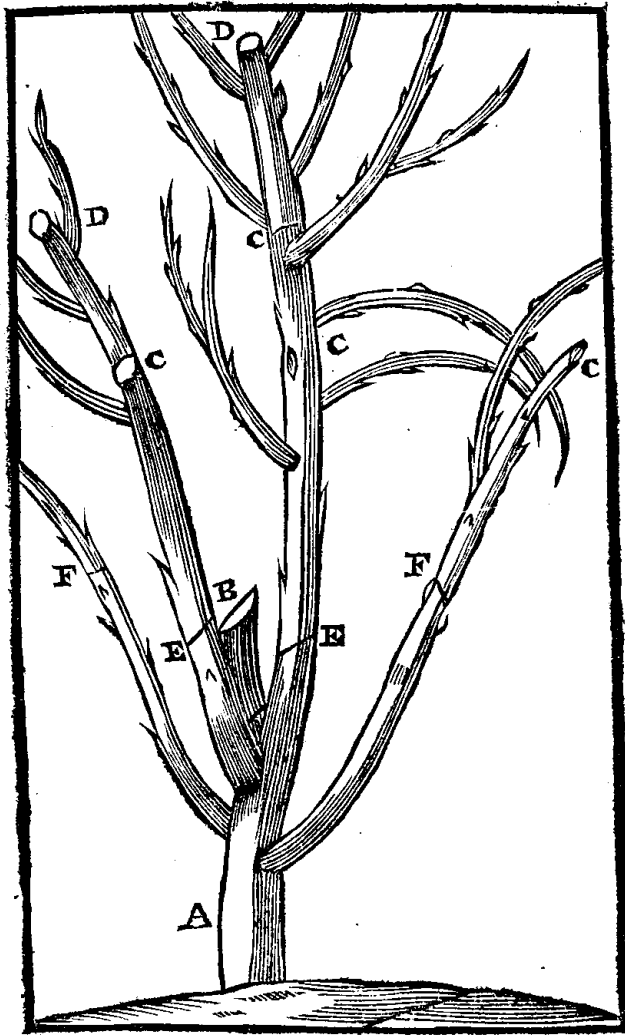
2°. D'autres personnes plantent leurs arbres comme ils les arrachent , ou comme il les reçoivent de différents endroits , sans leur ôter les chevelus ou fibres , ni presque leur rafraîchir les racines ; & leur laissent toutes les branches. Ces gens-là n'ont pas remarqué que ce chevelu pourrit en terre , qu'il n'y a que les racines formées qui en poussent d'autres , & que toutes ces branches qu'on laisse font souvent mourir l'arbre ; les racines n'ayant pas encore pris de nourriture , elles n'en peuvent pas donner à ces branches ; de plus elles altèrent le pied de l'arbre , la sève étant obligée de se communiquer par-tout , & le soleil la sèche avant qu'elle se soit répandue.

3°. On se fert de toute sorte de plant , sans examiner s'il est bien greffé ou non , s'il est vigoureux ou foible. Pourvu que ce soit un arbre , on le plante sans regarder qu'on fait occuper une bonne place à un méchant arbre , & que souvent quand il doit donner du fruit , on est obligé , à cause de sa stérilité de le regreffer ou de l'arracher , pour en planter un autre ; & par-là on est presque toujours obligé à perdre , pour avoir voulu trop ménager.

II. *Observation sur les arbres mal taillés.* Les fautes que l'on commet , en taillant les arbres , ne sont pas moins grandes que celles que l'on fait en les plantant. Il seroit à souhaiter que ceux qui se mêlent de tailler , voulussent donner quelques heures de leur loisir à observer ce que la nature fait ; ils verroient qu'elle tient un si bel ordre dans toutes ses opérations , qu'il est impossible de les voir sans les admirer. C'est à quoi un véritable Jardinier devoit s'attacher , & c'est ce que la plupart ne font pas.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. Tige de l'arbre. B. Où on a coupé l'arbre en le plantant. C. Où on a coupé les branches la seconde année. D. Où on les a coupées la troisième année. E. Où on auroit dû couper les branches à bois. F. Où on auroit dû couper celles à fruit.



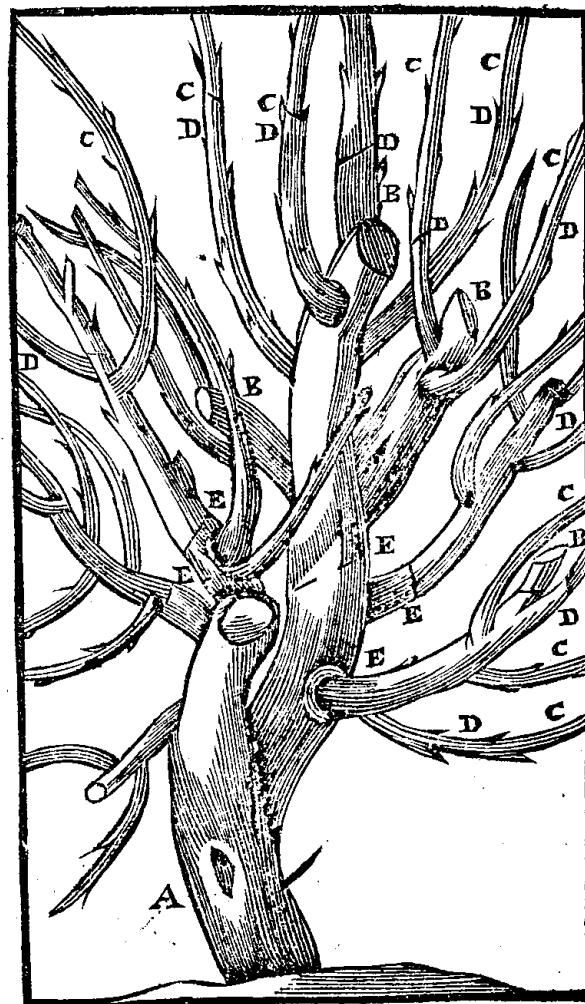
Je dis donc que les branches, ayant été laissées à l'arbre, de quatre pieds de long, quand on les a taillées la première fois (C), il n'y en est revenu que deux autres à leur extrémité; & que si on avoit coupé les deux plus grosses plus courtes (E), ces mêmes branches seroient sorties plus bas, & auroient pu garnir le pied de la muraille contre laquelle l'arbre est planté. Les deux foibles ayant été coupées aussi trop longues, elles se font trop affoibles; si on ne les avoit coupées en l'endroit marqué (E), la sève n'ayant pas de force, elle auroit laissé la liberté aux boutons, qui sont dessus, de se former à fruit. Si ces branches foibles en avoient poussé d'autres à leur extrémité, on les auroit pu couper

après à demi-bois, & le bois qu'on y auroit attendu, n'auroit pas empêché le fruit de venir au-dessous.

Quand on a taillé l'arbre la seconde & la troisième année, on n'a pas laissé les branches moins longues que la première année; ainsi on voit un arbre de trois ou quatre ans surpasser les murs contre lesquels il est exposé, quoiqu'ils soient de huit pieds de haut; ce qui ne devrait faire que la septième ou huitième année. Lorsque cet arbre a ainsi monté au-dessus des murs, on coupe après, tous les ans, les branches qui le surpassent dans le même endroit, de sorte que l'on fait d'un arbre fruitier une tête d'osier.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

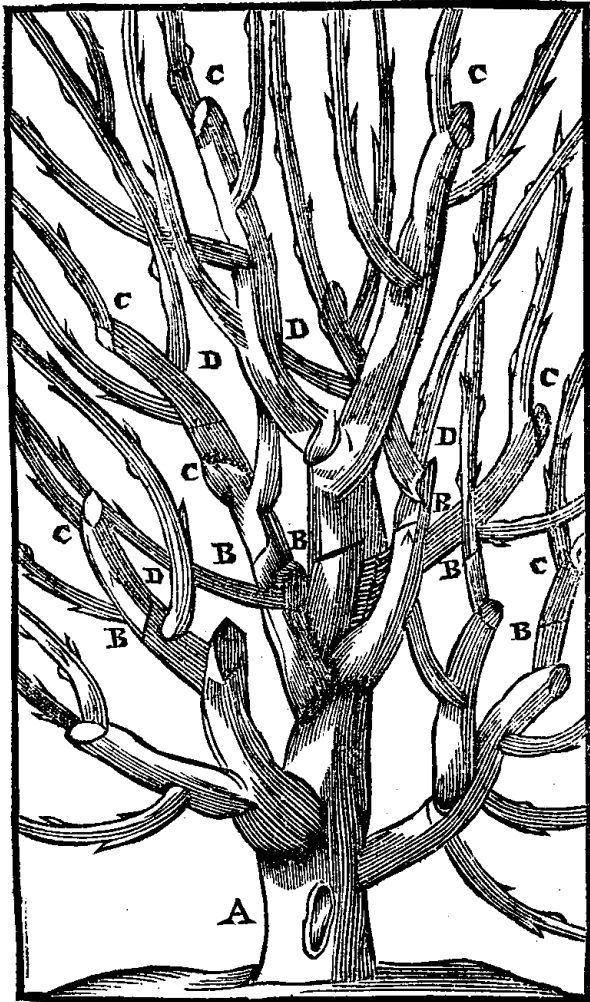
A. Tige de l'arbre. B. Grosses branches ravalées il y a un an. C. Nouvelles branches que l'arbre a produites. D. Où il faut couper les nouvelles branches. E. Où on auroit pu ravalé l'arbre, s'il n'avoit pas été si vieux.



III. De ce qu'on peut faire aux arbres mal taillés. Il est difficile de rétablir entièrement un arbre quand il est trop vieux; tout ce qu'on lui peut faire, est de lui ravalé les grosses branches (B) aussi bas que l'on peut, pourvu que l'on voie quelqu'apparence qu'il en puisse repousser d'autres. Celui dont on donne ici la figure, surpassoit de beaucoup le mur; je lui coupai les branches aussi courtes que je pus; l'on voit, par les jeunes branches qu'il a repoussées (C) qu'il n'est pas hors d'état d'être remis; en recoupant ces nouvelles branches courtes (D), il se regarnira facilement. Il faudra observer de laisser, comme nous avons déjà dit plusieurs fois, les branches menues, longues, & les grosses courtes; mais tout cela ne pourra pas faire regarnir le bas des murs. S'il n'avoit pas été si vieux, je l'aurois ravalé jusqu'aux endroits marqués (E): mais je ne voyois pas d'apparence qu'il pût repousser si bas. On auroit dû palisser les nouvelles branches dans l'été, ce qu'on n'a pas fait.

EXPLICATION DE LA FIGURE.

A. Tige de l'arbre. B. Où on doit avoir coupé les branches. C. Où on les a coupées.
D. Branches qui se croisent.



L'arbre de cette branche auroit pu être plus facilement remis que le précédent, parce qu'il a des branches qu'on auroit pu couper plus bas, sur lesquelles il en auroit repoussé d'autres. Il est vrai qu'il n'y a encore rien à désespérer, si l'on coupe les grosses branches (C) courtes; car il est garni de bois par-tout. Il n'y a que pour le palisser proprement qu'il est difficile d'en venir à bout, car presque toutes les grosses branches (D) se croisent les unes sur les autres, ce qui est un défaut très-considérable, & qui ne peut se souffrir; non plus que de lier, ou plutôt fagoter plusieurs petites branches ensemble. C'est-là où l'on connoît l'ignorance du Jardinier. Elle n'est pas moindre, quand au-lieu de palisser ces arbres en été, il en coupe la plupart des branches, ce qui ne peut se pardonner absolument. Car si ce sont des grosses branches qui doivent être pour bois, en les coupant dans l'été, on oblige la sève à prendre un autre cours, & qu'elle ne peut faire sans que les yeux qui sont au-dessous de la coupe ne se crevent, & que d'une forte branche il en revienne trois ou quatre foibles & tendres, qui n'ont pas souvent la force de résister à la rigueur de l'hiver: que si ce sont des petites branches, ce sont celles à fruit; en les ôtant tout-à-fait, on ôte le fruit; si on les coupe par le milieu, les yeux, qui sont sur ce qui reste de la branche, creveront; & la sève s'ouvrant des passages, les boutons, qui étoient disposés pour fruit, seront avortés.

Ceux qui se servent de cerceaux, pour faire ou tenir leurs arbres ronds, font voir qu'ils ignorent les moyens de les figurer par la taille. C'est faire, d'un arbre, une figure de ruche à miel: & on ne profite pas assez du lieu où l'arbre est planté, puisqu'on ne peut avoir qu'un rang de branches liées autour de ce cercle; au-lieu que par la taille, on peut en avoir six, huit & plus, sans qu'il y ait de la confusion, & que cela puisse empêcher le fruit de mûrir, l'arbre étant ouvert dans le milieu, comme il doit l'être. Je pardonne cependant cette manière de conduire un buisson, quand il commence seulement à se former, & qu'il a deux ou trois ans: cela passé, il faut que l'industrie seule du Jardinier conduise cet arbre.

D'autres font de leurs arbres des ruchoirs (*), ne laissant dessus que cinq ou six grosses branches toutes nues, & ôtent tous les ans les nouvelles qui y croissent; parce que, disent-ils, ces menues branches ôtent la force de l'arbre, & empêchent le fruit de venir bien gros. Il y en a qui appellent cette taille, faire faire le chandelier à l'arbre; c'est la plus mauvaise manière qu'on puisse suivre en fait de taille.

Je n'aurois jamais fait, si je voulois décrire toutes les figures que l'on donne aux arbres, ou plutôt toutes les manières dont on se sert pour les figurer. Je finis en disant que l'on ruine plutôt les pêchers & les abricotiers que tous les autres arbres. La raison est, qu'on les taille ordinairement après l'hiver, & que dans ce tems-là les boutons à fleurs commencent à paroître, venant toujours sur le jeune bois, & jamais sur le vieux; ce qui n'arrive que rarement aux autres menus. Outre que les fleurs viennent aussi bien sur les grosses branches que sur les menues, au contraire des autres arbres, où les fleurs ne viennent que sur les dernières; quoiqu'il vienne des fleurs sur ces grosses branches, il n'y vient pas de fruit pour cela, elles tombent toutes, & je ne sache pas avoir de ma vie vu une pêche sur une grosse branche, d'ôter de leurs arbres, une branche où il y a tant de fleurs; ainsi ils voient périr leurs arbres en peu d'années, sans pouvoir les remettre; car les pêchers & les abricotiers ne repoussent jamais sur les vieux bois, comme nous l'avons déjà remarqué plus haut. Si j'avois des pêchers de cette nature, je n'hésiterois pas d'un moment à les arracher, non plus que ceux qui sont entachés de la gomme, pour en replanter un autre dans la même place, afin de l'occuper; car les lieux où l'on doit les planter, sont précieux, ne devant être que le long des murailles. Il y en a qui font des murs de planches pour poser leurs espaliers contre; mais cet usage n'est pas trop bon, parce que les branches s'échauffent trop & trop vite, & se refroidissent de même: ainsi le fruit s'y brûle, ou se morfond & languit: au-lieu que la chaleur des murailles dure davantage, & est presque toujours tempérée; outre que les vents, qui passent entre deux planches, quelque bien jointes qu'elles soient, font brouiller les fleurs & gâtent les fruits.

(*) Ruchoirs sont de certains crochets de bois qui sont sur une branche, dont les Villageoises se servent en France à pendre leurs pots à lait pour les faire sécher.

Particularités sur la taille & l'entretien des Fruits à noyau.

Outre les regles enseignées ci-dessus, qui sont communes à la taille de toutes sortes d'arbres, & outre ce que nous venons de dire à la fin du précédent article pour les fruits à noyau, il y a quelques remarques particulières à y ajouter, tant sur les tailles des premières années de ces arbres, que sur celles qui s'y font annuellement, quand ils sont élevés & fructifians, & sur ce qui regarde leur entretien.

Taille des Pêchers & des Abricotiers.

Quand ils ont une fois atteint trois ans, qui est le tems ordinaire de leur perfection, on les taille tous les ans une, deux & même trois fois.

Aux pêchers, ce ne sont jamais que les branches de l'année qui donnent le fruit : elles sont toujours bien nourries, & chargées de boutons à fruit. Les branches à bois n'ont point de boutons.

La première taille des pêchers se fait à la fin de l'hiver, ordinairement vers la mi-Mars que les boutons sont gros : on peut retarder la taille jusqu'à ce qu'on les voie prêts à fleurir, parce qu'alors on connoît mieux les boutons à fleurs, & on est par conséquent plus en état de bien tailler, soit pour le bois on pour le fruit.

On taille les jeunes pêchers à quatre ou cinq yeux, afin qu'ils donnent bien des branches à bois, & à fruit l'année suivante ; car les branches à fruit du pêcher ne portent pas plusieurs fois, comme celles des poiriers : elles périssent ordinairement après avoir donné du fruit ; & même souvent elles périssent par la gelée, par les vents roux & par les brouillards, avant que d'apporter du fruit : en ce cas, il faut les ôter toutes aussi-tôt qu'elles paroissent mortes. A la première taille des pêchers, on doit donner aux branches à fruit une longueur raisonnable, sauf à les raccourcir à la seconde taille, quand elles ne paroissent pas assez grosses pour nourrir leur fruit. Il est bon aussi de leur laisser toutes les branches à fruit ; mais il n'y faut laisser de fruit, quand il est noué, qu'autant que les branches en peuvent porter.

Les branches à bois ne doivent être taillées qu'au quatrième ou cinquième œil, selon la force de l'arbre : de ces branches naissent des branches à fruit, & d'autres qui fleurissent, mais qu'il faut tailler, comme les précédentes, pour en avoir de bonnes branches à fruit.

Quelques-uns, à l'égard de ces premières branches, les laissent fort longues, se faisant un scrupule de les couper à cause des fleurs dont elles sont souvent chargées ; & ils n'en taillent que quelques-unes, comme branches à bois : mais celles qu'ils ont laissées longues trompent souvent leur attente, & ils les retaillent à l'ordinaire, aussi-tôt que la fleur a coulé.

Pour tailler un pêcher, & tout arbre en espalier, on doit d'abord le dépalisser, l'ouvrage s'en fait plus aisément, puis on retranche tout le bois mort & les branches chiffonnées, n'y laissant que les meres-branches, les branches à bois, & les branches à fruit. Lorsqu'un pêcher est dégarni de branches à bois d'un côté, & qu'il n'y a que des branches à fruit, il faut tailler court les plus grosses branches à fruit, afin qu'en donnant du fruit, elles laissent un demi-bois ; c'est le moyen d'éviter le vuide, qui est le grand défaut des espaliers.

Pour bien élever des pêchers, & les faire durer plus de cinquante ans, il est nécessaire de bien les palisser dès leur première pousse, afin qu'on puisse bien tailler leurs branches à proportion de leur force, les plus grosses à six ou sept pouces de long, & les foibles à quatre ou cinq : ce qu'il faut observer pendant quelques années.

Quand les pêchers prennent force, & commencent à pousser des gourmands, c'est-à-dire, de grosses branches de l'année, si elles peuvent servir à garnir l'endroit où elles poussent, on les coupe de sept à huit pouces de long ; sinon il faut les couper à deux ou trois lignes du gros de l'arbre, pour qu'elles repoussent de petites branches à fruit l'année d'après. Si on les coupoit juste au gros de l'arbre, il s'y formeroit de la gomme qui endommageroit le pêcher. Quand ces gourmands viennent au bout de l'arbre, on doit les couper entièrement ; sinon ils en pousseroient d'autres qui feroient dépouiller tout le petit bois des pêchers, ils deviendroient comme des échelas, & dureroient beaucoup moins.

Pour

Pour empêcher les gourmands, on ne taille les branches à bois que sur de moyennes branches ; on ôte toutes les grosses, & on conserve les jeunes branches où l'on voit des boutons doubles à fruits : si elles sont fortes, on les taille de huit à dix pouces de long, ce qui se nomme l'embourde ; mais si elles sont foibles, on les coupe à deux ou trois boutons à fruit ; à l'égard des petites, on les ôte tout-à-fait, parce qu'elles ne donnent rien de bon, & qu'elles font tort au reste.

A la fin de Mai, il faut pincer les bouts de toutes les grosses branches, pour les faire brancher & pousser bien du bois à fruit, & pour empêcher les gourmands.

On ne commence à palisser les pêchers d'été, que le quinze Juin, à cause que les branches, étant trop tendres, se gangreneroient entre le lien & le treillage : & on continue à les palisser trois fois, jusqu'au mois de Septembre.

Les abricotiers se taillent, à-peu-près, comme les pêchers, à la réserve que l'on coupe les plus grosses des jeunes branches de l'année, à trois lignes près du gros de l'arbre, afin qu'il repousse du jeune bois sur la coupe. On taille toutes celles qui se trouvent au dessous de six ou huit pouces de long tout-au-plus, pour faire des branches à bois : on taille toutes les meilleures branches à fruit de huit à dix pouces de long, & les petites à trois ou quatre boutons à fruit.

On doit éplucher avec soin tout le petit bois mort ; sans quoi les arbres se sechent, & tout le petit bois de dedans se dépouille, ce qui fait grand tort aux arbres. On laisse partout, dans l'arbre, de bonnes jeunes branches coupées à six pouces de long, pour les faire pousser & rajeunir l'arbre.

Il faut tailler les abricotiers dans le mois de Février, afin de pouvoir les palisser en même tems, sans crainte de seconer les boutons à fruits.

On met les paillaçons aux pêchers & aux abricotiers, aussi-tôt qu'ils sont taillés.

Tous les pêchers & abricotiers, qui ne produisent plus de grosses branches nouvelles, sont sur le retour. On peut étêter les abricotiers pour les renouveler. A l'égard des pêchers, il faut les arracher & en mettre d'autres à la place, quand ils sont dans des terres légères, à moins que par le pied ils n'aient poussé vigoureusement des branches, ou quelques gourmands qui puissent rajeunir l'arbre : en ce cas, il faudra les tailler à un bon pied de long. Mais dans les terres franches, les pêchers, qui ne poussent plus de branches à bois, ne doivent pas pour cela être arrachés ; il suffit de les rabattre à huit ou dix pouces de la tige, au mois de Novembre ou de Décembre : ils donneront encore de bons jets qui les rajeuniront, à moins qu'ils n'aient quelque maladie intérieure dans les racines ou dans le tronc. On rajeunit de même les abricotiers & les pruniers dans toutes sortes de terres.

Outre cette première taille, qui se fait à la fin de l'hiver sur les pêchers & les abricotiers, on en fait une seconde, & quelquefois une troisième, depuis la mi-Mai jusqu'à la mi-Juin, lorsque les fruits sont noués ou coulés. Par-là on conserve aux fruits naissans une plus abondante nourriture, & on délivre l'arbre de nouvelles branches inutiles, foibles ou incommodes, qui l'épuisent ou le défigurent : c'est alors qu'on décharge les branches, de ce qui peut y avoir de trop de fruit.

Lors de la première taille, on a quelquefois taillé des branches à fruit qui demandent qu'on les retaile, ou parce qu'elles sont trop foibles dans leur longueur, pour porter le fruit qu'elles ont produit, ou parce que le fruit qu'on y attendoit y a manqué ; alors on raccourcit ces branches pour leur faire jeter du bois.

On retaile aussi les branches qui paroissent altérées ou à moitié seches : & si un pêcher est chargé de beaucoup de branches à fruit, & de peu qui soient à bois, on taille les plus grosses les premières, comme branches à bois, pour leur en faire jeter de nouvelles, qui tiennent le pêcher toujours garni.

Il faut aussi retrancher, dans cette taille, le bois sec & languissant, & celui qui est attaqué de gomme.

En Mai & en Juin, on pince, & on ébourgeonne les pêchers & les abricotiers, comme nous le dirons dans l'Article particulier du Pincement, & de l'Ébourgeonnement des Arbres à fruit.

Taille des Pruniers.

La taille des pruniers, quoique fruit à noyau, est bien différente des précédentes. On

taille les pruniers dès le mois de Février de chaque année; on se règle selon la vigueur de l'arbre.

Souvent on est embarrassé à tailler un prunier, parce qu'il jette ordinairement avec vigueur. Il faut laisser les branches à fruit fort longues, ôter les inutiles, tailler long aussi les branches à bois, & éviter la confusion des branches.

La bonne manière de tailler un prunier, est de lui laisser beaucoup de vieux bois, sur-tout à l'égard des branches à fruit. Il arrive souvent que les branches qu'on a taillées long en produisent d'autres à leur extrémité; on doit encore les laisser longues: mais si au bout de ces secondes branches il en naît encore d'autres, on asséoit sa taille sur celle qui a produit; ou bien on taille extrêmement court la dernière venue, si les deux premières n'ont pas une longueur excessive.

Les pruniers sont fort sujets à pousser des gourmands, qu'il ne faut point manquer d'ôter. On ne plante presque plus de pruniers nains, à cause du génie capricieux de cet arbre, qui hait la contrainte, & se plaît en plein air; il y donne beaucoup de fruits, pourvu qu'on ait soin de le dégager de la confusion des branches qui y croissent; pour cela on ne le doit tailler que six ou sept années de suite, après l'avoir replanté, afin qu'il se fasse bon pied & bonne tête: & lorsqu'il a beaucoup de branches, il faut le laisser aller à sa volonté sans le tailler; un seul donnera plus de fruit que six qu'on continueroit à tailler tous les ans.

Comment rétablir un Pêcher mal conduit, vieux ou dépéri.

Il se voit assez souvent de vieux pêcheurs négligés, mal conduits & tout dégarnis dans le bas: & il est assez difficile d'y remédier; car le pêcher ne porte point en vieux bois comme les autres arbres.

Il faut donc pour cela qu'un pêcher jette en pied des branches gourmandes: pour lors on ne sauroit manquer de bien faire, si on ravale tout l'arbre sur les gourmands qu'on taille au troisième œil seulement, afin qu'ils donnent des branches assez bien nourries, pour commencer à former cet arbre: si pourtant ces nouvelles branches s'emportent trop, il faudra les pincer.

On peut, dès la fin du mois de Mai, faire cette opération, en jettant, comme on a dit, tout l'arbre à bas. On ne doit pas écouter là-dessus ceux qui s'écrient, que s'y prendre en ce tems, c'est donner lieu à la sève de s'évaporer: c'est un pur abus; & loin de manquer en cela, au-contraire, on avance l'effet d'une année.

On peut aussi ravalier & greffer les vieux pêcheurs, qui ont le pied bon.

Comment greffer & conduire les vieux Arbres ravalés de greffes.

Si vous avez quelqu'arbre, qui n'apporte pas de bon fruit, ou qui ne produise pas facilement, quoiqu'il soit encore bien vif, coupez-lui la tête à des endroits propres à poser des greffes, que vous prendrez sur un autre portant de bon fruit: taillez vos greffes sur du bois de deux ans, & ne leur laissez que trois yeux: greffez votre pêcher en fente, & faites-y une bonne poupée de foin & de terre rouge; moyennant cela, votre arbre est inmanquable: cela est d'expérience. L'embarras & l'adresse consisteront à savoir contenir la grande fougue de cet arbre, qui trouvant toute la force de ses racines & toute sa sève occupées à nourrir seulement quelques greffes, au-lieu d'une grosse tête qu'il avoit auparavant, fait toujours de fortes & nombreuses pousses, qui causent de la confusion à l'arbre, à moins qu'on ne sache contenir la sève. Il faut pour cela, tenir l'arbre grandement ouvert, les branches bien étendues; tailler long celles qui sont nécessaires; en laisser beaucoup d'inutiles; tailler quelques branches à moignon pour les faire brindiller; laisser quelques branches de hors d'œuvre, même de faux bois, qui est ce qu'on appelle des ventouses ou décharge de sève: tenir néanmoins l'arbre toujours bien garni, & même de menu bois & du bas; & après la quatrième taille, quand il est tourné à fruit, ôter peu-à-peu les ventouses, le faux bois & tout le reste du bois inutile; réduire l'arbre à la taille ordinaire; ravalier d'année en année, & par-ci par-là, sur quelqu'une des vieilles tailles précédentes, afin d'avoir toujours le bas de l'arbre bien garni; ce qui ne se peut sans ce secours.

Arbres chargés de bois sans fruits.

Pour arrêter leur fougue, taillez-les long; laissez-les fort garnis de menu bois; cassez-en beaucoup de brindilles par le bout, pour diminuer la trop grande abondance de sève: & si cela ne réussit pas, déchauffez-les au pied, & coupez-y quelques fortes racines au bout d'un côté que de l'autre, pour qu'ils soient égaux. Ce châtement vous réussira mieux que de ficher, comme faisoient nos Anciens, une cheville de bois dans le tronc de l'arbre; & quand une fois il aura commencé à se mettre à fruit, ce fera pour toujours.

Arbre de haute tige ou à plein vent.

On plante les arbres de tige sans les étêter; on n'y laisse que quatre ou cinq branches; & on ne fait que les raccourcir. On les plante toujours en quinconce ou à angles droits, & ce sont ordinairement des poiriers mêlés de quelques pommiers ou pruniers; ou bien on en fait des plants de chaque espèce: les cerisiers & même les abricotiers y entrent aussi.

On ne taille point les arbres à plein vent; on les abandonne à leur génie, quand on a eu soin de leur former, dans les six premières années, une belle tête ronde & gaie.

Les arbres de tige ont pourtant certaines branches particulières qu'il faut considérer; telles sont les plus fortes branches, & celles qui s'élevent d'un beau brin, chargées de beaucoup de branches qui donnent la figure à l'arbre; au-lieu que celles qui naissent tortues, placées en-dehors ou en-dedans, doivent être retranchées, parce qu'elles rendent un arbre difforme: on doit aussi l'égarer, en ôtant celles qui y causent de la confusion.

Lorsqu'on coupe une branche sur un arbre de tige, il est bon de la couper dès son origine, & jamais à l'extrémité; il faut aussi avoir soin d'émonder la tige de ces arbres, principalement lorsqu'ils sont jeunes. On doit y empêcher la confusion des branches, qui fait que les fruits qu'ils produisent, sont la plupart insipides & sans coloris.

On peut tailler les gros arbres en plein vent, & les décharger de bois jusqu'à la fin du mois d'Avril; mais lorsqu'on leur ôte des grosses branches, il faut observer de les couper tout contre le tronc, & les emmailloter aussi-tôt; car si le bois de la coupe demeure découvert & à l'air, il se pourrit, il se forme un creux dans le corps de la tige, qui, augmentant peu-à-peu, gagne enfin le cœur de l'arbre, & le fait mourir.

La même chose arrive aux branches mal coupées, à cause des petits chicots qu'on y laisse qui les empêchent de se recouvrir. C'est pourquoi le Jardinier ne peut être trop soigneux, en taillant les arbres, de couper toutes les branches fort uniment & proche de la tige; & si elles sont grosses, de les couvrir incontinent de glaise ou d'argille, détrempee avec du foin ou avec de la mousse, pour les garder du hâle & de la chaleur du soleil qui empêche la sève d'y couler. Les cifeaux, dont se servent les Menuisiers, sont très-commodes pour couper proprement les grosses branches, & valent bien mieux que la serpe & la scie. Les gros arbres, étant ainsi déchargés de leurs branches, confuses & inutiles, repoussent ordinairement quantité de faux jets, qu'on doit ôter tous les ans avec soin, pour peu que l'arbre mérite d'être ménagé.

Il ne faut jamais souffrir de bois mort aux arbres, pas même aux plants champêtres, & il est essentiel de le couper jusqu'au vif, autrement le mort gagne toujours sur le vif.

CHAPITRE VII.

Palisser, pincer & ébourgeonner les Arbres, & y conserver le fruit.

JE rassemble, dans ce seul Chapitre séparé, ces différens points de la culture des fruitiers; pour n'avoir plus à parler que des fruits mûrs.

Palisser.

Tout le monde sait que palisser, c'est attacher à un treillage les branches des arbres

plantés en espaliers, & les attacher si proprement à droite & à gauche, que la muraille en soit couverte entièrement & également. C'est pourquoi, en certain cas, on dit, *plier les branches*, au-lieu de palisser.

J'ai parlé ci-dessus des treillages, page 139 : ainsi il n'est ici question que du tems & de la maniere de palisser.

Avant que de commencer à le faire, on doit laisser pousser les arbres en toute liberté pendant leur première année, comme je l'ai déjà dit, sans les ébourgeonner ni les arrêter, & attendre le mois de Février ou de Mars de la seconde année, pour commencer à les tailler & à les attacher contre les murailles, parce que leurs premiers jets sont si petits ou si tendres, qu'on ne peut les palisser sans les contraindre & les altérer beaucoup.

Pour bien palisser les jeunes arbres, après qu'on en a ôté le bois inutile & les branches qui ne peuvent se coucher contre la muraille, il faut commencer par la maîtresse-branché, qui est celle qui doit faire le corps de l'arbre, & la placer toute droite sans la pencher d'aucun côté, & l'arrêter par le haut plus ou moins court, selon sa force & celle de l'arbre. On doit ensuite arranger, des deux côtés, toutes les autres branches, & les baisser jusqu'à un demi-pied près de terre, s'il se peut, pour couvrir le bas de la muraille.

En palissant, il est bon de conduire toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte, ou les bâtons d'un éventail étendu ; & en même tems prendre garde de ne les point contraindre, ni les courber en dos de chat ; car lorsqu'elles sont ainsi forcées, elles font un coude, sur lequel la sève s'arrêtant, pousse toujours un faux jet qui emporte toute la force du reste de la branche, & l'empêche de profiter. Par cette raison, il ne faut jamais que le bout des branches soit attaché plus bas que le lieu d'où elles sortent ; mais il doit être conduit en montant un peu.

Il est nécessaire encore d'observer de ne pas croiser les branches, ni les passer l'une sur l'autre, ni les attacher deux ensemble ; mais de les séparer les unes des autres, & les espacer entr'elles selon leur nombre & la force de l'arbre.

Quelquefois on est pourtant contraint, quand les arbres sont vieux & qu'ils se dégarnissent du milieu, de renverser les petites branches & de les faire retourner contre la tige, pour conserver la beauté des espaliers, & cacher les places dégarnies. Ce défaut de branches arrive ordinairement aux arbres par l'ignorance du Jardinier, à les savoir conduire dans leurs commencemens, ou par sa négligence à les tailler, à les ébourgeonner & à les palisser dans les saisons qui leur sont propres ; car il est certain que la plupart des arbres ne se dégarnissent que pour avoir été négligés, ou taillés & palissés mal-à-propos & hors de saison : & l'expérience fait voir qu'il est aisé, avec un peu de foin & de connoissance, de les conserver toujours beaux, bien garnis, & de les faire durer très-long-tems & rapporter de beau fruit.

On palisse encore les arbres au mois de Juillet. Ce sont alors les nouveaux jets qu'on attache au treillage pour rendre l'espalier plus agréable, & pour que les fruits soient plus exposés au soleil.

Il faut dépalisser les arbres quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage & le faire plus aisément.

Pincer & ébourgeonner.

Pincer, c'est ôter avec les ongles un sujet tendre & nouveau à trois ou quatre yeux : par-là on arrête les branches qui veulent devenir gourmandes ; elles deviendroient trop hautes & trop grosses, & ne pousseroient que du bois : au-lieu qu'étant pincées, elles fourchent & repoussent plusieurs petites branches inférieures, dont les unes sont bonnes à fruit, & les autres à bois ; car le pincement, en arrêtant le passage de la sève, fait crever des yeux, & donne plusieurs branches.

On pince les pêchers, les abricotiers, les poiriers, les figuiers & les jets des vieux arbres qui ont été greffés en couronne.

Le pincement doit se faire en Mai & en Juin ; si on le faisoit plus tard, les branches pincées ne donneroient au-dessous d'elles, que des branches chifonnées & infructueuses pour l'année suivante, parce que la sève est alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit, venues de la première taille de l'année, & le fruit même.

Ebourgeonner les arbres, c'est en ôter, avec la serpette, les branches inutiles & toutes celles qui font de la confusion, afin que les bonnes branches à bois & à fruit, que l'on conserve, se fortifient.

On ébourgeonne les poiriers aux mois d'Avril & de Mai, & les pêchers & les abricotiers, en Mai & en Juin. En ébourgeonnant les pêchers, on abat ce qu'il y a de pêches de trop.

Quand on n'a point ébourgeonné les arbres en saison, & que les jets sont trop durs, il faut seulement les couper à deux ou trois doigts de la branche, & attendre l'hiver suivant pour les ôter entièrement ; car, tant que la sève est à l'arbre, on n'y doit faire aucune incision sans une grande nécessité.

Soins nécessaires pour conserver les fruits sur l'Arbre.

1°. Les pêchers, les abricotiers & les pruniers sont en fleurs peu de tems après la taille : c'est pourquoi, pour les garantir de la gelée, des roux-vents, & des autres hafards, il faut les couvrir ou de paillassons, qu'on met devant les arbres, ou de coffes de pois, qui ont de longues trainasses, qu'on larde dans le treillage pour les faire tenir ; on les y laisse jusqu'à ce que les pêches soient grosses comme le bout du petit doigt.

Les paillassons roulans, sont les plus propres & les plus commodes, sur-tout pour les pêchers & les abricotiers. Il est essentiel qu'ils aient un pouce d'épaisseur : on les laisse attachés au haut des arbres depuis le commencement de Mars jusqu'à la fin de Mai, pour les abaisser quand le tems varie : on peut être trois ou quatre jours sans les relever, cela ne fait point de mal aux arbres : mais ensuite on doit leur donner de l'air. Il ne faut que de la paille & de la ficelle pour faire ces paillassons : on bechevete la paille, & on la trace à quatre branches de ficelle. On fait ces paillassons de huit ou dix pieds de long, suivant la hauteur du mur, sur cinq pieds de large ; on les attache au haut du mur, de façon qu'étant déployés ils descendent à un demi-pied de terre : & pour empêcher qu'ils n'endommagent les arbres, on met sous ces paillassons, à un pied de distance du mur, deux perches, fichées en terre, & attachées au treillage par le haut avec un brin d'osier. Pour pouvoir les rouler & les attacher dans le haut, on y met, en-dessous, dans le milieu de chaque côté, la longueur d'un pied de ficelle, avec un petit bâton au bout, gros comme le doigt ; on fiche ce bâton derrière le treillage, pour retenir les paillassons roulés.

2°. Lorsque le printems est sec & froid, il arrive souvent que les pêchers ne peuvent pas déflourir ; la fleur, s'attachant sur la petite noix de la pêche, se sèche dessus & la fait tomber. Pour empêcher cela, il faut déchausser ces arbres, y jeter de seaux d'eau ; & quand elle est bue, les recouvrir de leur terre ; ensuite continuer ces arrosemens toutes les semaines pendant les mois de Mars & d'Avril, jusqu'à ce qu'on voie la pêche bien sûre & bien nouée : cela entretient la sève & sauve le fruit.

Il est bon de faire ces mêmes arrosemens dans les grandes chaleurs de l'été pour tous les pêchers & abricotiers, telle exposition qu'ils aient, sur-tout lorsque le fruit commence à entrer en maturité : cela l'empêche d'être pâteux, principalement à l'exposition du midi.

3°. Quand les fruits sont noués, il faut les éplucher, & décharger l'arbre de ce qu'il en a de trop. Ce soin sert non-seulement à faire grossir les fruits qui restent, & à les rendre meilleurs ; mais encore à conserver la vigueur de l'arbre, qui useroit ses forces, & se ruineroit en deux ou trois ans, si on ne proportionnoit pas la quantité de son fruit à sa vigueur : ce qui est principalement nécessaire pour les gros fruits & les poires d'hiver, parce qu'elles ont besoin d'une nourriture plus forte, & qu'elles demeurent plus long-tems sur les arbres.

On décharge les abricotiers, les pêchers & les pavies au mois de Mai ; & les fruits d'automne & d'hiver, poires ou pommes, au mois de Juin, & même de Juillet, avec cette différence, qu'on abat doucement les abricots, pêches & pavies, avec la main en les tordant, & qu'on coupe les poires avec des ciseaux, par le milieu de la queue. On confit les abricots qu'on abat ainsi.

On doit laisser peu de fruit sur les branches foibles ; sur les bonnes, n'en conserver qu'à proportion de leur force, & ne retenir qu'une poire ou deux de chaque bouquet, principalement sur les bon-chrétiens ; elles en deviendront plus belles. On n'abat point la virgouleuse & les autres poires, qui tiennent peu à l'arbre, parce qu'elles tombent assez d'elles-mêmes ; c'est pourquoi il faut plutôt les mettre en espaliers qu'en buissons. On ne décharge pas non plus les fruits d'été, parce qu'ils mûrissent assez.

Aux mois d'Avril & de Mai, il est nécessaire encore de visiter tous les bon-chrétiens, pour en ôter les petites chenilles noires auxquelles ils sont sujets, & qui piquent & sechent les poires, ou les rendent toutes contrefaites.

4°. Lorsque la chaleur est forte, & la sécheresse continuelle, sur la fin de Juillet & pendant le mois d'Août, il est bon de rejeter, au pied des arbres, sur-tout aux péchers, un seau ou demi-seau d'eau, suivant leur force, afin d'entretenir la sève, & d'empêcher que tous les fruits ne tombent à moitié mûrs. Quand on voit que l'arbre languit, & que le fruit, loin d'avancer, tombe en grand nombre, faute de sève, c'est alors qu'on y met de l'eau au pied: pour cela, après l'avoir labouré, on fait un cerne autour, & à quelque distance du pied de l'arbre: pour mieux tenir l'eau, on couvre la terre de feuilles ou de paille, & on jette l'eau par-dessus, afin que la terre conserve mieux sa fraîcheur.

5°. Pour que les fruits prennent un beau coloris, & qu'ils avancent en maturité, il faut les effeuiller, ou découvrir, en certain tems, tant aux buissons qu'aux espaliers, sur-tout dans les terres froides & humides: telles sont particulièrement, entre les poires, le beurré rouge, l'inconnu-cheneau, le bon-chrétien d'hiver, les pommes d'api, & généralement toutes les pêches, même la madeleine blanche; il n'y a que l'avant-pêche blanche, & la blanche d'Andilly, qui prennent très-peu de couleur.

On commence, dès la fin de Juin, à ôter avec des ciseaux les feuilles qui sont sur les fruits; & quand ils ont à-peu-près leur grosseur, on abat toutes les feuilles qui sont autour, afin que la rosée, la pluie & le soleil les pénètrent. Il faut pourtant ne découvrir les fruits qu'à propos, eu égard à la qualité de la terre, à celle du tems, & à la force du fruit; car le fruit délicat se brûle lorsqu'on l'effeuille trop tôt; & si on le fait trop tard, il demeure sans couleur & sans goût. On découvre les pêches & les abricots, quinze jours seulement avant leur maturité; autrement le fruit seroit couronné, c'est-à-dire, frappé & brûlé jusqu'au noyau.

Pour donner de la couleur au fruit, quelques Curieux ont voulu établir l'usage de certaines seringues, faites exprès, dont la pomme est faite en forme d'arrosoir, pour arroser ou seringuer les fruits deux ou trois fois le jour, pendant la chaleur du soleil. Ces arrosemens donnent à la vérité de la couleur au fruit, mais ils en diminuent la qualité & le goût.

Pour manger de belles poires de bon-chrétien, il n'y a qu'à les découvrir les premiers jours de Septembre; & ensuite prendre un vase plein d'eau fraîche, dans laquelle on trempera un petit pinceau, qu'on tirera sur les poires par petits traits de la tête à la queue, comme si on vouloit les peindre, & cela dans le plein soleil du midi: le soleil rendra tous les endroits où l'on aura mis ainsi de l'eau, rouges comme du sang; ce qui rendra ces poires très-belles. On peut en faire autant à la virgouleuse, à la royale d'hiver, au saint-germain, & à la louise-bonne; mais le bon-chrétien est celui qui prend mieux couleur.

CHAPITRE VIII.

Des Fruits mûrs, ou maturité, cueillette & conservation des Fruits dans la Fruiterie.

QUOIQUE la récolte des fruits soit le moindre travail du jardinage, elle ne laisse pas que de demander quelques attentions, puisqu'on ne jouit qu'imparfaitement de ses fruits, quand on ne fait pas à fond en connoître la maturité, les cueillir à point nommé, & les conserver autant qu'ils peuvent l'être.

Maturité des Fruits.

J'ai donné ci-dessus page 141 & suivantes, une liste de tous les fruits suivant l'ordre des saisons; ainsi reste à parler du point de leur maturité.

Celle des fruits d'été est aisée à connoître; les fruits rouges à la couleur, & les autres lorsqu'ils se détachent de l'arbre. On connoît qu'une pêche ou un abricot est mûr, en le

tâtonnant légèrement auprès de la queue; s'il obéit sous le pouce, il est tems de le cueillir.

La maturité des poires cassantes d'automne & d'hiver, se connoît aussi au pouce; & celle des fruits fondans, à l'odeur & au goût.

Cueillette des Fruits.

1°. Il est nécessaire d'avoir de petites corbeilles propres, & faites exprès, pour les transporter sans les froisser; & pour les bien cueillir, on doit y porter doucement la main, & les détacher proprement sans les meurtrir, & sans leur ôter leur lustre. Il ne faut les cueillir que par un jour sec & beau, & que toutes les poires & les pommes aient leur queue.

2°. On ne doit point cueillir un fruit d'été qu'il ne soit mûr, bien coloré, & odorant suivant son espèce, excepté les poires qui sont sujettes à être cotonneuses; il faut les cueillir quelques jours avant leur maturité, pour qu'elles soient bonnes.

Et quoique les autres fruits d'été doivent être cueillis plus mûrs, il est bon pourtant de ne pas attendre qu'ils le soient trop, parce qu'alors ils deviennent mous ou cotonneux, & perdent tout leur mérite.

Il faut cueillir les pêches quatre jours avant de les manger; elles en ont plus de goût: on les pose la queue dessous, sur des tablettes couvertes de feuilles de vignes bien seches, ou sur de la mousse bien propre, seche & épaisse d'un doigt.

Les abricots & les prunes, sont aussi bien meilleurs à manger, quand ils ont passé un jour ou deux dans la fruiterie; on les y porte dans la corbeille même où on les a cueillis, & il n'importe pas en quelle situation on les mette. Pour conserver les prunes bien fleuries, en les cueillant, il faut couvrir le fond & le dessus de la corbeille; de feuilles d'orties. Les abricots, venus en plein vent, ont bien plus de goût que ceux d'espaliers.

Quoique j'aie dit que les fruits d'été, & notamment les pêches, veulent être cueillis en parfaite maturité, & dès qu'ils enfoncent sous le pouce; cependant on doit laisser mûrir sur l'arbre le pavie de Pomponne, le brugnon violet, & la pêche violette, hâtive & tardive, jusqu'à ce qu'ils se détachent d'eux-mêmes, ainsi que les poires d'été fondantes; le goût en sera plus sucré & plus vineux. Mais pour que le fruit ne se meurtrisse pas en tombant, il faut mettre l'épaisseur d'un bon demi-pied de paille au pied des arbres nains, & davantage aux arbres de tige, à proportion de leur hauteur & largeur: il est bon d'avoir la même précaution pour les bon-chrétiens d'hiver, environ quinze jours avant que de les cueillir.

3°. Quant aux fruits d'automne & d'hiver, si l'année est chaude & seche, ce qui arrive ordinairement lorsque les mois d'Avril & de Mai sont doux, on cueillera les poires d'automne vers le quinziesme du mois de Septembre, & les poires d'hiver, & les pommes, au quinziesme d'Octobre, excepté le bon-chrétien d'hiver, qui doit être cueilli huit jours plus tard.

Quand, au-contre, ces deux mois sont froids & humides, il faut cueillir les poires plus tard, c'est-à-dire, celles d'automne à la fin de Septembre, & celles d'hiver à la fin d'Octobre ou au commencement de Novembre. Dans les terres chaudes & légères, le fruit mûrit huitaine plutôt que dans celles qui sont froides & humides.

On compte les pommes parmi les fruits d'hiver, & on les cueille vers la mi-October. Les poires d'automne, comme beurré, mouille-bouche, sucré-verd, & celles d'hiver fondantes, quoiqu'elles se détachent facilement de l'arbre, ne sont bonnes à manger que lorsqu'elles ont acquis, dans la fruiterie, une parfaite maturité, dont le toucher donne connoissance.

Pour manger long-tems des beurrés, on doit en cueillir quelques-uns encore un peu sur le verd, ils mûriront plutôt, & ceux qui resteront à l'arbre mûriront peu-à-peu, & feront plus à leur aise.

Il est bon de laisser les poires cassantes sur l'arbre; car, si on les cueille trop tôt, elles se flétrissent, leur eau se seche, & elles mollissent bien vite.

Fruiterie.

Il y a trois choses essentielles pour faire une bonne fruiterie.

1°. Il faut qu'elle soit impénétrable à la gelée, puisqu'un fruit gelé n'est plus bon qu'à jeter.

Pour cet effet, elle doit être exposée au midi ou au levant, ou du moins au couchant, avoir des murs de quatre pouces d'épais, une double porte d'entrée, & aux fenêtres; des doubles châssis de papier bien calfeutrés, enforte qu'il n'y ait pas la moindre petite ouverture pour l'entrée du froid: on met dans la fruiterie un petit vaisseau plat plein d'eau; s'il gele tant soit peu, il faut aussitôt courir au remède: au reste, on ne doit point y faire du feu, parce qu'il gâte le fruit.

La seconde condition est que la fruiterie n'ait aucun mauvais goût: pour cela, il est essentiel qu'elle soit éloignée du foin, de la paille, du fumier, du fromage, des amas de linge sale, qu'elle soit bien percée & élevée d'environ dix pieds, & ouvrir quelquefois les fenêtres pour la purifier, quand le froid n'est pas à craindre. Au reste, la cave ni le grenier ne sont pas propres pour faire une fruiterie; la cave, à cause d'un goût de moisi & d'une chaleur humide qui pourrit tout; & le grenier, à cause du froid & de l'humidité qui y pénètre la couverture.

La troisième condition est que la fruiterie soit garnie de tablettes encastrées les unes dans les autres, espacées de neuf à dix pouces, & une fois plus larges, pour y mettre beaucoup de fruit, & en avoir aussi beaucoup d'un seul coup-d'œil. Les tablettes auront environ trois pouces de pente en-dehors, afin qu'on y voie mieux; elles seront bordées d'une petite tringle, pour empêcher le fruit de tomber; & enfin elles seront garnies de quelque chose, par exemple, de mousse bien sèche, ou d'un pouce de sable fin, pour que chaque fruit pose sur sa base, c'est-à-dire, sur son œil, s'y niche sans toucher à ses voisins. Il y en a qui mettent leurs fruits sur de la paille pour les faire mûrir; mais c'est mal fait, parce qu'ils y prennent toujours un mauvais goût.

On doit visiter chaque tablette de deux jours l'un, pour en ôter tout ce qui est gâté; la nettoyer & balayer souvent, y tenir des fourmicieres, & même laisser quelque entrée secrète pour les chats.

Ranger & conserver le Fruit.

J'ai parlé ci-dessus de ceux d'été qui ne sont point de garde: quant aux autres, pour avoir la facilité de les visiter, on doit les disposer d'une manière commode dans la fruiterie: on met, par exemple, chaque espece à part sur différentes tablettes; on sépare les fruits tombés d'avec ceux qui ont été bien cueillis; on les arrange tous un à un, sans qu'ils se touchent, on les pose sur leur base la queue en haut, à l'exception des poires qu'il faut poser sur le côté, pour que la queue ne prenne point l'évent qui pénétrerait jusqu'au cœur. Les fruits qui mûrissent plutôt, doivent être les premiers à portée pour la main & pour la vue; & ceux qui ne sont que de l'arrière-saison, seront logés plus haut, jusqu'à ce qu'ils prennent une autre place, en succédant à ceux qui auront disparu. Il est bon de tems en tems, dans les belles journées, d'ouvrir les croisées de la fruiterie, pour y donner de l'air; parce que les fruits, toujours enfermés, jaunissent trop vite à force d'être échauffés ensemble. On ne doit jamais manier le fruit que pour l'ôter.

Il y en a qui mettent leurs pommes péle-mêle en monceaux; mais il vaut mieux les ranger comme les autres fruits, séparément sur leur œil; elles s'en conservent mieux contre la pourriture, & sont plus de plaisir à la vue.

Il ne faut pas manquer de visiter souvent la fruiterie, comme de deux jours l'un; cet intervalle étant suffisant pour avoir fait mûrir & passer beaucoup de fruit, même jusqu'à un commencement de corruption. On doit donc les examiner soigneusement: & pour conserver le fruit, il n'y a point d'autre secret, que d'observer ce que je viens de dire, en parlant de la fruiterie; & si le froid y a pénétré, couvrir le fruit avec des couvertures de lits.

Quoique j'aie dit qu'il est bon de donner, de tems en tems, de l'air à la fruiterie pour la purifier; cependant bien des Curieux ne veulent pas qu'on le fasse tant qu'il y a du fruit, parce

parce que, selon eux, tout air étranger corrompt l'air tempéré de la fruiterie, ride les fruits & altere leur qualité.

Il y a plusieurs manières assez connues pour conserver les fruits pendant le froid, comme de les mettre dans des caisses pleines de sable de rivière bien séché, un lit de fruit par-dessus un lit de sable, & le tout bien bouché, ou bien dans la paille d'avoine, dans des cendres de sarment bien pures, dans du miller, ou dans de la cire fondue: il faut, pour cela, les cueillir à l'arbre huit jours avant leur parfaite maturité. On en garde ainsi jusqu'au nouveau fruit, soit cerises, pêches, prunes, raisins, pommes ou poires, &c. Pour plus de sûreté, on peut tremper la queue du raisin, ou autre fruit, dans de la cire fondue.

Le meilleur moyen, pour conserver les fruits à noyau, même les figues, est de remplir un pot de terre, moitié miel & moitié eau commune, que vous aurez auparavant bien battu ensemble; vous y mettrez vos fruits tout frais cueillis, & vous couvrirez bien le pot: quand vous en tirerez, vous les mettrez dans de l'eau fraîche.

Si vous avez des fruits gelés, il ne faut point les approcher du feu; ils perdent toute leur saveur, & même se corrompent: il faut les mettre dans de l'eau bien froide, & les y laisser quelque tems: il se fait alors autour du fruit une croute de glace, qui se fondant ensuite, peu-à-peu, laisse le fruit aussi bon & aussi entier qu'il étoit avant d'être gelé: ce qui est conforme à la pratique des pays du Nord, où les membres des hommes & des animaux se geient & tombent ensuite, quand on n'a pas eu la précaution de couvrir de neige les parties gelées.

Manière de faire sécher les Fruits qu'on veut garder secs.

1°. On doit choisir les cerises mûres, grosses & non tournées; leur laisser les queues & les noyaux; les ranger sur des claies, côte à côte, sans les entasser les unes sur les autres; ensuite les mettre dans un four modérément chaud, c'est-à-dire, après que le pain en est tiré; les y laisser tant qu'il y aura de la chaleur; les retirer, & les tourner, en les changeant de place, afin qu'elles sechent de tous côtés. Faire chauffer encore le four modérément, y remettre les mêmes cerises, & continuer jusqu'à ce qu'on remarque qu'elles soient assez seches pour être gardées. Après cela les tirer, & les laisser refroidir un jour entier, les lier par bouquets, & les ferrer dans un coffret garni de papier blanc, pour s'en servir au besoin.

2°. Les prunes veulent être cueillies très-mûres, c'est-à-dire, prêtes à tomber de l'arbre par leur maturité. On les fait sécher comme les cerises. On peut faire des pruneaux de toutes les prunes qui se mangent crues: mais les meilleures sont les impériales, les roches-courbons, les perdrigons, les prunes de Chipires, les brignoles, les dattes, les sainte-catherine, les diaprées, les mirabelles; & les damas de toutes sortes, sur-tout celui de Tours, sont les meilleurs pruneaux.

3°. Les abricots qu'on veut faire sécher doivent être cueillis bien mûrs; & au-lieu de les ouvrir, pour en ôter le noyau, on le fait sortir en le poussant proprement par l'endroit de la queue, & il en sort aisément: on ne les ouvre point quand on les met au four, on se contente de les aplatis, puis on les met sécher au four, sur une claie, comme les cerises.

D'autres, pour les rendre meilleurs, mettent gros comme une petite fève de sucre à la place du noyau, en emplissent une terrine à laquelle ils font un couvercle de pâte; puis ils la mettent au four, lorsque le pain a pris couleur, & la laissent jusqu'à ce que le four soit refroidi, ensuite ils tirent la terrine, ôtent les abricots l'un après l'autre, les rangent sur des feuilles de fer-blanc, ou sur des ardoises, les poudrent légèrement de sucre, & les mettent à l'étuve pour les achever de sécher; après quoi ils les ferment dans des boîtes, pour s'en servir au besoin.

4°. Les pêches doivent être aussi cueillies bien mûres; celles qui tombent ne sont pas propres pour cela, parce qu'elles se meurtrissent de manière qu'elles ne peuvent sécher aux endroits meurtris, & y laissent un goût désagréable: avant d'en ôter le noyau, on les met au four pour les amortir, puis on les fend proprement avec un couteau, pour en ôter le noyau; on les aplait, & on les remet au four, pour les faire sécher; & la dernière fois qu'on les tire du four, étant encore chaudes, on les referme, & on les aplait encore; ensuite on les laisse refroidir, & on les ferre pour le besoin.

5°. Les *poires*, qu'on veut faire sécher, doivent être cassantes; en été on prend le gros muscat, le petit roufflet, le gratioli ou le bon-chrétien d'été; en automne le bezi-d'héri, qui a le goût d'anis; en hiver le certeau, le franc-réal, le rateau & le bon-chrétien d'hiver.

Pour les faire sécher, il faut les peler proprement, leur laisser leurs queues, & les jeter dans un chaudron avec de l'eau; puis mettre toutes les peaux ensemble, & faire bouillir l'eau jusqu'à ce que le fruit soit amolli; ensuite les tirer de l'eau, les ranger sur une claie, & les faire sécher au four comme les cerises; ou bien pelez des poires proprement: si elles sont grosses, coupez-les par la moitié ou par quartiers, ôtez-en les cœurs; mettez toutes vos poires dans une terrine, & les peaux par-dessus; couvrez-les ensuite de pâte, mettez-les au four, & les faites cuire comme les abricots; après quoi vous les tirez, & les rangez sur des feuilles de fer-blanc, vous les poudrez légèrement de sucre, & les mettez à l'étuve pour les faire sécher.

6°. On fait sécher les *pommes* , sans les peler; on les coupe par la moitié, on en ôte le trognon; & pour les faire bonnes, on en fait bouillir quelques-unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qu'on veut faire sécher, puis on les met au four.

CHAPITRE IX.

Des Figuiers.

LE figuier, au contraire des autres arbres, commence par produire son fruit, sans donner des fleurs; & ce fruit, qui est des plus estimés, il le donne deux fois par an, au printemps & en automne.

Especies, climats, expositions.

Cet arbre vient naturellement dans les pays chauds, & on y voit dans les champs des figueries entières. Il réussit peu dans des climats moins chauds que celui de Paris; encore lui faut-il la meilleure exposition, qui est entre le levant & le midi; & il n'y a que quatre sortes de figues qui y mûrissent parfaitement; la blanche-ronde qui est excellente, & qui charge beaucoup; la blanche-longue qui est excellente, mais qui ne donne guère; l'angélique, bonne en automne; & la violette qui mûrit bien, mais qui est moins bonne que les blanches.

Terre & forme.

Les figuiers aiment une terre grasse & fraîche, & cependant meuble & chaude.

Dans les lieux qui sont bien à couvert, on peut en mettre quelques-uns aux belles expositions en pleine terre, soit en buisson ou en espalier; mais il vaut mieux les mettre dans des caisses; on est plus sûr d'en avoir du fruit; il mûrit mieux & plus vite, & on les transporte l'hiver dans la serre. Comme le figuier jette naturellement quantité de racines, qui, à la différence de tous les autres fruitiers, sont molles, flexibles, & communément menues, il se range & trouve facilement à vivre dans le petit terrain de la caisse, pourvu que l'humidité n'y manque point; & cette petite motte s'échauffe aisément.

Comment le Figuier se multiplie.

Il se multiplie de trois manières, par plants enracinés, par marcottes & par boutures.

I. Plants enracinés de Figuiers.

Pour avoir promptement beaucoup de figuiers, au mois de Février ou dès le mois de Novembre, ôtez du pied des vieux figuiers ce que vous voudrez de drageons de quatre à cinq pouces de longueur; mettez-les dans des pots pleins de terreau, mêlé avec autant de bonne terre; enfoncez ces pots jusqu'à deux tiers de leur hauteur, dans une couche de

fumier, dont vous aurez laissé passer la grosse chaleur; si le froid est encore à craindre, couvrez-les de paille de fumier; arrosez bien votre jeune plant, & bientôt il vous fournira de quoi entretenir une figuerie.

Dans les pays chauds, il n'y a, dit-on, qu'à mettre en terre une figue, ou même une vieille corde graissée d'une figue bien mûre; & des grains, qui auront pris racine, naîtra une pépinière de figuiers.

II. Marcottes de Figuier.

C'est la voie la plus sûre & la plus utile pour multiplier ce plant.

1°. Faire des marcottes.

Pour en avoir des marcottes, il faut au mois de Mars coucher en terre les bonnes branches, qui sont au pied des figuiers, comme on fait les marcottes de vigne: elles auront pris racine l'année suivante; on les sevrera en les coupant dès le mois de Mars ou d'Avril, sans attendre le mois d'Octobre.

Pour qu'une de ces marcottes fasse un arbre en peu de tems, on doit lui couper la tige un pied au-dessus de la racine, tailler cette racine un peu courte; avoir de la bonne terre mêlée avec autant de fumier, réduit en terreau, qu'on mettra dans une moitié de mannequin d'environ six pouces de diametre, & y planter la marcotte: on placera ce mannequin dans une couche de fumier qui aura perdu sa grande chaleur; on la réchauffera de tems en tems, pour entretenir le degré de chaleur qui convient au figuier, & on y laissera la marcotte jusqu'au mois d'Octobre, ayant soin de l'arroser de tems en tems.

2°. Culture des marcottes levées de la couche.

Après que vous aurez tiré de la couche le mannequin où est votre marcotte recrée, vous en ôterez la marcotte en motte, en coupant le mannequin; & si vous voulez qu'elle devienne un figuier en caisse, vous la mettrez dans une caisse d'environ neuf pouces de diametre, si la marcotte est un peu grosse, & vous remplirez la caisse de terre & de terreau: au pied, par-dessus la terre, vous mettrez du fumier gras; & dès avant les gelées, vous porterez la caisse dans la serre jusques vers la fin d'Avril.

Si la marcotte est pour un espalier, en la levant de la couche avec son mannequin, vous mettrez le tout en terre en espalier; au commencement de l'hiver, vous attacherez un paillason à la muraille, pour garantir la marcotte de la gelée, jusqu'au mois de Mai; vous l'arroseriez au printemps, & en été encore plus. Quand on a une serre, il vaut mieux y mettre la marcotte avec son mannequin au sortir de la couche, pour les garantir de l'hiver, & les planter ensemble à la fin d'Avril.

3°. Manieres singulieres de marcotter.

Pour faire prendre racines sur un vieux pied à une branche de figuier d'une grosseur médiocre, qui vous donnera, dès la première année, un arbre formé & souvent à fruit, choisissez sur un vieux pied vigoureux une branche médiocre qui ait trois ou quatre branchons; dépouillez-la de son écorce entre deux nœuds seulement, & mettez-la en caisse, enforte que l'endroit, d'où l'on aura ôté l'écorce, se trouve à quatre pouces au-dessus du fond de la caisse; remplissez-la de terre & de fumier, arrosez-la à propos, & la branche prendra racine dans l'endroit d'où l'écorce aura été ôtée, ce que vous irez voir au mois d'Octobre, puis vous sevrerez la branche au-dessous de la caisse, vous la mettrez dans la serre, & au printemps vous la transplanterez en motte dans une autre caisse proportionnée.

Ou bien, pour faire prendre racine à une branche de moyenne grosseur, faites une incision autour de la tige à l'endroit où vous voulez qu'elle prenne racine, & mettez-y un fil-de-fer bien serré avec des tenailles, & observez ce que je viens de dire pour la branche pelée.

III. *Figuier de boutures.*

Si vous avez coupé au pied de quelque figuier plusieurs boutures auxquelles vous voulez faire prendre racine, faites une rigole profonde d'un pied & large d'autant; remplissez-la de bon fumier gras, bien pourri; plantez-y vos boutures un peu courbées, comme on fait la vigne; arrosez-les dans les tems, & couvrez-les l'hiver avec de la paille, elles prendront racine, & pourront être levées dans quelques années.

Serrer, rencaisser, palisser, arroser les Figuiers, &c.

1°. Dès le mois de Novembre, on met à la serre ceux qui sont en caisse, & on ne les doit retirer qu'à la fin d'Avril: ceux qui les en ôtent plutôt, aux moindres dispositions du tems à la gelée, aux grêlons, aux roux-vents, ont toujours la peine de les couvrir de draps, & souvent inutilement. Dès qu'ils sont hors de la serre, on les arrose une bonne fois; & quand il n'y a plus rien à craindre du tems, on les expose à demeure en plein air & en plein soleil; on les arrose d'abord deux fois la semaine; en Juin, Juillet & Août, de deux jours l'un, & tous les jours dans les grandes chaleurs; les figues en deviennent bien plus grosses.

On laisse les figuiers deux ans dans leurs premières caisses; & au bout de ce tems, on les met dans d'autres plus grandes, & on les change ensuite tous les quatre ans seulement; ils en deviennent bien plus gros & plus beaux. On leur coupe une partie des racines toutes les fois qu'on les change.

2°. Les figuiers en buissons se mettent en pleine terre, dans un endroit un peu spacieux & en plein soleil; & on met en buissons, non-seulement tous ceux qu'on veut d'abord avoir en cette forme, mais encore ceux qui sont devenus trop gros en caisses.

Aux approches de la gelée, pour les en garantir, on lie toutes les branches ensemble avec de l'osier, & on les emmaillotte tout-autour avec de la paille liée d'osier.

3°. A l'égard des figuiers en espaliers, on les sauve de la gelée en les couvrant de paillassons, après les avoir attachés tout droits proche de la muraille; ou bien on les couche adroitement, on les lie avec de l'osier, & on les couvre de paille ou de grande litière sèche.

On ne les palisse pas comme les autres arbres fruitiers; car les figuiers ne veulent pas être si contrainsts, ni attachés de si près au mur; il faut leur laisser la tête libre pendant le printemps & l'été; & à la chute des feuilles, on les palisse avec de l'osier à des perches posées sur de longs crochets.

4°. Si malgré ces précautions les figuiers sont gelés, quand les branches seront mortes, on les réceptera tout bas à la Saint-Jean, dans la force de la feve.

Taille des Figuiers.

On taille les grosses branches, parce que ce sont celles qui donnent le fruit. Pour les railler, on les pince ou on coupe les jets trop longs qui s'emportent, afin qu'ils donnent des branches à fruit, & que le fruit devienne plus gros.

On doit ôter tout le bois mort & toutes les branches de faux bois, que l'on connoît à leurs yeux plats.

Il faut aussi en Mars ou Avril, de chaque année, ôter tous les rejettons qui sont au pied des figuiers parce qu'ils affament l'arbre: & si on veut leur faire prendre racine, il n'y a qu'à suivre ce que j'ai dit ci-dessus.

Au mois de Juin, on pince les grosses branches qui ont poussé depuis le printemps; 1°. pour qu'elles donnent plus de jets pendant l'été; 2°. pour que les secondes figues mûrissent mieux; 3°. pour avoir plus de premières figues l'année suivante.

Cueillette des Figues.

J'ai dit que l'arbre porte deux fois l'an, au printemps & en automne: les secondes figues valent mieux que les premières.

Il ne faut jamais les cueillir dans l'ardeur du soleil; & pour les manger dans leur véritable maturité, on ne doit cueillir que celles qui ont à l'œil une larme de syrop: on les met sur le côté dans une corbeille garnie de feuilles, qu'on porte à la fruiterie, pour y passer une nuit, & le lendemain on les sert sur table dans la même situation.

On fait sécher au four ou au soleil, les figues qu'on ne veut pas manger dans leur point de maturité: on les cueille, sans qu'elles soient ni trop vertes ni trop mûres, on les étend sur des claies, en lieu où le soleil donne tout le jour, & on les couvre la nuit de peur de la rosée ou de la pluie qui les gâteroient: quand elles sont bien sèches, on les prend toutes chaudes sur le midi, on les met bien pressées, dans des pots vernissés, & on les garde dans un lieu sec. Celles qu'on fait sécher au four, s'y mettent aussi sur des claies, après que le pain en est dehors.

Pour faire mûrir les figues, un mois avant la saison, on choisit des branches où il y a beaucoup de fruits bien sains & des plus avancés de l'arbre; on pique légèrement, avec un canif, ces branches à un demi-pied plus bas que le fruit; on attache, au bas de l'endroit piqué, un cornet de parchemin haut d'environ quatre doigts, qu'on remplit de fiente de pigeon, détrempé avec de l'huile d'olive; on couvre tout cela d'un linge qu'on attache avec de l'osier, & on met sur chaque figue, une goutte de la même huile; ce qu'on continue de faire tous les quatre à cinq jours. On aura par-là des figues délicieuses & précoces.

C H A P I T R E X.

Du Raisin & du Verjus de Treille.

Les raisins, qu'on plante ordinairement dans les jardins, sont le chasselas, les différentes fortes de muscats, le cioutat, le raisin de Corinthe, le raisin précoce, & le gouais & le bourdelais, pour le verjus.

On en met le long des espaliers, soit en plein ou seulement en cordon, le long des berceaux, en haie d'appui, au pied des arbres, & par-tout où il y a du terrain à remplir; le beau d'un jardin est, qu'il soit plein comme l'œil. On met les verjus & les moindres raisins au couchant & au nord, & les chasselas & les muscats, le long des murs, à l'exposition du midi ou du levant, lorsque le soleil y donne jusqu'à onze heures ou midi, afin qu'ils puissent mûrir.

Il n'importe pas où le pied de la vigne soit placé, pourvu que le fruit soit bien frappé du soleil.

On choisit sur les vignes, du plus beau rapport, des cressettes ou des marcottes, qu'on couche en terre, dans des rigoles ou dans des trous d'environ un pied & demi de profondeur. On les met à deux pieds de distance l'une de l'autre, pour que le treillage soit plutôt garni. Il ne faut laisser que trois yeux à chaque marcotte, & en rafraîchir un peu la racine en la plantant, puis y répandre un peu de fumier de vache; bien des gens même n'en mettent qu'à la troisième année de pousse.

On doit donner à la vigne, quatre ou cinq labours légers par an, après une petite pluie: le premier, au mois de Mars, le second, vers la mi-Mai, le troisième, au commencement de Juillet, le quatrième, vers la mi-Août, & le cinquième, dans le mois d'Octobre, pour que la terre soit toujours meuble & nette.

On taille la vigne, dans les jardins, au mois de Mars. On ôte d'abord tout le bois mort, on ôte aussi tout le bois chiffon, les menues branches, & tout le superflu: on ne garde que les plus belles branches, qu'on taille au quatrième œil; & celles d'au-dessous, qu'on appelle *coursons*, on les taille à deux yeux.

Quand on taille, il faut avoir la précaution de laisser un bon doigt de bois au-dessus de l'œil, du haut de la branche taillée: & il est essentiel que la taille soit faite en talus, de l'autre côté de l'œil, pour ne point l'endommager; car la vigne, venant à être en feve, & pleurant beaucoup, si le taillis étoit du côté de l'œil, il seroit noyé par l'abondance de l'eau qui sortiroit du haut de la branche taillée.

La branche taillée à deux yeux, & que nous appellons *courfon*, est ainsi taillée, dans l'espérance qu'elle donnera deux bonnes branches, qui feront les sujets sur lesquels on taillera l'année suivante, afin que, dans le tems, on retranche la branche qui avoit été taillée à quatre yeux l'année précédente, de même que toutes celles qu'elle avoit données de cette taille, qui, suivant le cours ordinaire, doit en avoir donné une par chaque œil ; & des deux branches, que le courfon aura données, la plus haute doit être taillée à quatre yeux, & la plus basse à deux yeux, pour servir de courfon.

Si le courfon n'a donné qu'une branche, il faut la tailler en courfon, c'est-à-dire, à deux yeux, & tailler à quatre yeux la branche la plus basse de celles qui feront venues de la taille de l'année précédente, en retranchant toutes les autres.

Lorsque le courfon, dont on espéroit deux branches, n'en a donné aucune, on doit, en ce cas, avoir recours à la branche taillée à quatre yeux l'année précédente, qui peut en avoir donné quatre ; on s'attachera aux deux qui sont les plus basses, on taillera la plus haute à quatre yeux, & de la plus basse, on fera un courfon. Voilà la meilleure méthode pour la taille de la vigne. On la lie à mesure qu'elle monte.

On l'ébourgeonne en Mai & Juin ; ce qui se fait, en abattant avec la main celles des nouvelles branches, qu'on juge mal placées ou surnuméraires : cela rend le fruit plus beau & le fait mûrir plus vite.

Il faut conduire les ceps adroitement, & les lier proprement au treillage, en sorte qu'il y ait toujours une belle palissade de verdure, entremêlée de fruits.

Pour donner de la couleur au muscat, on en ôte des feuilles pour le découvrir ; mais on ne doit les ôter que quinze jours au plutôt avant sa maturité, car le soleil les brûleroit : on peut aussi l'arroser par-dessus les feuilles, afin de l'attendrir : on observe la même chose pour le chasselas.

Comme le muscat mûrit difficilement, à cause de l'épaisseur des grappes, il faut, pour l'aider, ôter avec de petits ciseaux la moitié des grains de chaque grappe ; ce qui reste, ayant plus de jour, mûrit bien mieux. Les raisins ferrés sont les plus mauvais pour la table, & même pour faire le vin.

On voit tous les jours des Curieux, qui, jaloux d'avoir de beaux fruits, font entrer de bonne heure, dans des bouteilles de verre, de jeunes raisins & autres fruits, afin qu'ils soient à l'abri des mauvais tems & des animaux, sans perdre pour cela les rayons du soleil, qui les perfectionnent au travers de ces bouteilles, où ils se conservent long-tems.

Le raisin mûr est pectoral & nourrissant, & les raisins secs sont plus salutaires que les autres.

Lorsqu'on coupe, au printemps, les sommités de la vigne qui est en sève, il en coule naturellement une eau, qui, étant bue, est apéritive, détersive, & bonne pour la pierre & pour la gravelle, & elle éclaircit la vue quand on s'en lave les yeux.

Moyens pour garder les Raisins pendant l'hiver.

Il faut cueillir, par un beau tems, après cinq heures de soleil au moins, les plus belles grappes, dont les grains soient gros & clair-semés, pour être plus mûrs & plus doux ; les étendre sur une table, sans les froisser ; faire chauffer, dans un chaudron, de l'eau de mer, ou une saumure mêlée d'un peu de vin, ou bien encore des cendres de farment, dans lesquelles, quand elles bouilliront, on mêlera un peu de bonne huile : tremper vos raisins dans cette eau, saumure ou lessive bouillante, & les y laisser jusqu'à ce qu'ils perdent leur couleur, sans cependant être cuits ; puis les en retirer & les étendre sur une claie, les retourner trois heures après ; les couvrir la nuit, de peur de pluie ou de rosée ; & lorsqu'ils seront secs, les mettre dans des pots propres bien couverts, & les garder en lieux secs. D'autres, au sortir de la saumure, les mettent dans de la paille d'orge. Quelques-uns les mettent dans un vaisseau plein de moût, ou simplement dans des pots bien propres & bien couverts ; les autres, dans du miel : d'autres les gardent dans de la paille d'avoine, mais il faut qu'elle soit sans poussière & bien criblée, pour qu'ils n'y pourrissent pas. D'autres font tremper la queue des raisins dans de la poix-résine.

Voici encore de nouveaux moyens : coupez de longues branches où il y ait plusieurs grappes de raisins, & accrochez-les à des cerceaux que vous prendrez dans un lieu où

l'air ne se renouvelle point ; ou bien suspendez-les dans des tonneaux secs ou dans des caisses, & couvrez-les bien. Il y a des personnes qui ne font que pendre les grappes, enveloppées de papier, dans un lieu sec où il n'y a pas grand air.

On peut encore laisser les raisins aux ceps, en renfermant chaque grappe avant l'hiver dans deux sacs, l'un de papier, & l'autre de toile cirée, qu'on lie un peu ferré par le haut. Ces raisins s'entretiennent au mieux sur leurs ceps, & ils y sont à l'abri des injures du tems, & des insultes des animaux. Quand le froid est piquant, on les couvre de paille ; mais s'il gele bien fort, il faut les cueillir promptement : le raisin, ainsi soigné, se conserve quelquefois jusqu'à la Pentecôte.

Raisin sec, & Raisiné.

Voyez la manière de faire l'un & l'autre, au Chapitre des Confitures ci-après.

Comment avoir des grappes de raisin mûr dès le printemps.

Il n'y a qu'à enter une vigne sur cerisier ; le raisin qui en viendra, fera formé & mûr dans le tems des cerifes. Le secret est de bien enter la vigne sur le cerisier : on le fait ainsi.

On perce un trou dans le tronc du cerisier avec une tarière ; on fait entrer la branche de la vigne dans le trou ; on l'y laisse croître jusqu'à ce qu'elle bouche le trou, & qu'elle soit intimement unie au cerisier : alors on retranche le farment de son cep, & dans la suite il ne tire plus de nourriture que du cerisier ; ce qui avance de deux mois la maturité du raisin.

Moyens pour avoir différens raisins sur un même cep.

On prend deux branches de raisins de différente espèce ; on entaille un peu ces deux branches par le milieu, on les joint à l'endroit de l'entaille, on les lie fortement avec des étoupes, & on les laisse jusqu'à ce que les deux farments se soient unis inséparablement : ce nouveau cep donnera du raisin de plusieurs espèces. Si on greffoit, sur un farment de cette vigne, une troisième espèce de raisin, sa vue seroit plus belle & plus rare.

On fait la même chose avec un petit tuyau de fer, d'un demi-pied de long. On fait passer au travers quatre ou cinq farments, dont on enlève l'écorce par l'endroit où ils doivent se réunir tous en un corps ; on les lie ensemble, on remplit les vuides du tuyau avec de bonne argille, & même on l'en couvre entièrement, jusqu'à ce que tous ces farments ne fassent qu'un cep : il donnera autant de sortes de raisins, qu'il y aura de farments différens.

CHAPITRE XI.

Des Maladies des Plantes.

QUOIQUE ce Chapitre-ci & le suivant intéressent presque toute l'Agriculture, j'ai différé jusqu'à présent à en parler, parce que les fruitiers de jardin sont le plus noble & le plus cher objet de l'Agriculture.

Manière de guérir les Arbres malades.

Quand on voit quelques arbres malades, ou qui ne poussent pas bien, il est sûr qu'ils sont piqués de vers blancs, ou qu'ils manquent de nourriture par la maigreur de la terre, & qui fatigue les racines, & peut, à la longue, faire mourir l'arbre. Le remède est de le déchausser dans le mois de Novembre, de trois pieds de large jusqu'aux racines ; y mettre trois ou quatre hottées de fumier de vache bien pourri ; y jeter trois ou quatre seaux d'eau, pour le faire supputer dans les racines, & recombler le trou de la même terre : les racines, se trouvant rafraîchies, feront un nouveau chevelu ; & l'année d'après,

on verra ces arbres reverdir & bien pousser. Si l'été est trop sec, il faut y jeter deux seaux d'eau de tems à autre. L'hiver suivant, en taillant ces arbres, on ne doit point leur donner tant de charge qu'à des arbres qui auroient toujours été en bonne santé. Les arbres, de toute espèce, se guérissent de cette façon.

Mauvais fonds.

Les arbres fruitiers s'accoutument mieux des terres chaudes & légères, que de celles qui sont froides & humides; c'est pourquoi il faut corriger celles-ci, comme je l'ai dit pages 25 & 29, & au Chapitre V. ci-dessus, pag. 160.

Racines gâtées.

Souvent l'arbre devient tout-d'un-coup languissant après plusieurs années de belle pousse; ce qui ne peut venir que des racines qui seront pourries, pour avoir été plantées trop avant, ou par trop de chevelu, d'humidité, ou autrement; à quoi il est aisé de remédier, en les découvrant en automne, pour couper jusqu'au vif tout ce qui est gâté.

Terre usée.

Si cet arbre languissant a les racines bonnes, sa maladie vient de ce que la terre est éffritée. Pour la ranimer, ôtez la terre usée, & mettez-y de la neuve; ensuite, faites jeter au pied de l'arbre, deux bonnes hottes de fumier de vache si la terre est chaude, ou de cheval si elle est froide, & lorsque le tems de la taille sera venu, vous le taillerez sur vieux bois: s'il ne fait pas une belle pousse l'année suivante, il faudra l'arracher.

Rajeunir de vieux Arbres.

Quand vous avez dans votre jardin quelque arbre bien vieux, qui commence à laisser mourir des branches à droite & à gauche, comptez qu'il en est de même dans ses racines; il manque de nourriture, & la terre, qu'il a au pied, est trop vieille, usée & sèche. Pour lui redonner de l'humeur & la rafraîchir, faites déchauffer l'arbre au mois de Novembre, de quatre pieds en quarré, jusques sur les racines, sans les endommager: ensuite faites jeter cinq ou six hottées de fumier de vache bien pourri par-dessus ces racines; les pluies d'automne & d'hiver le détremperont: si l'hiver étoit sec, il faudroit y jeter de l'eau, parce que le jus du fumier suppurant, & les racines se rafraîchissant, la seve se ranime, la terre & l'arbre rajeunissent. Au mois de Février, coupez l'arbre jusqu'au vif, en faisant la coupe en bec de flûte, & mettez-y une emplâtre de terre, pour empêcher l'eau & le soleil d'y faire tort; dès la première année, votre arbre poussera plus de trois pieds de haut; & si c'est un arbre qui doit se tailler, l'hiver d'après, taillez ses branches d'un pied de long, en peu de tems il deviendra très-beau. Cette manière de rajeunir toutes sortes d'arbres est excellente.

Arbre qui ne languit que d'un côté.

Si l'arbre est languissant d'un côté, & vigoureux de l'autre, déchauffez-le tout-autour jusqu'aux racines, pour ôter du côté foible ce qu'il pourra y avoir de gâté, & couper de l'autre, quelque grosse racine qui affoiblisse ce côté-là, & rendre l'arbre égal, & la circulation de la seve uniforme; puis mettez de la terre neuve par-dessus les racines, quand même il n'y auroit rien de gâté, & deux ou trois hottées de fumier par-dessus.

Lorsqu'on taillera cet arbre, il faudra tailler long le côté vigoureux, & y laisser toutes les branches à fruit, même les plus foibles, pour amuser la seve, & tailler fort court le côté languissant; couper toutes les branches inutiles, & y laisser peu de branches à fruit.

Jaunisse des feuilles.

1°. Cette maladie vient souvent de la même cause que la foiblesse dont je viens de parler, c'est-à-dire,

c'est-à-dire, de ce que la terre est usée. En ce cas, mettez-y de la terre neuve, mêlée avec du fumier, réduit à-peu-près comme le terreau, ainsi que je l'ai expliqué à la fin du Chapitre IV.

Ou bien, sans découvrir les racines entièrement, mettez-y des cendres du feu, & de la suie de cheminée: ces deux matières sont très-bonnes pour les terres légères.

Quant aux terres franches ou froides, le fumier de pigeon y est très-bon, lorsqu'il a été en tas pendant deux ans pour éteindre sa forte chaleur; on le répand, épais d'un pouce, au pied de l'arbre; &, au mois de Mars suivant, on l'enterre par un bon labour. Faute de fumier de pigeon, on change la vieille terre de l'arbre, on y met de la terre neuve, mêlée avec de fumier haché; & sur-tout au pied de l'arbre, deux ou trois hottées de fumier de cheval à moitié pourri.

2°. Si la jaunisse de l'arbre vient de ce qu'il est dans une terre trop humide, prenez du fumier de cheval un peu consommé, faites un cerne autour du pied de l'arbre, mettez-y ce fumier, couvrez-le de terre, & le laissez ainsi, il se ranimera.

3°. Si cet inconvénient vient d'une cause contraire, c'est-à-dire, de ce que l'arbre est planté dans une terre trop légère & trop sèche, il faut, aussi-tôt que le mois de Novembre est venu, déchauffer l'arbre, y mettre dessus des curures de mare bien égouttées, des boues de rue usées & consommées, du fumier de cochon, ou d'autres engrais semblables; ces moyens simples & faciles réussissent très-bien.

4°. Souvent un arbre devient jaune pour avoir donné trop de fruit, parce qu'il manque de substance. En ce cas, on doit le décharger d'une partie de ses fruits, & apporter quelque secours à ses racines.

5°. On a souvent le déplaisir de voir languir des espaliers entiers, de poiriers & de pêchers, quoiqu'on leur ait donné tous les soins que demande leur culture. Ce mal n'est pas sans remède: voici ce qu'il y faut faire.

On fait un cerne autour de chaque pied d'arbre, dans lequel on met quelques engrais qui lui conviennent; puis, en le taillant, on le décharge du bois superflu; & après avoir recouvert le trou où l'on a mis le fumier loin, & en-dessus des racines, on laisse agir la nature que ces engrais raniment bientôt.

Quelques-uns font fouiller tout l'espalier, à deux pieds de profondeur, & à trois ou quatre pieds de largeur, observant, à mesure qu'on approche des arbres, de fouiller doucement autour de la motte que forment leurs racines; & d'agir à l'égard de cette motte, comme on fait pour celle d'un oranger qu'on renaisse, c'est la meilleure méthode qu'on puisse suivre: on traite de même les buissons.

La jaunisse vient quelquefois des gros vers ou hannetons qui en mangent les racines: sur quoi voyez le Chapitre suivant, à l'Article des *Hannetons*.

Souvent l'arbre jaunit & languit, parce que ce sera, par exemple, un poirier sur coignassier, à qui la terre ne plaît point; il faut y mettre du franc: & s'il jaunit, & que le pommier ne s'y plaise pas, on doit y mettre du fruit à noyau, & examiner le propre de la terre, & le fruit qui peut y réussir. Il vaut mieux ordinairement attacher un arbre jaune & malade pour le remplacer, que de perdre deux ou trois années, pendant lesquelles on s'amuse à le tailler & à l'amender pour le rétablir, à moins que ce ne soit un fruit rare.

Stérilité.

Ouvrez la terre au pied de l'arbre; coupez l'extrémité des grandes racines; retranchez toutes celles qui sont trop longues ou trop éloignées, & routes les petites, qui sont auprès de la tige; jetez de bonne terre neuve sur les racines, & recouvrez-les exactement.

Moyens pour faire venir à fruit les Arbres qui fleurissent bien, mais qui coulent presque tous les ans.

Il y a de ces arbres qui sont charmans à voir quand ils sont en fleurs, mais qui ne retiennent pourtant point leur fruit: arrosez-les au pied, quand ils sont en pleines fleurs, & donnez-leur du moins la valeur de six seaux d'eau; si vous n'avez pas assez d'eau, couvrez-les, dès qu'ils jetteront leurs boutons, avec de la paille, ou autre chose qui les tienne fraîchement.

Ou bien, comme cette chute des fleurs vient de la trop grande abondance de la seve,

faites-une saignée à ces arbres, en les perçant dans le tronc jusqu'à la moëlle avec une tariere, ou châtrez-les par les racines.

Sécheresse & cessation de seve.

Voyez ci-devant, pages 29 & 188.

Fruits fanés sur l'Arbre.

Quand l'âpreté du chaud les fait faner, au-lieu de l'arroser, mettez-y de la fougere au pied; & pour que le vent ne l'emporte point, ôtez de la terre de l'épaisseur de deux doigts, qui vous servira à recouvrir la fougere.

Brouissure & roux-vents.

Brouir, se dit de la brouine & de la gelée qui gâtent les boutons des arbres; les pêchers & les abricotiers y sont les plus sujets; les feuilles brouies sont toutes ridées, recroquevillées, ternes & jaunâtres.

Brouir, se dit aussi des mauvais vents ou *roux-vents*, qui surviennent aux mois d'Avril & de Mai, ordinairement du nord, ou du nord-ouest, qui est la bize: ils sont si froids & si humides, qu'ils endommagent tout-à-coup les fruits sur lesquels ils donnent: pour en garantir les arbres, on les couvre de paillassons ou de coffas.

La *brouissure*, c'est-à-dire, les feuilles brouies tombent aux premières pluies douces; mais il ne faut point les attendre, & on doit ôter d'abord toute la brouissure, afin que les nouvelles feuilles, qui, dans le printems, succèdent par la force de la seve à celles qui ont été brouies, viennent plus vite.

Nielle ou Blanc.

Le *Blanc*, maladie dangereuse aux oëillets, est une espece de nielle ou rouille, jaune ou blanche, qui s'attache aux pieds ou aux feuilles des plants, & les fait mourir: pour les en préserver, il faut les garantir des nuits froides & des brouillards, les exposer au grand air, & arroser souvent. Bien des concombres & des melons périssent aussi par le blanc.

Mouffe.

Les vieux arbres, & ceux des pays exposés aux brouillards & aux vents de mer, y sont très-sujets: de même que ceux dont les racines rencontrent le tuf.

Vers la fin de Juillet, ou au mois d'Août, déchauffez jusqu'aux racines l'arbre mouffé, remplissez-en le trou de genêt sauvage assez épais, & recouvrez-le de bonne terre.

Le fumier de mouton est excellent contre la mouffe; & dans les vergers où les arbres en sont attaqués, il n'y a rien de meilleur que d'y faire parquer les moutons.

Aux espaliers, on ôte la mouffe en les frottant après la pluie, ou le matin après la rosée, avec un couteau de bois, ou avec des broffes faites exprès, ou simplement avec un bouchon de paille, ou un torchon de vieux linge.

Chancre & gomme.

Quand les arbres sont attaqués de chancres, maladie ordinaire des poiriers, surtout des bergamotes & des petits muscats, il faut, avec la pointe du couteau, ôter jusqu'au vif toute la partie affligée, & y appliquer un peu de bouze de vache, & un linge par-dessus: on ne fauroit arrêter les chancres trop vite.

La gomme est la maladie ordinaire des pêchers, & des autres fruits à noyau. Pour les en guérir, on doit l'ôter jusqu'au vif de l'arbre avec la serpette, & mettre sur la plaie de la terre seche en poudre; elle ne reviendra pas.

Comment ranimer un Arbre en le cicatrisant.

Qu'il soit jeune ou mouffé, n'importe. Prenez un ciseau de Menuisier, & vers le vingt de Février, ouvrez au tronc & aux grosses branches de cet arbre, la grosse écorce qui se présente d'abord, & qui en couvre une petite qu'elle resserre si fort, qu'elle gêne le passage de la seve qui doit couler entre cette petite écorce & le bois: par-là la seve, trouvant un passage libre, vous donnera l'année suivante des pommiers & des poiriers, même à la haute tige, & greffés sur franc tout rajeunis: à la place de l'ancienne écorce, il s'en formera une nouvelle, polie & argentée, & au bout de trois ou quatre ans vous aurez de plus beau fruit qu'auparavant. Si vous avez touché à la seconde écorce qui n'a que l'épaisseur d'un écu, emmarotez-la avec de la bouze, pour que la seve ne s'extravase point.

Il faut ôter toutes les branches des pommiers, afin qu'ils en repoussent de plus belles au printems. On en laissera aux poiriers huit ou neuf des plus jeunes, & des mieux placées, & on les coupera au plus à un pied & demi de long, pour former une belle tête.

Avant que de cicatriser ainsi l'arbre, on doit le déchauffer au moins de deux pieds de profondeur, en ôter la vieille terre, mettre au fond du trou un peu de sarment, qui, pourrissant par les pluies & les neiges, ravive l'arbre, puis mettre de la terre neuve par-dessus ce sarment, & ensuite du bon fumier propre au terroir.

Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant aux Chapitres IV. & V. pour rajeunir les vieux arbres, & faire fructifier les jeunes.

Arbres gelés.

Le froid fige la seve, & en empêche la circulation. On voit des arbres se fendre dans les verglas, avec grand bruit, par l'endroit le plus foible.

On a appris, par les expériences du grand hiver de 1709, que la gelée violente pénètre les plus grands arbres, & les perd sans ressource, jusqu'à les fendre par le milieu, surtout les plus durs & les plus vieux. Elle commence par le haut des branches, & descend tous les jours: il faut donc ne lui pas donner le tems de gagner jusqu'aux racines, & pour cet effet, couper les poiriers, pruniers & pommiers, au-dessous de la gelée; cette coupe l'arrête, & on ne perd que ceux qui ont été gelés jusqu'aux racines, ce qui est très-rare. Pour les pêchers & autres fruits à noyau, il n'y a qu'à les étêter au-dessus de la greffe; quoique vieux, ils repoussent assez quand le pied en est bon.

CHAPITRE XII.

Des Animaux & Insectes qui nuisent aux Plantes.

Les arbres, & généralement tous les végétaux, souffrent beaucoup de la guerre que leur font les insectes & quelques autres animaux.

Lapins.

Ils détruisent entièrement un jardin, quand ils y trouvent entrée; ils rongent jusqu'aux jeunes bois, coupent tout à fleur de terre, & leur dent est presque toujours mortelle.

Il faut boucher, avec du fil-de-fer, les ouvertures des murs, & les grilles par où ils pourroient passer; & s'il y a des terriers dans le jardin, les détruire avec des furets ou par des pieges. Au surplus, voyez II. Part. Liv. III. Chap. VII. du premier Tome.

Oiseaux.

Pour empêcher qu'ils ne viennent manger le fruit des arbres, il n'y a qu'à y pendre

un faisceau , ou les feringuer avec du vinaigre , de l'eau d'absynthe , ou autre amer.

Tigres.

Les tigres sont des petits insectes gris , ronds , & faits à-peu-près comme une punaise , qui rongent peu-à-peu toutes les feuilles , & absorbent presque tout le suc d'un arbre , en commençant depuis le bas jusqu'au haut : c'est pourquoi on les appelle tigres. Ils s'attachent principalement aux poiriers en espalier , & rarement à ceux en buisson ; ils aiment beaucoup plus les feuilles des poiriers de bon-chrétien d'hiver que des autres ; ils préfèrent les arbres des terroirs secs & sablonneux , à ceux des fonds humides & gras ; ils aiment beaucoup plus l'exposition du midi que les autres.

Pour les détruire , faites amas de branches de genêt commun ou de fougere ; faites-les bien sécher ; ensuite placez-les au bas des arbres infectés de tigres , à trois pieds de l'arbre , d'où le vent souffle ; mettez-y le feu , de manière pourtant qu'il y ait plus de fumée que de flamme : la fumée ira sur toutes les feuilles , & fera périr tous les tigres qui y seront , pourvu qu'on réitère plusieurs fois cette fumigation.

Ou bien on amassera , à la fin d'Octobre , toutes les feuilles qui seront tombées de ces arbres infectés de tigres , & on les jettera aussi-tôt au feu ; quinze jours après on fera la même chose , & ainsi de suite , jusqu'à ce qu'on ait brûlé toutes les feuilles qui seront tombées de l'arbre ; alors on en ratifiera doucement les branches avec un couteau de bois , ce qui fera tomber à terre les œufs de ces insectes , & les fera périr. La vapeur de la chaux vive , aussi-bien que la décoction d'absynthe , sont aussi d'excellens remèdes.

On peut encore , quand il n'y a plus de feuilles aux arbres , chercher les tigres dans les trous du mur de l'espalier , on les en fera sortir avec un petit plumaceau , & on les fera tomber , eux & leurs œufs , sur un morceau de toile étendu au pied du mur , & ensuite on le secouera sur le feu.

D'autres se contentent de jeter avec un goupillon , sur les feuilles de l'arbre attaqué de ces insectes , de l'eau dans laquelle ils ont fait tremper du tabac.

On peut encore semer du chenevi le long des arbres qui en font attaqués ; la forte odeur du chanvre les dérange : on continue d'en semer tous les ans , jusqu'à ce qu'on soit sûr qu'ils ont entièrement abandonné les arbres.

Loirs & Souris.

Les loirs ou rats des Alpes sont une espèce de gros rats gris , roussâtres ou blancs , qui font beaucoup de dégât aux fruits , & qui rongent jusqu'à l'écorce des arbres : quoiqu'ils passent tout l'hiver à dormir dans le creux d'un arbre , ils n'en ont que plus d'appétit quand ils se réveillent , & ils ne se contentent pas de glands & de noix.

Prenez de l'éponge , & coupez-la par morceaux , gros comme le bout du doigt ; faites-la bien frire dans de la graisse douce , ou dans du beurre frais ; mettez-en derrière l'arbre sur une tuile posée sur le treillage ; ils vont manger ces petits morceaux , qui ne se digérant point & gonflant dans leur ventre , les font crever.

Dans les années abondantes en faines , on va en plusieurs pays à la chasse des loirs : on parfume les arbres où ils font leur gîte , afin de les étourdir : on les ramasse dans des sacs , on les écorche , on les vuide , & on les sale pour les manger. On fut autrefois obligé à Rome de défendre d'en servir sur les tables.

On détruit aussi les rats & les loirs avec des pièges , comme quatre-de-chiffre , ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle ; & on seme , par-ci par-là , du verre broyé , mêlé avec du plâtre & du fromage : tout ce qui est poison est très-dangereux.

Pour éloigner ces insectes , on remplit de paille la peau d'un chat ; on la recoud , on la met sur ses pieds , & on la frotte par dehors de la graisse du chat même ; l'odeur & la vue de cet ennemi fait fuir les rats & les souris. On les éloigne encore , en mettant parmi les branches de l'arbre , des branches d'hibble fraîchement coupées , parce qu'ils en haïssent extrêmement l'odeur.

On chasse aussi les souris des appartemens , en les aspergeant d'eau dans laquelle on aura

fait infuser de la verveine pendant vingt-quatre heures. Ou bien on les attrape avec de^s bandes de parchemin engluées d'un côté , afin que ces insectes s'y enroulent deux-mêmes en marchant dessus la glu.

Perce-oreilles.

Pour s'en défaire , il faut avoir des cornes entières & creuses ; celles des beliers sont meilleures que celles des autres animaux ; l'odeur y attire les perce-oreilles en dedans ; & comme ils n'en peuvent plus sortir qu'avec peine , on va tous les jours vider les cornes ; & écraser les perce-oreilles qui piquent & gâtent les fruits , sur-tout les pêchers , les abricots & les figues. On les prend de même dans de petits cornets de papier placés à différents endroits. On met aussi des petits vases de terres , de plomb , ou de fer-blanc pleins d'eau , sous chaque pied de la caisse ou sous les pots , pour les faire tremper dedans ; cela empêche les perce-oreilles & fourmis d'y monter.

Hannetons.

Pour les exterminer , il n'y a qu'à secouer de jour à autre , entre onze heures du matin & deux heures , les branches d'arbres sur lesquelles ils sont alors assoupis , & les écraser. En hiver , ils rongent en terre les racines des jeunes arbres & des légumes : c'est pourquoi il faut découvrir , avant l'hiver , le pied des jeunes arbres , remuer la terre des légumes , pour écraser ce qu'on y trouvera de vers ou d'hannetons formés , & couper au-dessus de la plaie les racines qu'ils auront rongées. Pour empêcher qu'ils n'approchent des arbres , on doit les enfumer avec du fumier de bœuf , avec quelques vieilles savates , ou avec de la corne de cerf. Ils fuient aussi la pivoine ; c'est pourquoi on en plante dans les vignes. Au surplus , voyez ci-après *Turcs*.

Taons.

Il faut faire de même , pour détruire les taons , qui sont des gros vers , qui vivent en terre , & que l'on dit que le fumier engendre ; tailler court les racines endommagées , & y mettre de la terre neuve.

Turcs.

On détruit de même les turcs ou matis qu'on appelle en Poitou , *hannetons* : ce sont de certains vers blancs qui demeurent deux ou trois ans en terre , où ils grossissent , rongent les racines , courent entre l'écorce & le tronc des arbres , tant fortes que foibles , deviennent enfin hannetons volans : après quoi ils s'accouplent , & font du couvain , qui se répand & forme de nouveaux vers blancs. Ils ruinent depuis les légumes , jusqu'aux plus beaux arbres de futaie. Il n'y a pourtant pas d'autre remède que de labourer souvent & déchausser l'arbre , ou même peler son écorce jusqu'à l'endroit endommagé , pour arracher ces insectes , ou les tuer dans leur trou avec quelque fer pointu.

Taupes.

Elles endommagent les racines , & renversent la terre par tout où elles passent ; & leurs traînasses sont les nids des mulots.

On peut les chasser , en fichant dans leurs traînasses des petits bâtons de sureau ; ou en jettant dans leur trou des branches de saule ou du chanvre verd , de la poirée , de l'oignon , ou de la fiente de cochon ; ou bien en y plantant un simple , qu'on appelle *horti palma* ; ou bien encore en jettant dans chaque taupinière une noix que l'on aura fait bouillir pendant une demi-heure dans une lessive composée d'une poignée de sel commun & d'une once de couperose , ou avec de la ciguë.

On peut aussi , dans le mois de Mars , que les taupes sont en amour , en mettre une vivante dans un pot de terre assez creux , pour qu'elle n'en puisse pas sortir ; & après le soleil couché , enterrer ce pot à fleur de terre , afin que les taupes , qui passeront , y tombent , & que les cris de celle qu'on y aura mise , en attirent d'autres. Il y a des

gens qui ne font que mettre de l'eau dans un pareil pot, pour que les taupes s'y noient, comme font les mulots.

D'autres font des trous autour de la taupiniere, afin que les taupes, qui y sentiront de l'air, en sortent plus vite par le premier endroit qu'elles rencontreront.

D'autres encore vont, au lever du soleil, sur le lieu où elles ont fouillé le plus fraîchement; & comme c'est l'heure ordinaire de leur travail, on guette l'endroit où la taupe remue la terre, & on l'enlève d'un seul coup de beche qu'on donne de travers pour l'attraper. Si on la manque, il n'y a qu'à couler de l'eau dans le trou; elle en sortira dès qu'elle se sentira mouillée.

On peut encore mettre cinq ou six écrevisses le long des murs ou autres endroits où elles viennent, ou même au bord de leur trou; la puanteur des écrevisses mortes les chassera.

D'autres, sans tant de façon, attachent un petit hameçon au bout d'un fil un peu fort, mettent pour amorce un petit ver de terre, & l'attachent dans le trou qu'ils trouvent le plus frais, entre les sept ou huit heures du matin, ou entre les deux ou trois heures après midi.

Pour les prendre en vie, on se sert de taupiere, qui sont des especes de boîtes ou fourreaux faits de plusieurs branches de sureau qu'on fend & qu'on creuse; on rejoint ces pieces ensemble avec un petit cercle de fer: ces boîtes ont environ un pied de long, sur trois ou quatre pouces de diamètre; elles sont fermées par un des bouts, & l'autre, est celui qu'on met au bord des taupinieres, & par où la taupe entre dans la boîte: on l'enfoncé ordinairement d'un demi-pied dans les traînasses des taupes; & afin qu'elles n'en puissent pas sortir, on met au bord, par où elles entrent, une petite soupape ou un crochet qui retient un ressort qui se lâche aussi-tôt, & ferme la sortie à la taupe.

Mais le plus sûr est de les faire détruire tous les ans, par un de ces gens, qu'on appelle en Normandie des *taupiers*, parce qu'ils gagnent leur vie à ce métier. Voyez Tome I. II. Part. Liv. III. Chap. I. n°. IV.

La cendre de taupe s'emploie, par les Chirurgiens, pour la guérison des fistules: sa peau sert à faire des bourfes.

Rats, Mulots, Musaraignes ou Musettes.

Il y a des gens qui pensent qu'on peut chasser les rats avec de la bruyere verte; ou bien en écorchant la tête d'un rat vivant, & en le laissant fuir pour qu'il chasse tous les autres; il y en a aussi qui, pour le même effet, lui mettent un grelot au col. D'autres prétendent qu'en mettant deux ou trois rats vivans dans un grand vaisseau de terre, sur un feu fait de bois de frêne, quand le pot commencera à s'échauffer, tous les rats voisins viendront au secours jusques dans le feu. D'autres encore, disent que la lie d'huile, échauffée dans un bassin d'airain, les fait aussi assembler; que l'herbe au lait ou tithymale pilée, & mêlée avec de la farine d'orge, & du vin miellé, les aveugle; que l'ellébore, mêlée avec de la farine d'orge, réduite en pâte, les fait mourir; & que la cendre de bois de chêne leur donne une gale, qui les fait crever.

Les *mulots* sont de petites souris, qui fouillent, comme les taupes, & qui endommagent les racines des arbres, sur-tout des figuiers.

Les *musaraignes* ou *musettes* sont des especes de petits rats, ou taupes, de couleur de belette, qui ont le museau long & pointu, la queue fort menue, & quatre rangs de petites dents doubles. Leur morsure est vénimeuse, à ce que disent certaines gens.

On fait crever les mulots & les musaraignes, avec de l'éponge fricassée, comme il vient d'être dit pour les loirs; ou bien on les prend aux pieges. Le meilleur est de mettre à fleur de terre, le long des espaliers, des cloches à melon, ou des terrines à moitié pleines d'eau, recouvertes de fougère ou de paille non battue, afin que les mulots, qui viennent ordinairement la nuit pour courir & monter aux treillages, tombent & se noient. On amorce les pieges avec des morceaux de lard ou de fromage. L'amertume de la suite, semée autour des arbres, les chasse.

On détruit encore les mulots, en jettant, dans chacun des trous ou traînasses qu'ils ont fait fraîchement, quatre ou cinq pois, qu'on a mis cuire dans de l'eau avec de l'arsenic, pour les empoisonner. Ces insectes donnent principalement, dans les jardins

qui ne sont séparés des terres labourées que par quelques ceintures de grands arbres, parce que leurs racines les attirent.

Lifettes ou Coupe-bourgeons.

Les lifettes sont de petits insectes grisâtres tirant sur le verd, qui, en Mai & Juin, coupent les jeunes jets des arbres fruitiers, broutent les boutons de la vigne, & font périr les greffés des pêchers & d'abricotiers, quand elles ont deux ou trois pouces de long.

Pour s'en garantir, il faut emmailloter les jeunes greffes ou jets, dans de petits sacs de papier, liés avec un fil: on s'en sert aussi pour préserver les greffes des gelées du printems.

Pucerons.

Ils éclosent au milieu du printems, grossissent beaucoup en un mois, & deviennent ailés: ils se cachent dans des feuilles qui se plissent autour d'eux, & ils s'attachent aux jeunes pousses des arbres & des plantes. Plantez de la roquette en plusieurs endroits du jardin; ou bien, versez sur les pucerons du fort-vinaigre mêlé avec du suc de jusquiame; ou bien encore frottez les branches avec de la chaux vive, trempée dans de l'eau: on peut aussi mettre au bout d'un bâton, fiché en terre, un pot, le goulot en bas; les insectes, qui aiment la fraîcheur, s'y retireront. Les fourmis en sont ennemies, & les détruisent.

Punaïses vertes & rouges.

On arrose de vinaigre les boutons de roses & autres fleurs, qu'elles mangent.

Il ne faut jamais planter de tilleul proche des potagers & des arbuttes; car il attire la punaïse rouge, & cet insecte est l'ennemi mortel des jardins: quand il a une fois gagné les arbres fruitiers, il n'y a pas d'autre remède, pour les détruire, que d'avoir la patience de les tuer, tant sur les arbres que sur les légumes.

Les orangers sont fort sujets aux punaïses; elles y font, en automne, sur les branches confuses, qu'elles rencontrent en voulant, un couvain qui ressemble à des taches de rouffeur; & étant parvenu, le printems suivant, à la grosseur d'une lentille, il éclot & multiplie le nombre des punaïses, qui produisent ensuite d'autres couvains.

Le remède est de tailler tout le bois inutile de la tête de l'oranger, & de nettoyer soigneusement les branches par-tout. Ces couvains de punaïses attirent les fourmis.

Ascarides, &c.

On se défait de toutes les vermines, qui s'attachent principalement aux plants & fleurs en pots, en les plongeant dans l'eau jusqu'à ce que la vermine soit enfiée ou noyée.

Cantharides.

Cette espece de mouches venimeuses, assez belles à voir, s'engendre particulièrement sur les frênes & sur le chevre-feuille, & s'attache au haut des arbres fruitiers.

Pour les détruire, faites bouillir de la sauge ou de la rue dans de l'eau; & quand elle sera refroidie, arrosez-en les arbres où elles seront attachées; & si elles sont trop haut, seringuez-les.

D'autres prennent du fumier de vache ou de la racine de concombre sauvage, & y mettent le feu; la fumée qui en sort, fait tomber les cantharides.

Ces mouches sont un poison pour ceux qui les prennent intérieurement; au-contre, elles sont fort utiles lorsqu'on les applique extérieurement, en les mettant sur la peau, elles y causent des vessies, d'où il sort beaucoup de sérosités: elles sont aussi la base des vesicatoires qu'on applique derrière les oreilles, à la nuque & entre les épaules. On s'en sert dans l'apoplexie, la paralysie, les maladies du nez, des yeux & des gencives; dans les rhumatismes & la goutte sciaticque. On amasse les petites mouches cantharides, on les

fait mourir à la vapeur dit vinaigre, & on les met sécher au soleil : les meilleures sont celles qui sont de différentes couleurs, épaisses, entières, nouvelles & bien séchées : on réduit les vieilles en poudre. On peut les garder environ deux ans.

La bupreste est une mouche semblable à la cantharide ; étant mangée avec l'herbe, sous laquelle elle est cachée, par les animaux paissans, comme bœufs & moutons, elle les fait mourir, enflés comme un tambour : c'est pourquoi les Bergers l'appellent *Enfle-bœuf* ; & si un homme en mange, il aura les mêmes accidens que s'il avoit pris des cantharides ; ceux qui en ont avalé ont un goût puant & semblable à celui du nitre, le ventre & l'estomac leur tirent étrangement, comme aux hydropiques. Pour remèdes aux hommes, un prompt contre-poison ; & aux bestiaux, ceux expliqués, Tome I. au Chapitre des Bœufs, I. Part. Liv. IV. Chap. I.

Chenilles.

Nous avons la description de plus de deux cens douze especes de chenilles, & il y en a qui nichent sous terre.

Pour les détruire de bonne heure, on doit faire écheniller les arbres l'hiver avant qu'ils poussent, & jeter au feu tous les fourreaux des chenilles ; car, si on les laissoit sur terre, ils y éclosent & se repandent par-tout. Si elles étoient déjà écloses aux arbres, il faut y aller dès le grand matin, ou sur le haut du jour, sur-tout après une pluie, parce qu'alors elles sont rassemblées par tas ; on les fait tomber sur une tuile, & on les écrase avec une palette de bois.

Il faut aussi avoir soin d'écheniller les arbres de futaie, voisins des fruitiers, même les haies : on se sert, pour cela, ou de ciseaux, ou de certains crochets de fer qu'on appelle *échenilloirs*. Voyez ci-devant, page 14. Dans les Provinces riches en plants & bien policées, on commande tous les ans, à la fin de l'hiver, des corvées publiques, pour écheniller les haies & les buissons.

Pour empêcher les chenilles de monter aux arbres, il n'y a qu'à enduire le tronc, à un pied de terre, deux pouces de haut, & épais d'un doigt, avec du vieux-ong, du sain-doux ou du tartre. On peut en faire encore autant, cinq pieds plus haut. Cela sert aussi contre les fourmis.

Il y a une espece de chenilles qui éclosent dans des petits anneaux, autour des petites branches : on les appelle *Dez* ou *Violes*. Leurs œufs sont comme le chagrin noir, & échappent aisément à la vue, quoique la chaleur du printemps les fasse éclore bien vite. On se défait de ces chenilles comme des autres, en détruisant leurs viroles ou nids, avant qu'ils éclosent. On peut encore mettre de la paille de seigle verd, ou des branches de sureau ou d'hieble, aux arbres qui en sont attaqués ; ou bien on n'a qu'à les arroser avec de l'eau où l'on aura détrempé de la fiente de pigeon & de brebis, avec un peu de salpêtre & de tabac, ou encore des écrevisses nouvellement mortes ; ou bien de la rue, de l'absynthe & du bon tabac, une poignée de chacun, qu'on aura fait bouillir pendant une demi-heure dans un seau d'eau. Cette aspergion détruit aussi les mouches & les fourmis.

Fourmis & Mouches.

Les fourmis gâtent les arbres, & engendrent les pucerons.

On prendra de la sciure de bois qu'on mettra autour du pied des arbres ; elles n'osent pas passer par-dessus cette sciure, parce qu'elles la sentent mouvoir sous elles. On peut aussi frotter la tige des arbrisseaux de craie blanche ; elle arrête les fourmis.

Où bien on prendra de la laine, fraîchement coupée, dessous le ventre des moutons, qu'on attachera autour du tronc des arbres, de la largeur de quatre doigts ; ces petits insectes, haïssant cette odeur, s'en éloigneront.

Où bien encore on fait, au pied de ces arbres, un cercle de glu, pour les empêcher d'y monter. On peut aussi frotter le tronc avec du fumier de bœuf ou de la graisse d'âne.

Le soufre pilé, & mis au pied des arbres, est aussi très-bon pour cela : lorsqu'il a plu dessus, on le renouvelle. Quand les fourmis sont éparfées sur les arbres, on peut les en-fumer de soufre ; cela les fait périr.

Où bien on prend de petites bouteilles de verre, dans lesquelles on met de l'eau, à moitié

moitié la bouteille, avec du miel, bien mêlé l'un avec l'autre ; on en frotte un peu les goulots pour les y attirer, puis on les attache à l'arbre : quand les bouteilles sont pleines, il faut les vider & y remettre d'autre liqueur : on continue à vider, remplir & attacher ces bouteilles sur l'arbre, jusqu'à ce que les fourmis soient toutes détruites. Pour le faire encore plus vite, mettez derrière l'arbre où elles s'attachent, une petite assiette pleine de miel posée sur le treillage ; elles iront toutes se prendre dans ce miel.

On se défait de même des mouches qui mangent les muscats & chasselas.

D'autres, pour détruire les fourmis, prennent une terrine pleine d'eau & de miel bien mêlés ensemble, & ils mettent cette terrine au pied de l'arbre ; il s'y noie beaucoup de fourmis, si elles viennent du bas de l'arbre : quand elles viennent d'une muraille, le long de laquelle il y a des espaliers, il faut mettre une petite terrine à rase terre, la graisser de miel, & poser une ardoise dessus, soutenue d'un petit bâton, pour que les fourmis puissent y entrer ; & le soir ôter la terrine, la mettre dans de l'eau chaude pour les faire mourir, & la remettre de même graissée de miel : par ce moyen on détruira toutes les fourmis.

Pour peu qu'on en voie dans un endroit, on y jette un os de chair fraîche, qu'on couvre d'un pot à fleur renversé, & graissé de quelque odeur douce qui les attire aussi ; on pose ce pot sur trois tuilots, afin qu'elles puissent passer par-dessous ; & elles y viennent former une fourmillière, qu'on ôte le soir avec de l'eau chaude : l'os seul en sera souvent tout couvert ; on le met dans l'eau, & on le fait servir jusqu'à ce qu'on ne voie plus de fourmis.

La suite de cheminée, mise au pied des arbres, suffit seule pour les faire fuir ; mais ces insectes établissent quelquefois leur fourmillière au pied des arbres, & font mourir un espalier entier : le meilleur remède est d'arroser le pied de l'espalier, de vieilles urines gardées pour cet effet.

On prétend que les chenilles, les poux & autres petits insectes, n'attaquent point les vignes ni les arbres qu'on a taillés avec une serpette ointe de sang de bouc, & de graisse d'âne, ou d'huile, dans laquelle on aura fait bouillir des chenilles ou des gouffes d'ail pilées.

Vers.

Il y a quantité d'autres vers, que ceux dont j'ai parlé, qui s'attachent sur-tout aux feuilles des arbres, & les picotent comme de la dentelle : on les détruit de même que les cantharides, par des fumigations ; ou bien on les ramasse soir & matin, ou après quelque pluie, ou bien encore, après avoir fait un arrosement de décoction de graine, ou de feuilles de chanvre qui les attire.

Limaçons.

Ils aiment les jeunes boutons d'arbres, & leur glaire y nuit beaucoup : matin & soir, & sur-tout après la pluie, on les va prendre à la main & on les écrase.

Il faut détruire, l'hiver, les limaçons à coquille qui se cachent en terre au pied des murs. Il y a des pays où on les mange : ceux qui vivent en plein air d'herbes aromatiques, ont meilleur goût ; & ceux qu'on prend l'hiver cachés dans la terre, sont préférables à ceux des autres saisons : mais quelque soin qu'on se donne, soit de les laver & de les faire cuire dans plusieurs eaux, soit de les assaisonner avec poivre, sel, vin, huile & aromates, ils sont lourds & mal-faisans : ceux qui les sont moins, se prennent dans les vignes & les buissons.

Calandres ou Charançons.

Comme ces insectes sont une espece de vers, qui nuisent quelquefois aux plantes, & plus souvent aux grains, voici une bonne maniere de les détruire, dont on se servira dans les greniers.

Mettez dans un chaudron un seau d'eau, & un litron d'haricots sur le feu, jusqu'à ce qu'ils soient en bouillie ; ôtez-les du feu, & laissez reposer l'eau : ensuite enveloppez dans un linge une livre de mercure, & liez-le bien avec une ficelle, mettez-le dans un autre chaudron avec un seau d'eau, & faites bouillir l'eau & le mercure plusieurs heures.

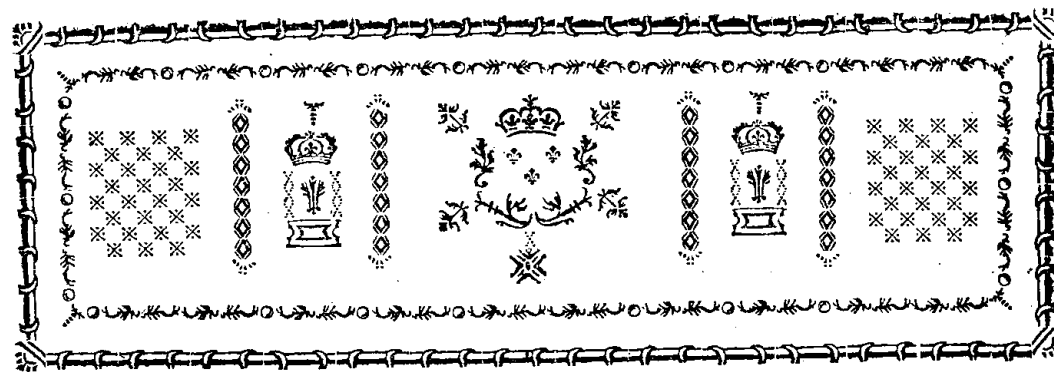
res ; après quoi ôtez-le du feu , & mêlez ensemble l'eau où les haricots ont bouilli avec celle où le mercure a aussi bouilli : jetez-en une pinte , mesure de Paris , sur chaque setier de bled , & le remuez bien. Vous pouvez en arroser les planchers , & même les murs.

Le tems le plus propre pour cela est quand la seve monte , parce qu'alors les œufs de cette vermine éclosent. Voyez aussi ce qui a été dit Tome I. II. Part. Liv. I. Chap. IX.

Remedes contre les Teignes.

Frottez de tems en tems vos tapisseries , vos rideaux & autres étoffes que vous voulez garantir des teignes , avec des toisons de brebis qui aient encore leur graisse naturelle ; car la teigne choisit les peaux & les laines dégraissées par l'ouvrier.

Un autre remede est de bien battre les étoffes & les tapisseries , avant que les papillons jettent leurs œufs , c'est-à-dire , sur la fin de l'été ; & de ne les remettre en place , qu'après avoir fait crever les teignes & les papillons , avec de l'huile de térébenthine , ou avec de la fumée de tabac.



LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIEME PARTIE.

LE JARDINAGE,

LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE QUATRIEME.

Les Jardins de Fleurs & d'ornement.



OUR suivre l'ordre que je me suis proposé , je renferme dans ce Livre-ci tout ce qui fait la beauté & le plaisir des jardins d'ornement ; les parterres , les fleurs , l'orangerie , les arbustes , les bosquets , boulingrins , cabinets , futaies & les eaux.

La matiere sera traitée pour le grand & pour le petit , parce que le grand goût pour les jardins regne à présent par-tout , & que cet ouvrage est pour tout le monde : chacun y prendra ce qui conviendra à son terrain , à son goût , & à la dépense qu'il voudra faire.

CHAPITRE PREMIER.

Plans & Parterres des Jardins de propreté.

Le principal est d'en bien choisir l'assiette ; & , quand on le peut avant que de faire les bâtimens , c'est le mieux. Il y faut une exposition saine , un terroir du moins médiocre , de l'eau , belle vue , une situation commode , un abord facile & gracieux , & de la proportion , tant entre les différentes pièces du jardin , qu'à cause de toute son étendue avec celle du Château , ou de la Maison qu'il accompagne.

Pour en dresser un beau plan , il faut consulter ceux dont la capacité est connue par de bons morceaux ; ne précipiter rien , proportionner le tout principalement à sa bourse.

Distribution du Jardin.

Il y a quatre choses principales pour bien disposer un jardin.

La première est que , comme la nature est toujours plus belle , & coûte moins que l'art , un jardin doit plus tenir de la première que de la seconde ; & il ne faut emprunter de l'art , que ce qui peut servir à faire valoir la nature.

La seconde , est de ne point trop offusquer le jardin , sur-tout auprès des bâtimens.

La troisième , au-contraindre , est de ne le pas découvrir trop , sur-tout près de la campagne , en comparaison de laquelle il ne paroît rien alors : on en voit tout-d'un-coup le tout sans y entrer , & on n'y a pas assez de fraîcheur l'été.

Et la quatrième est de le faire toujours paroître plus grand qu'il n'est effectivement : ce qui se fait , ou en arrêtant le coup-d'œil par des palissades , des allées , des bosquets placés à propos , & contraindre à une hauteur convenable à la vue , & qui , en cachant des endroits irréguliers , font néanmoins des enfilades , des enfoncemens & des vues d'oïseau ; ou bien en pratiquant des lizieres de bois avec quelque cabinet , le long des murs , pour faire croire l'enclos plus grand ; ou bien , enfin , en ménageant des angles , des terrasses & des claires-voies qui répondent à des avenues du dehors.

La proportion générale des jardins est d'être d'un tiers , ou même de moitié , plus longs que larges , afin que les pièces en soient barlongues & plus gracieuses à la vue ; le jardin en paroît aussi plus grand ; mais ce ne seroit qu'un boyau , s'il avoit en longueur plus que la moitié de sa largeur.

Il est essentiel aussi de proportionner l'étendue d'un jardin au volume de la maison ; car une petite ne paroît rien auprès d'un grand jardin ; & un petit parterre auprès d'un grand bâtiment , en paroît encore moins. Il faut remarquer , à ce sujet , que comme l'ardoise grossit beaucoup l'objet d'un bâtiment , une maison qui en est couverte souffre des dehors plus spacieux , que quand elle n'est couverte que de tuiles.

Ainsi , ce que l'emplacement du jardin aura de trop en long ou en large , tant par rapport à la masse des bâtimens , que par rapport aux différens compartimens du jardin , doit être borné , ou par des boulingrins & autres pièces plates , ou par des palissades , bosquets , allées plantées , ou autres pièces de relief , percées de façon , qu'elles ne resserrent pas les points de vue.

Au reste , il vaut mieux se contenter d'une étendue raisonnable , que d'avoir de vastes emplacements , dont les trois quarts sont ordinairement négligés. La vraie grandeur d'un beau jardin est de trente à quarante arpens.

Venons à l'exécution. 1°. Il faut toujours y descendre par un large perron de trois marches au moins ; que la vue rencontre d'abord un parterre riant ; & que le terrain aille , s'il se peut , en pente douce jusqu'au bout , afin que les bâtimens paroissent plus élevés.

2°. Le jardin doit régner près du bâtiment , en face , ou sur les côtés ; & le parterre même , comme pièce plate , doit être accompagné des deux côtés de pièces de relief , qui le fasse valoir en le relevant , comme palissades , allées ou bosquets. Mais , avant de les planter , il faut prendre garde à la situation du lieu ; car , s'il y a une belle vue de ce

côté-là , il est nécessaire d'y tenir le parterre découvert , en y pratiquant des boulingrins & autres pièces plates ; ou bien n'y mettre que des quinconces ou des bosquets découverts , avec des palissades basses qui ne bouchent point la vue : on ne borde le parterre de palissades & de bosquets hauts , que quand il n'y a point de vues à conserver , ou lorsqu'il y a quelque montagne , bois ou chaumières désagréables à cacher.

Il faut , près des parterres , les desseins les plus mignons , soit pièces plates ou de relief , comme bosquets découverts , à compartimens , quinconces , falles-vertes , avec des boulingrins , des treillages & des fontaines dans le milieu. C'est un bel agrément pour la proximité de la promenade , & pour la fraîcheur & gaieté des appartemens.

Il seroit même à propos dans un beau jardin , de planter quelque bosquet ou quarré d'arbres & arbrisseaux toujours verts , pour qu'en hiver leur verdure égale la vue & varie les objets.

3°. La tête , ou le bout du parterre , doit être décoré de bassins ou pièces d'eau & au-delà , pour arrêter un peu la vue sur le parterre , on pratique une demi-lune de palissade ou de bois , percée en patte-d'oie , qui mene dans les grandes allées ; on remplit l'espace , qui est entre le bassin & la palissade , & de petites pièces de broderie ou de gazon , ornées d'ifs , de caisses & de pots à fleurs.

Dans les jardins en terrasse , soit de profil ou en face du bâtiment , où l'on a une belle vue , comme on ne peut pas boucher la tête du parterre parmi une demi-lune de palissade , il faut , pour continuer la belle vue , pratiquer de suite plusieurs pièces de parterre variées , coupées par des allées de traverse.

4°. En face du bâtiment on fera l'allée principale ou métropolitaine ; on la coupera en deux ou quatre parties égales , par une ou deux allées de traverse ; elles feront toutes doubles & très-larges , & au bout de ces allées on percera les murs pour y faire des grilles , ou claires-voies , avec des fossés au pied , qui continueront les enfilades & le coup-d'œil , en pratiquant , si faire se peut , dans les dehors , sur la ligne de ces ouvertures , des avenues , des pattes-d'oie , des étoiles , &c.

5°. On mettra des pièces d'eau , des boulingrins , ou même des bosquets , dans les endroits renfoncés qu'on ne voudra pas faire la dépense de remplir , d'autant que cela varie les objets.

6°. Quand on aura distribué , suivant le terrain , les maîtresses-allées & les principaux alignemens , & qu'on aura placé les parterres & les pièces qui en accompagnent les côtés & la tête , on pratiquera dans le reste du jardin , plusieurs desseins différens , soit boulingrins , bosquets , falles-vertes , quinconces , cloîtres , cabinets , amphithéâtres ou labyrinthes , avec des fontaines , canaux , figures , vases , &c.

7°. Dans les lieux découverts , comme parterres , boulingrins , quinconces & autres , où l'œil , en comparant ensemble les pièces qui sont des deux côtés , peut juger de leur conformité , il faut qu'il y ait de chaque côté des pièces par allées du même genre , pour la symétrie : par exemple , mettre une pièce de relief , comme un bosquet , vis-à-vis d'une autre pièce aussi de relief , & une pièce plate ou vuide , comme un bassin ou boulingrin , à l'opposite d'une autre pièce de la même espèce. Mais quoique leur forme extérieure & leur grandeur doivent être égales , cependant il ne faut pas pour cela répéter le même dessin dans les deux pièces : au-contraindre on doit en varier les dedans , & même les parties séparées : par exemple , si un bassin est circulaire , l'allée du tour sera octogone ; car à présent la plus grande beauté des jardins , c'est la variété , tant dans le dessin général , que dans chaque pièce séparée.

C'est pourquoi bien des Curieux veulent , sur-tout dans les endroits couverts , que l'on oppose le plein au vuide , & le plat au relief ; c'est-à-dire , qu'on évite de mettre tous les bois d'un côté , & les boulingrins , bassins & parterres de l'autre. Il faut donc mettre le plein contre le vuide , un bosquet contre un parterre ; & le plat contre le relief , un boulingrin contre une patte-d'oie , pour qu'il y ait plus d'opposition & de variété.

8°. Il est nécessaire que les vues soient bien conduites , sur-tout quand elles sont riches ; les plants bien alignés & espacés avec proportion & égalité ; les pièces variées & proportionnées les unes aux autres , & au terrain , sans être ni trop chargées ni trop nues ; car la principale beauté du jardin est qu'il soit gai , sans être ni confus ni trop découvert , afin que , tout ne se montrant pas au premier coup-d'œil , la vue se promène agréablement sur les différentes pièces qui se suivront , & se feront désirer , en se faisant entrevoir seulement.

On doit encore prendre garde, dans la distribution générale d'un jardin, à placer si bien les arbres des extrémités de chaque allée, & les bouts des pièces, qu'ils ne choquent point la vue. En échancrant les encoignures & les angles de toutes les pièces, on évite ce défaut, & on forme des carrefours qui sont plus agréables à la vue & plus commodes pour la promenade, que de trouver des pointes & des angles faillans qui sont très-différents sur le terrain.

Au surplus, il faut qu'il n'y ait dans le plan rien d'étouffé, rien de mesquin, d'étriqué ou étroit; éviter les colifichets, & ne donner que dans le grand goût.

9°. Avant de mettre la main à l'œuvre, il est bon d'examiner, à plusieurs reprises, si l'exécution du plan peut être aussi riante, aussi belle & aussi noble qu'en est le dessin, & prendre garde que le crayon ne nous trompe.

On doit songer sur-tout à ce que fera le jardin, & à l'effet que feront les arbres, bois & palissades, quand ils seront dans leur force, afin qu'on ne soit pas obligé de les détruire pour recommencer au bout de quinze ans. Enfin, il faut placer si bien le tout, qu'il n'y ait rien qui choque la vue, ou qui déforme les enfilades ou le terrain, au bout de quelques années.

Trois sortes de Jardins de propreté.

Les différentes sortes de jardins qu'on peut pratiquer, se réduisent à trois, par rapport à leur terrain.

1°. Les Jardins de niveau parfait.

2°. Les Jardins en pente douce.

3°. Les Jardins en terrasses.

Les jardins de niveau parfait sont les plus commodes pour la promenade : ces longues allées, où l'on n'est point obligé de descendre & de monter continuellement, présentent un agrément peu commun; leur entretien même est moins considérable que celui des autres jardins. Il est peu ordinaire qu'un terrain soit d'un niveau parfait; pour peu qu'il ait de l'étendue, il est rarement sans quelque pente : il seroit même à souhaiter qu'il y en eût toujours une imperceptible pour l'écoulement des eaux. Ce secours leur est absolument nécessaire, pour qu'elles ne séjournent point trop long-tems dans les allées, & qu'elles n'y forment point des marques noires en croupissant. L'habileté d'un Jardinier, qui dresse un terrain peut y suppléer, en y pratiquant une pente, telle que d'un demi-pouce par toise; elle suffira pour faire rouler l'eau dans le bas. C'est par ce moyen qu'on entretient les allées d'un jardin bien dressées, & peu sujettes à être gâtées par les eaux qui y resteroient trop long-tems.

La situation d'un jardin de niveau est très-propre pour les potagers, où les eaux sont extrêmement nécessaires, ainsi qu'il a été remarqué ci-dessus. La situation même des vallons est préférable à toutes les autres pour les potagers & les fruitiers; les légumes y viennent aisément; & les fonds gras & humides, de ces sortes de terrains, servent à entretenir la terre dans une disposition propre à une heureuse fécondité. A l'égard des jardins fruitiers, ils demandent plus de sécheresse; leurs fruits deviennent plus gros dans les vallons, mais ils y mûrissent moins promptement.

Cette situation de niveau est donc préférable pour les potagers, à cause des eaux qui ne peuvent s'écouler si vite : c'est par-là qu'elles entretiennent une fraîcheur si nécessaire à la végétation des plantes. Les pluies, quand elles sont abondantes, peuvent leur suffire pendant quelques jours dans les terrains secs; mais dans les fonds elles se conservent plus long-tems, & épargnent aux Jardiniers la dure nécessité de toujours arroser.

Les jardins en pente douce, sans être coupés d'aucunes terrasses, sont les plus rares de tous : il s'en trouve cependant qui ont été dressés suivant leur pente naturelle, pour éviter la grande dépense des terrasses, des murs, des talus de gazon, & des transports de terre. Il n'y a rien de si incommode pour la promenade que ces sortes de jardins, sujets à être gâtés par les ravines; ils sont d'un continuel entretien, quoiqu'ils le soit encore moins que les jardins en terrasses. On peut y remédier en faisant des puisards au bas des grandes allées, pour en recevoir les eaux : on y pratique aussi des arrêts de sable ou de gazon, appelés chevrons, qui coupent l'allée d'espace en espace, & rejettent les eaux des deux côtés.

Si on orne les bosquets de salles, leur pente, qui seroit désagréable aux yeux, oblige à

en dresser de niveau les plates-formes & les allées qui y conduisent : on peut encore y pratiquer des amphithéâtres de gazon, pour profiter de la pente du terrain, & par de beaux aspects, en corriger la roideur.

Quand ces sortes de terrains n'ont qu'une pente douce & uniforme, elle ne sert qu'à l'écoulement des eaux, & qu'à faire paroître un bâtiment plus élevé. On préfère souvent leur assiette à celle des jardins de niveau parfait, où les eaux font un trop long séjour.

Cette situation, en pente douce, devient très-utile aux jardins potagers. Si l'on a quelque source plus élevée, on la laisse couler doucement dans les rigoles que l'on creuse en terre, lesquelles portent l'eau le long des bordures, & dans les sentiers des planches. On se sert encore des gouttières de bois de sapin, appelées *spines*, emboîtées l'une dans l'autre, où l'eau roule aisément, & est portée par-tout où l'on veut. Toutes ces manières abreuvent la terre insensiblement, & les racines des plantes en sont rafraîchies, sans être exposées à être décharnées, comme il arrive quand l'eau est versée trop précipitamment avec l'arrosoir.

Les jardins en terrasses sont les plus ordinaires; & pour peu qu'ils ne soient point trop coupés, & qu'on y trouve de longs plain-pieds, leur aspect devient des plus riants, & très-favorable pour l'écoulement des eaux, tant de pluie que des fontaines. C'est par ce moyen que les eaux jaillissantes se répètent, & se servent de réservoir l'une à l'autre. La belle vue que ces jardins offrent de tous côtés, indemnise de la dépense qu'ils coûtent; & de leur grand entretien. Ce qu'il y a de plus à craindre, dans les jardins en terrasses, ce sont les ravines & les grands vents. Rien ne gêne plus les jardins que les ravines, elles entraînent les terres d'en haut, elles les amassent dans le bas, & en couvrent les plates-bandes & les tapis de gazon. Trop heureux encore, si ces eaux n'emportent pas les murs & les escaliers des terrasses, & qu'on en soit quitte pour y apporter continuellement des terres ou du sable : des pierrées ou des puisards fréquents & placés à propos peuvent parer ces accidens. Les vents font aussi de grands ravages dans ces jardins, sans compter qu'ils emportent souvent jusqu'aux couvertures des maisons, qu'ils brisent les vitrages, les pots & les vases de fayance, dont on orne les terrasses : les arbres y souffrent trop d'agitation dans leurs branches & leurs fruits; ils n'y peuvent même jeter d'assez profondes racines, par le mouvement continu où ils sont exposés. Cette dernière observation est d'une extrême conséquence pour les jeunes plants, qui, n'ayant pas le tems de jouir de l'avantage d'une nouvelle terre où ils sont placés, ne peuvent pousser ces longues racines & ce chevelu si nécessaires à leur reprise. On peut cependant y remédier par des perches ou des tuteurs qui soutiennent chaque arbre : augmentation de dépense & d'entretien.

Le jardin potager ne perd aucun de ses avantages dans la situation des jardins en terrasses, pourvu qu'il soit placé dans l'endroit le plus bas, pour recevoir la décharge de toutes les eaux. Les terres seront alors entretenues dans un état humide, très-favorable à la végétation. On suppose que ces eaux auront leur écoulement naturel plus bas; sans quoi il y auroit à craindre qu'elles ne pourrissent, par leur trop long séjour, les racines des arbres fruitiers, qui n'ont pas besoin d'une si grande abondance d'eau. Quant aux légumes, il n'y a rien à craindre; plus ils ont d'eau, plus ils deviennent beaux & gros. La pratique des Jardiniers-Maraîchers en fournit un exemple. Quelque pluie qu'il arrive pendant l'été, ils ne cessent guère d'arroser matin & soir; & ce n'est qu'en prodiguant l'eau, qu'ils parviennent à avoir des légumes d'une grande beauté, & de gros herbages dont le débit leur est si utile.

Il n'y auroit que le grand entretien & la dépense considérable des jardins en terrasses, qui pourroient tenir en suspens sur le choix de ces trois sortes de Jardins. Si l'on taille pour ainsi dire en plein drap, la modicité de la dépense, la facilité de l'exécution, de l'entretien, une situation avantageuse pour les fruitiers & les potagers, qui sont notre principal objet, détermineront pour les jardins de niveau. Lorsqu'on est dans l'obligation de cultiver le champ de ses ancêtres, & de dire *in fundulo sed avito*, ou bien de rajuster une maison que l'on aura acquise, on doit améliorer le jardin le mieux qu'il sera possible. Si le jardin est dressé sur une pente douce, on la corrigera par des chevrons de gazons, placés dans des allées d'espace en espace, ou par des puisards, qui recevront les eaux au bas des allées. Si la pente est trop roide & trop sujette aux ravines, on en coupera le terrain en plusieurs jardins, & l'on soutiendra les terres par des talus de gazon, de grandes rampes, & enfin par des murs de terrasses, & des escaliers qui communiqueront d'une terrasse à l'autre. Ces murs de terrasses donnent les moyens de planter

de beaux espaliers, dont les fruits indemnifient de la dépense qu'on a faite. On observera, pour conserver les arbres, sur-tout les pêchers, qui sont extrêmement délicats, de faire des ventouses ou chantepleurs d'espace en espace, au pied des murs de terrasses, pour écouler les eaux, qui, en s'amassant le long des murs & y séjournant long-tems, pourroient tomber sur les racines & les pourrir dans la suite. Les espaliers de pêchers fournissent tous les jours des exemples de ce que l'on avance ici.

Voilà en général ce qu'il convient d'observer pour faire un choix des différentes situations d'un terrain. On doit toujours se consulter sur la dépense qu'on est en état de faire. Combien de jardins sont restés imparfaits par l'impuissance imprévue du Maître ! Quand le choix du terrain est fait, le point essentiel est de ménager les avantages du lieu, & d'en corriger les défauts. Le goût décide dans ces occasions ; & les principes généraux répandus dans ce quatrième Livre, peuvent conduire une personne intelligente à choisir un dessein convenable au lieu, & proportionné à la dépense qu'on a dessein de faire.

Ces principes généraux sont les règles les plus sûres, & pour ainsi dire, fondamentales, pour former les beaux jardins de *propreté* : ils sont tirés du Livre intitulé, *La Théorie & la Pratique du Jardinage*, ouvrage connu depuis long-tems par plusieurs éditions faites à Paris & dans les pays étrangers. Les Anglois mêmes, assez jaloux des ouvrages françois, n'ont pu s'empêcher de lui rendre justice en le traduisant dans leur langue. Ceux qui voudront mieux posséder cette matière, pourront consulter ce Traité : ils y trouveront non-seulement la méthode d'inventer toutes sortes de desseins, de corriger les biais les plus bizarres, & d'y former des desseins gracieux, malgré la difformité de la place ; mais encore celle de tracer toutes les figures qui se présentent, de planter les différentes parties d'un jardin, & d'y conduire des eaux capables de fournir des bassins, des canaux, & même des cascades. Il ne nous convient pas d'entrer ici dans ce détail ; qui paroît étranger à la matière que nous traitons, & au titre de ce Livre. Nous n'en avons même parlé, que pour ne rien laisser à désirer en fait de jardinage.

Du Nivellement.

Comme la connoissance parfaite du nivellement est un art particulier, nous n'en dirons ici que ce qui est le plus d'usage pour les jardins de toute espèce.

1°. On fait plusieurs sortes de niveaux : le plus commode est le *niveau d'air*, que quelques-uns appellent le *niveau d'eau* : c'est un peu d'air enfermé dans un cylindre de verre plein d'eau, & scellé hermétiquement par les deux bouts : quand cette goutte d'air s'arrête justement au milieu du cylindre, il se trouve posé horizontalement ; par conséquent l'endroit qu'on mesure est de niveau.

Le niveau ordinaire, pour unir un terrain, est celui des Maçons, qui n'est autre chose qu'une équerre, dans l'angle de laquelle pend un fil, au bout duquel est un plomb, qui doit toujours tomber juste dans l'entaille, qui est au milieu de la barre qui traverse les deux côtés de l'équerre.

Pour niveler, il faut, outre ce niveau, une longue règle pour le poser dessus, & des *jallons*, qui ne sont autre chose que des bâtons bien droits, de même hauteur, de cinq à six pieds, & bien unis par-dessus ; on arme leur tête d'un morceau de linge ou de papier blanc ; ou bien on les blanchit simplement, pour qu'on les voie de loin plus distinctement.

2°. La manœuvre du nivellement se fait ainsi.

Un homme porte les jallons, un autre le cordeau pour aligner, & le troisième, qui est le Niveleur, conduit l'ouvrage.

On commence par l'endroit le plus élevé. On y fiche en terre deux jallons, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre ; on pose premièrement le niveau sur le milieu de la règle, & on fait venir le plomb du niveau dans son centre, en enfonçant celui des jallons qui est trop haut : ensuite on continue de poser des jallons sur la ligne des premiers, jusqu'au bas du terrain, qu'on veut niveler : on les enfonce, ou on les relève, de sorte que leurs têtes soient au niveau des autres ; ce que le Niveleur examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils sont plantés sur le même alignement & à la même hauteur : ensuite il les *borne*, c'est-à-dire, que de l'un des bouts de la ligne, il regarde d'un œil

ce'il si tous les jallons sont bien alignés & de niveau : souvent même il le vérifie avec le niveau, en le posant par-dessus la règle sur tous les jallons, l'un après l'autre.

Outre les jallons, on se sert de piquets de même hauteur, qu'on enfonce en terre près des jallons, & on les met de niveau & en alignement avec le cordeau : on s'en sert, 1°. pour niveler dessus, ce qui est plus aisé que sur les jallons ; 2°. pour conserver la mesure, en cas que les jallons soient déplacés ; 3°. pour faire les repaires & applanir le terrain, comme nous allons l'expliquer.

Tous les jallons & piquets, étant posés de niveau, le Niveleur voit ce que le terrain a de pente & d'inégalité, par le plus ou le moins que chaque jallon ou chaque piquet a au-dessus de terre.

Pour applanir un terrain inégal, les Jardiniers font ce qu'ils appellent *des repaires* ou *des hesmes*. Pour cela, on tend le cordeau d'un piquet à un autre, dans l'endroit qu'on veut mettre de niveau : si le terrain est en pente, on y apporte des terres le long du cordeau ; on en fait des buttes de chacune, deux ou trois pieds de largeur, qu'on trépine bien pour plomber la terre, & la rendre ferme & massive ; & enfin on y passe le rateau, après qu'on a comblé & trépiné la butte, jusqu'à ce que le cordeau passe par-tout à fleur, tant de la terre apportée, que du reste du terrain.

Si le terrain est trop élevé, pour le mettre de niveau, on ôte la terre, tout le long du cordeau, en la creusant par rigoles, dont ensuite on applanit les places, jusqu'à ce que le cordeau roule librement & également sur toute la superficie : ce qui se pratique de même pour faire des rampes ou glacis ; & c'est presque de cette manière qu'on coupe les terrains de pente & autres lieux trop élevés.

3°. Pour mettre un terrain de niveau, on prend pour centre le jallon ou piquet, posé dans l'endroit, au niveau duquel on veut que tout le reste du terrain se rapporte, le Niveleur prend un bâton de la longueur de ce que la jallon ou piquet du centre a de hauteur au-dessus de terre ; ensuite il va à tous les autres jallons l'un après l'autre ; & sans les remuer, il leur donne à tous, hors de terre, la hauteur de son bâton portatif, ce qui se fait en déchaussant le pied des jallons qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre, & en buttant de terre, bien trépinée ceux, qui, au-dessus terre, seroient plus hauts que le bâton portatif. Cela fait, tous les jallons se trouvent avoir, hors de terre, la même hauteur, & ils sont par conséquent tous de niveau à leur tête & au point où ils entrent en terre ; de sorte qu'en applanissant le reste du terrain, qui est depuis le pied d'un jallon jusqu'à celui d'un autre, tout le terrain se trouvera de niveau ; ce qu'il sera alors aisé de faire, puisque d'un jallon à l'autre il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus hauts, ou en jeter dans les endroits plus bas que le pied des jallons.

4°. Quand le terrain est trop raboteux ou trop difficile, on le laboure, & ensuite on le hersé pour y planter plus aisément les jallons & les piquets ; souvent même on se contente de ce travail grossier, pour le rendre aplani, ou à-peu-près ; car au reste ce seroit une grande dépense que de vouloir mettre au niveau juste une grande étendue de terrain, d'autant que souvent on peut en ménager les inégalités, & corriger les défauts du lieu ; en y faisant des pièces détachées, ou vuides & plates, comme boulingrins, glacis & bassins ou plaines ; ou de relief, comme bois, berceaux, terrasses, cabinets, petits amphithéâtres.

Parterres.

Les parterres sont le principal ornement des jardins.

I. *Especies*. Il y a quatre sortes de parterres. 1°. Les *parterres de broderie*, qu'on appelle ainsi, parce que le buis, dont ils sont plantés, imite sur terre la broderie. Comme ce sont les plus beaux & les plus riches de tous, on les met le plus proche du bâtiment : on les accompagne quelquefois de massifs & d'enroulemens de gazon. Leur fond doit être sablé proprement, pour que les feuilles & rinceaux de la broderie, & les buis mêmes, paroissent plus détachés du fond : on le remplit de charbon pilé, de mâchefers, de terre noire, de ciment, ou de sables de différentes couleurs.

2°. Les *parterres des compartimens* suivent les précédens en beauté : ils en sont différens en ce que le dessein se répète par symétrie, tant en haut qu'en bas & sur les côtés : on les mêle de massifs & de pièces de gazon, d'enroulemens & de plates-bandes de fleurs,

avec un peu de broderie, mais bien placée; ce qui fait une belle variété. On en laboure le fond, on sable le dedans des feuilles, & on met du ciment dans les sentiers qui séparent les compartimens.

3°. Les parterres à l'Angloise, dont la mode vient effectivement d'Angleterre, sont les plus simples de tous, & ils servent à remplir les grands lieux & les orangeries. Ce n'est qu'un grand tapis de gazon, tout d'une pièce ou peu découpé, & entouré d'une plate-bande qu'on peut orner de fleurs, avec un sentier qui sépare & détache la masse du parterre.

4°. Les parterres découpés ou parterres fleuristes ne sont plus guère à la mode, quoiqu'ils aient leur mérite, sur-tout dans les petits endroits. Ce n'est qu'un composé de pièces coupées par symétrie, où il n'entre point ou peu de gazon ni de broderie, mais seulement des plate-bandes bordées d'un trait de buis, qui servent à mettre des fleurs, & on y tient des sentiers un peu larges & sablés, pour la commodité de la culture, & pour y avoir un peu de promenade.

II. *Emplacement.* Comme la vraie place des parterres est près du bâtiment, leur largeur doit être au moins de toute la face du corps de logis, & leur longueur doit être proportionnée au coup-d'œil, de manière que, d'auprès le bâtiment, on en puisse découvrir tous les traits. La longueur du parterre aura deux ou trois fois sa largeur, si faire se peut, parce que les formes longues se raccourcissent toujours assez à la vue, & plaisent mieux que les carrés.

Au surplus, il faut donner au parterre la figure & la forme convenables au lieu & au bâtiment, soit en le coupant en deux ou quatre pièces répétées, avec une allée dans le milieu, quand le terrain est un peu large, ou en ne faisant qu'un seul tableau de broderie avec des allées sur les côtés; ou bien le disposer en croix-de-Saint-André quand la sortie du bâtiment est dans les pavillons, afin que chaque allée diagonale vienne enfilser les portes, & quelquefois les faire en demi-croisée, ceintrée par un bout, suivant ce que le terrain demande.

III. *Traits.* Il entroit autrefois beaucoup de grotesque dans les desseins de parterre, comme levrettes, griffons, lunettes, devises & autres traits qui les rendoient très-loutrés: on veut aujourd'hui que la broderie en soit légère, les figures bien entendues & sans confusion. Il faut pourtant éviter l'excès contraire à ce qu'on reproche à nos Anciens, & ne pas faire des parterres si légers & si peu garnis, que la broderie n'y figure pas assez; car peu de tems après, les traits de buis se confondront, & il faudra tout arracher.

Les figures, dont on compose à présent les parterres, sont les rinceaux, fleurons, palmettes, feuilles fendues, becs-de-corbin, traits, nilles, volutes, nœuds, naissances, agraffes, chapelets, graines, culots, cartouches, attaches, feuilles tronquées, dents-de-loup ou trefles, panaches, guillochis ou entre-las, enroulemens, massifs & coquilles de gazon, sentiers & plates-bandes, & quelques fleurs bien exécutées.

Les rinceaux ne doivent pas être si longs, afin que la vue ne perde pas tout d'un-coup l'intention générale de la broderie: c'est pourquoi, dans une grande pièce, on coupera le dessin par des cartouches, des massifs & des coquilles de gazon, pour interrompre la grande portée.

Les massifs sont des pièces pleines, au-dedans du parterre, d'où naît ordinairement la plus grande partie de la broderie, & qui la soutiennent. La largeur des massifs doit être proportionnée à celle du parterre, sans excéder deux pieds & demi: on leur donne des agraffes qui viennent s'attacher aux plates-bandes, qu'on trace ordinairement au dos des enroulemens, de la même largeur du massif. Le dedans du massif, au-lieu de gazon, peut être garni de marguerites, fatices, mignardises, pensées & autres petites fleurs qui feront un joli émail. Au surplus, on partage la largeur des massifs en trois; le milieu est pour le gazon ou pour les fleurs, & les deux côtés sont sablés.

La principale naissance des rinceaux, palmettes, &c. doit toujours sortir avec quelque espèce de raisonnement & sans confusion, des agraffes, des enroulemens & volutes des côtés des fleurons & cartouches du milieu: quand il faut chercher d'où ils naissent, cela fait un mauvais effet.

Lorsque ces principaux traits sont placés, on remplit le reste du terrain de nilles, agraffes, culots, adossés contre les plates-bandes & cartouches; en sorte que, ne laissant pas de grands vuides, le parterre se trouve épaté également par-tout.

Quoique ce soit la mode de mettre beaucoup de gazon dans les parterres, cependant on devrait y en mettre peu, à moins que ce ne soit pour rompre la grande portée des rinceaux, d'autant que le gazon est d'un entretien continuel. Dans de petites pièces, au-lieu de massifs gazonnés, on peut faire deux doubles traits de buis, dont le milieu & le sentier seront remplis de sable, terre ou autre matière de couleurs différentes, pour qu'ils paroissent détachés.

Buis & Sables.

IV. *Exécution.* Le dessin étant pris & tracé, suivant les règles ci-dessus, & au goût de celui qui conduit l'ouvrage, on défonce les carrés du parterre d'un pied & demi de fond: c'est assez pour planter des buis & des gazons. Si la terre n'est pas bonne & que ce soit du tuf, on la change: si c'est une terre rousse, ou un petit caillou noir, elle est assez bonne.

Le terrain étant bien défoncé, il faut planter de niveau des piquets, de cinq toises en cinq toises, de tout sens, & d'un piquet à l'autre, mettre un rateau bien bandé qui porte juste sur la tête des deux niveaux; ensuite avec un rateau, de dix pouces de large, tirer des esmes de niveau de tout sens, pour dresser également tout l'emplacement; puis tracer & planter le parterre bien proprement, sans que rien y choque la vue, en le maillant de huit pieds en huit pieds, pour qu'il n'y ait point de confusion; & observer que toutes les feuilles & massifs du dessin soient proportionnées à la grandeur du parterre.

Pour planter la broderie des parterres, on se sert de buis nain.

Il faut qu'il soit jeune, fort, bien chevelu, & point trop sec (celui qui a la feuille petite & très-délicate, est le plus recherché); autrement il montera si haut, quelque soin qu'on ait de le tondre, qu'il faudra l'arracher tous les cinq ou six ans.

Pour le planter, après en avoir rafraîchi les racines, & coupé un peu du chevelu, on enfonce le plantoir environ d'un demi-pied, en suivant exactement la trace du dessin; en retirant le plantoir, on l'écarte un peu pour élargir l'ouverture, & on y arrange les racines du buis qu'on enfoncera jusqu'au collet, en sorte qu'on ne voie que ses feuilles sortir de la terre: ensuite, on y donne tout-autour, deux ou trois coups du plantoir en terre, pour la rapprocher & reboucher la rigole. Le buis étant ainsi enterré, on lui fait prendre, avec le dos du plantoir ou avec les mains, la forme & le contour qu'il doit avoir suivant le dessin, en plombant bien la terre tout-autour, de peur qu'il ne s'évente. Dans les grandes longueurs, comme plates-bandes ou grands rinceaux, au-lieu du plantoir on se sert de la beche pour planter le buis plus vite, & on ouvre, pour cela, une rigole, tracée au cordeau, d'un bout à l'autre de la pièce: c'est ce qu'ils appellent planter le buis en rigole.

Il faut prendre garde que le planteur fasse bien filer les naissances, qu'il ne plante point son buis hors des traces, & qu'il ne brise pas ses traits, lorsqu'il ne doit que les faire couler doucement. Les coureurs d'ateliers tombent souvent dans ces défauts.

Les buis étant plantés, on sable les parterres de matières & couleurs différentes, soit sable rouge, jaune ou blanc, soit mâchefer, soit ciment, pour que le tout soit varié agréablement, & que le gazon, le buis & les broderies, paroissent détachées. Au-lieu de limaille de fer ou mâchefer, on y emploie du charbon pilé; & au-lieu de sable jaune ou rouge, on se sert de ciment ou de briques broyées & sâffées.

On ne laisse plus monter le buis si haut, & on ne met plus d'ifs ni d'arbrisseaux dans les parterres, parce que ce sont des pièces plates & dégagées, qui ne doivent point ressembler à des bois; & la vue du dessin, ainsi que celle des bâtimens, doit toujours être libre. On n'y souffre que quelques arbrisseaux, de trois à quatre pieds de hauteur.

V. *Entretien.* Il ne faut tondre les parterres que la deuxième année qu'ils sont plantés, pour que le buis ait le tems de se fortifier. On doit l'arroser la première année quand la terre est sèche.

On tond les parterres tous les ans à la mi-Mai, & non plus tard, à cause de la sécheresse. Il y en a qui tondent les grands parterres deux fois par an, au commencement de chaque seve. On tend un cordeau pour les tondre dans les pièces droites; & celui qui tond doit raccommo-der les traces du parterre en lâchant quelques endroits, & en en ferrant d'autres de près, pour rajuster un rinceau. Il faut aussi couper ou rafraîchir les gazons, &

regarnir les vuides , tant aux buis qu'aux gazons , fleurs & fables. On doit en même tems tailler les arbrisseaux , & dégarnir les fleurs qui offusquent ou qui dérangent l'économie du parterre.

Plate-bande.

Les plates-bandes servent à entourer & à défendre les parterres , & elles les ornent par les fleurs , ifs & autres arbrisseaux qu'on y plante , mais qui doivent être tracés fort bas , comme je l'ai dit , pour ne point gêner la vue de la naissance & du dessin du parterre : raison pour laquelle bien des gens ne veulent pas de plates-bandes entre le bâtiment & le parterre ; on y fait seulement sortir quelques feuilles , palmettes ou coquilles , qui jouent sur le sable.

On donne seulement quatre pieds de large aux petites plates-bandes , & cinq ou six aux grandes. On les dresse toujours en dos-d'âne , & on les borde ordinairement d'un trait de buis : dans les piéces coupées , on les entoure souvent de petites fleurs.

Il y a quatre sortes de plates-bandes : les plus ordinaires sont celles qui entourent tout un parterre.

Celles de la seconde espece sont les plates-bandes , coupées en compartimens , d'espace en espace , par de petits passages : on les fait en dos-d'âne , & on les orne de fleurs & d'arbrisseaux comme les précédentes.

Il y a encore des plates-bandes unies & plates , sans fleurs , composées seulement d'un massif de gazon , bordé de deux petits sentiers , qu'on orne d'arbrisseaux , de vases & de pots de fleurs posés sur des dez de pierre , au milieu du massif par symétrie.

Il y a enfin les plates-bandes d'orangerie , qui sont toutes nues , & simplement sablées , bordées d'un trait de buis du côté des allées , & de l'autre par le tapis du parterre. On y range les caisses avec quelques ifs entrelacés.

On forme aussi des compartimens de plates-bandes , droites , circulaires & à pans.

Les Fleuristes en font d'isolées ou le long des murs ; ils les bordent de bandes de menuiserie peintes en verd , ce qui est propre & commode pour élever les fleurs rares. Mais , dans les grands parterres , on ne fait que les garnir de fleurs , qui se succèdent dans les différentes saisons , sans aucun vuide , comme nous le dirons au Chapitre des fleurs.

Quand on a planté le parterre , comme il a été dit ci-dessus , on laboure à la beche l'endroit destiné pour les plates-bandes ; on y mêle du terreau & de la bonne terre , & on les dresse en dos-d'âne ; ensuite on marque avec des piquets la place des ifs , qu'on aligne au cordeau dans les plates-bandes droites , & à vue d'œil dans celles qui sont circulaires. On espace ordinairement les ifs à douze pieds l'un de l'autre , & on met un arbrisseau entre-deux.

Les sentiers des parterres , même ceux qui en isolent les plates-bandes , ne sont point faits pour marcher , mais seulement pour détacher les piéces de compartimens ; ainsi les plus grands ne doivent pas avoir plus d'un pied de large. Il faut en excepter les parterres de piéces coupées , où les sentiers sont plus larges , & peuvent servir à la promenade : on les fait ordinairement aussi larges que les plates-bandes.

Allées.

Les allées sont nécessaires pour la promenade , pour les opérations du jardinage , pour pratiquer des enfilades de vues , & pour donner du relief à toutes les piéces du jardin.

I. On distingue plusieurs sortes d'allées ; les allées couvertes & les découvertes ; les allées simples & les doubles ; les allées blanches & les vertes.

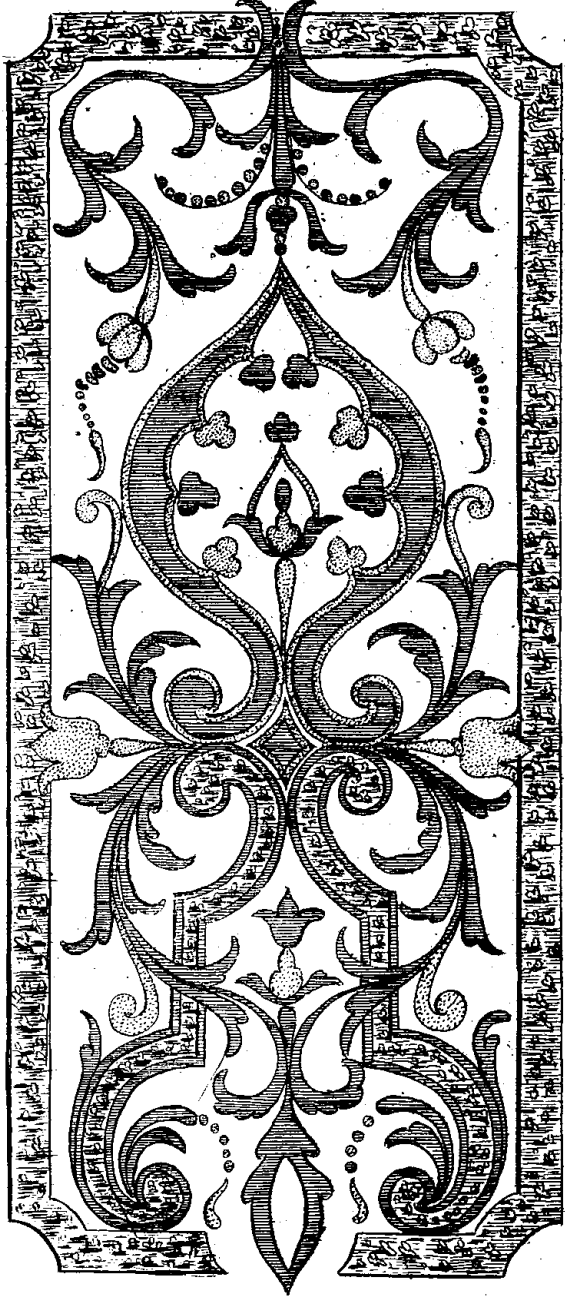
On forme les allées couvertes pour le frais , par des arbres ou des palissades qui se joignent par en haut , & ces sortes d'allées demandent moins de largeur que les autres , pour être plutôt couvertes. On les fait de marronniers d'Inde , d'ormes & ypreaux , de tilleuls , érables , charmes , hêtres , noyers , châtaigniers , acacias & fycomores.

Les allées découvertes sont de deux sortes ; celles qui sont nues & formées seulement par des plates-bandes , comme celles des parterres , boulingrins & potagers ; & celles qui , quoique bordées de palissades ou d'arbres , sont pourtant découvertes par le haut , parce que les palissades sont arrêtées à certaine hauteur , & les arbres bien élagués.

Il faut tenir découvertes les principales allées , comme celles qui sont en face d'un bâti-



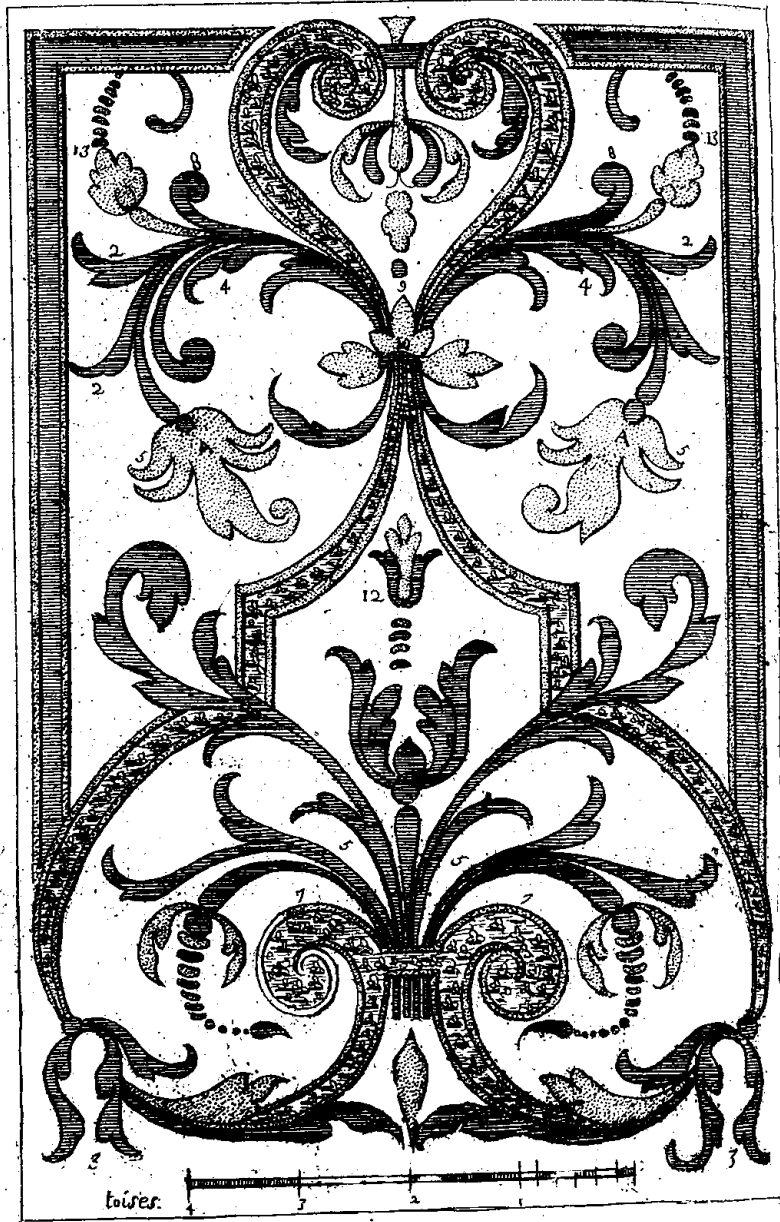
Parterre 3

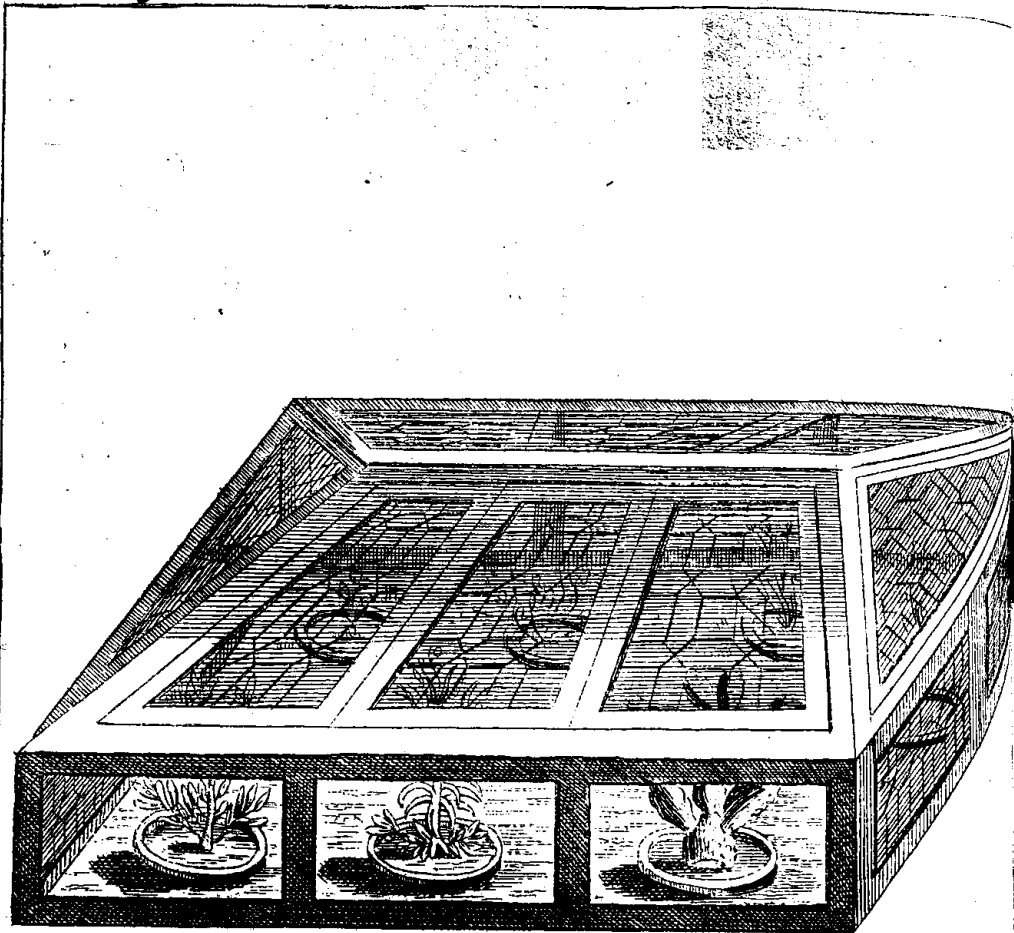


Parterre 2



toises 4 3 2 1





III. PART. LIV. IV. CHAP. I. Plans & Parterres des Jardins, &c. 221

ment & de quelque belle piece, ou qui enflent des vues; on doit même les tenir plus larges que les autres. On ne laisse couvrir que les contre-allées, & les allées qui n'ont point de vue.

Les allées *simples* sont celles qui n'ont que deux rangs d'arbres ou de palissades.

A la différence des allées *doubles* qui en ont quatre, qui forment trois allées parallèles, une grande au milieu de deux petites, qui s'appellent *contre-allées*. Les allées doubles doivent toujours occuper les plus beaux endroits du jardin. Les deux rangs du milieu, qui sont la grande allée, doivent être plantés d'arbres isolés sans palissades, pour qu'on puisse tourner autour; & on ne met plus, comme autrefois, d'ifs ni de piceas entre ces arbres, si ce n'est dans des endroits fort vastes ou sur des terrasses. On peut garnir de palissades le dernier rang d'arbres de chaque contre-allée; à moins qu'on ne veuille laisser toute la vue du terrain libre, comme on a fait aux Tuileries.

Les allées *blanches* sont des allées bien ratissées & sablées à fond; & les allées *vertes* sont des allées de gazon enfermées dans deux sentiers ratissés; elles servent dans les endroits écartés, pour épargner l'entretien.

II. On dresse les allées droites au cordeau.

Il n'y a que les allées d'un mail, & celles qui environnent une piece d'eau ou un parterre, qui soient parfaitement de niveau. Les autres ont toujours, pour l'écoulement des eaux, une petite pente imperceptible: elle ne doit point passer trois pouces par toise. Mais, si le terrain est trop roide, il faut avec des planches de bateau y faire de petits arrêts, qui n'excèdent pas le terrain de plus de deux pouces, pour retenir les eaux & les rejeter des deux côtés.

Par la même raison, on doit tenir le milieu des allées un peu élevé, afin que l'eau n'ait pas le tems de les gêner, & qu'elle aille arroser les plates-bandes & palissades. Pour égoutter les grandes allées de niveau, on y fait dans le milieu des puisards de cailloux & de pierres seches.

Les allées ne fauroient être trop longues, pourvu que leur largeur soit proportionnée à leur longueur.

Une allée simple doit avoir trois ou quatre toises de largeur, sur cent de longueur; on la tiendra même un peu plus large, si on la borde d'arbres ou de palissades.

Aux allées doubles, on donne à l'allée du milieu seule autant ou même un peu plus de largeur que n'en ont les deux contre-allées.

Les allées étant tracées, les places des arbres, dont on veut les garnir, soit tilleuls, marronniers, ormes, ypreaux ou autres, doivent être marquées en alignement par des piquets, à douze pieds l'un de l'autre. Aux avenues & allées, plantées en pleine campagne, on espace les arbres à dix-huit, & quelquefois à vingt-quatre pieds, pour que le terrain d'au dessous puisse produire.

On fait à chaque piquet des trous de quatre pieds en carré, & de trois pieds de profondeur; on y jette un peu de bonne terre, & on y met l'arbre, après l'avoir habillé & étêté, si l'on veut, à huit pieds de haut. Il est bon qu'ils soient tous de la même hauteur: on en étend bien les racines, on les soude avec la terre, pour qu'elles ne moisissent pas; on garnit la fosse, on la comble, & on la plombe: on arme le plant de liens de feurre & d'épines, si l'on veut en mieux défendre les approches; & le lendemain on y jette de l'eau à proportion de la force de l'arbre, pour lier les terres & remplir les caves. L'arbre ne doit point être mouillé aussi-tôt qu'il est planté, de crainte de faire du mortier, ou de lui faire pencher la tête.

Pour jouir d'un jardin dix ans plutôt, ceux qui veulent en faire la dépense, plantent tout-d'un-coup de grands arbres en motte.

Dans les allées fort larges, pour varier & pour éviter le grand entretien, on en remplit le milieu de tapis de gazon, qu'on fauche pour la propreté; ce qui se fait, surtout dans les écarts, dans les avenues & dans les parcs.

Battre, sabler & entretenir les Allées.

III. C'est le seul moyen de remédier aux trainasses des taupes, au ravage des eaux, & aux mauvaises herbes, sur-tout au chiendent, au lizeron & au pissenlit.

Chez les Particuliers, on se contente de bien battre la terre avec des piles, puis avec.

des battes ; ensuite on y répand du sable à la hauteur de deux pouces : si on y en mettoit davantage , l'allée seroit trop molle , trop fatigante pour la promenade , & trop longtemps à s'affermir par les pluies.

Ceux qui veulent plus de propreté & de solidité , font une aire de recoupes de pierre de taille : enforte que n'y ayant point de terre proche du sable , la ratissoire n'y fait point de mélange , & les herbes n'y croissent pas. On fait donc un lit de cinq à six pouces d'épaisseur de grosses recoupes , qu'on arrange & qu'on bat grossièrement : on étend par-dessus , environ deux pouces de menues recoupes passées à la claie ; on bat le tout à trois volées ou trois fois , en arrosant à chaque fois ; puis on y répand du sable mouillé : & quand l'eau est imbibée , on le bat encore.

Dans les mails & dans les jeux de boules , on met un lit de salpêtre sur toutes les recoupes , & on les bat à huit ou neuf volées.

Faute de recoupes , on se sert de gravois & de pierrailles qu'on arrange dans le fond , un lit de terre par-dessus les pierrailles , pour faire corps ; puis on y jette le sable & on le bat bien.

Le sable qu'on tire des terres sablonneuses , n'est pas si bon pour sabler les allées que celui de riviere. Il ne faut pas qu'il soit limoneux , mais un peu graveleux , ni trop fin , ni trop pierreux , & sur-tout un peu pesant , afin que le vent ne l'enleve pas si aisément. On le passe à la claie ou au gros fas.

Les allées font le plus grand entretien des jardins. Il faut , par un tems qui ne soit ni trop sec ni trop humide , ratisser les petites allées , & labourer les grandes à la charrue , destinée pour cet usage , les repasser au rateau dans un tems sec ; les balayer quand il y a des feuilles & des ordures , & les sabler de tems à autre.

Avis d'Economie.

Faites planter tous les buis de votre parterre , plutôt à la journée qu'à la tâche ; dit-il vous en coûter quelque chose de plus : le travail en sera meilleur & plus solide. Autrement , 1°. les Ouvriers employés à la tâche , quelque attention que vous ayez sur eux , doublent le buis en deux pour avoir plutôt fait , & pour n'avoir pas la peine d'enfoncer le plantoir assez avant ; ce qui s'appelle planter le buis à genoux ; enforte que la racine se trouve presque à fleur de terre : 2°. ils en coupent presque toute la racine , & la sécheresse en fait mourir la moitié , quoique bien arrosée.

Si , pour n'entrer dans aucun détail , vous donnez vos parterres , bosquets & autres ouvrages à faire à l'entreprise , n'ayez à faire qu'à un seul homme qui soit fidele & bon ouvrier ; faites marché par écrit avec lui pour les façons & pour toutes les fournitures ; obligez-le à garantir pendant un an , & à regarnir au bout de l'an , à ses frais , tout ce qui se trouvera mort ; & partagez en différens termes le paiement du prix dont vous conviendrez , afin qu'il vous reste en mains de quoi répondre des fournitures qu'il avoit empruntées , & de quoi lui faire exécuter les conventions. Au bout de l'année de garantie , prenez un homme qui soit à vous , & qui se connoisse aux ouvrages , pour examiner si le travail est comme il faut.

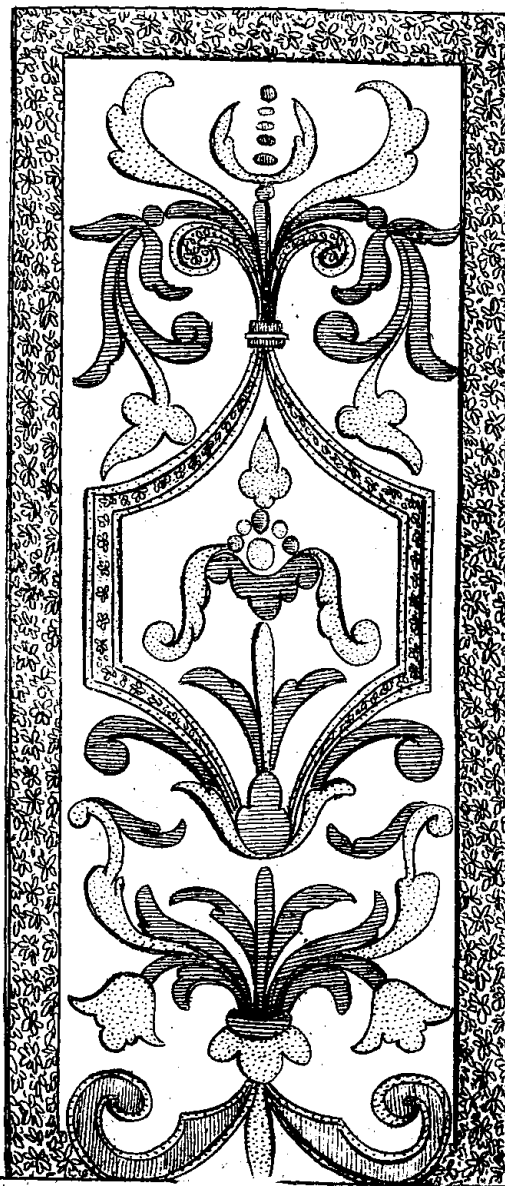
Explication des Figures ci-jointes.

Tout ce qui est pointillé par des points clair-semés , marque le sable rouge ; le noir y est désigné par des lignes qui se croisent diagonalement ou de biais ; le gazon , par des lignes croisées droites ; & l'émail , que forment les marguerites ou la statice , est désigné par les lignes parsemées de petites feuilles.

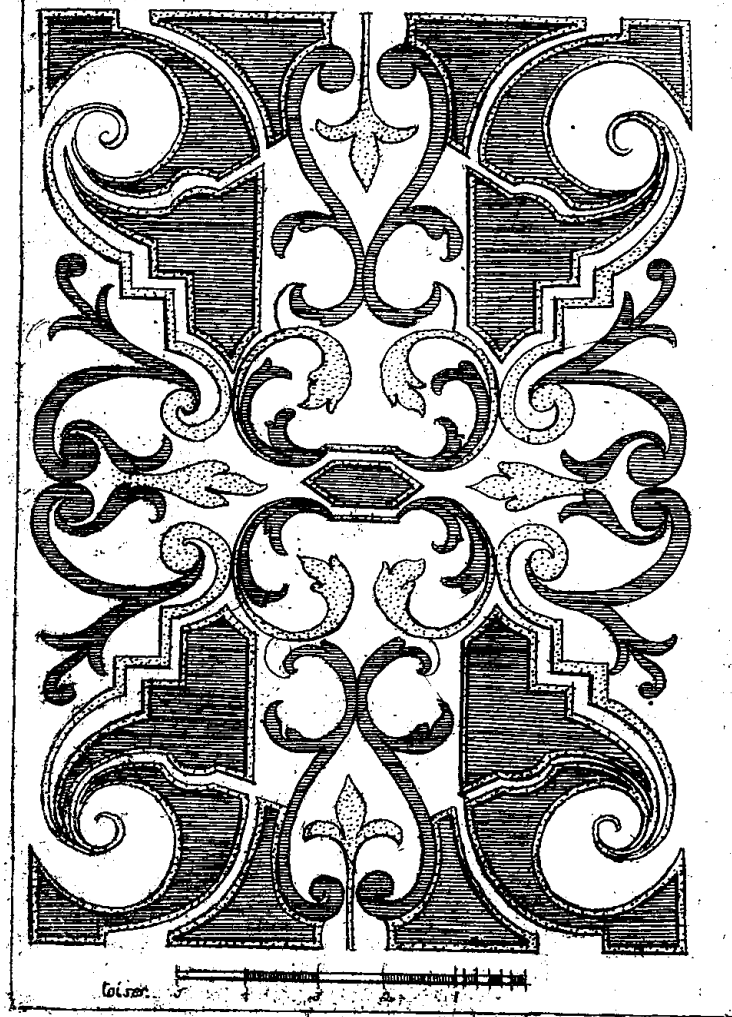
Les planches ci-jointes , serviront de modele. Chacune a son échelle au bas , pour marquer l'étendue & les dimensions de toutes les parties du parterre. On peut cependant en changer les proportions , en les élargissant , allongeant ou diminuant , suivant la place qu'on aura , pourvu que ces changemens se fassent avec discernement & avec goût , pour n'y rien gâter.

Parterre I.

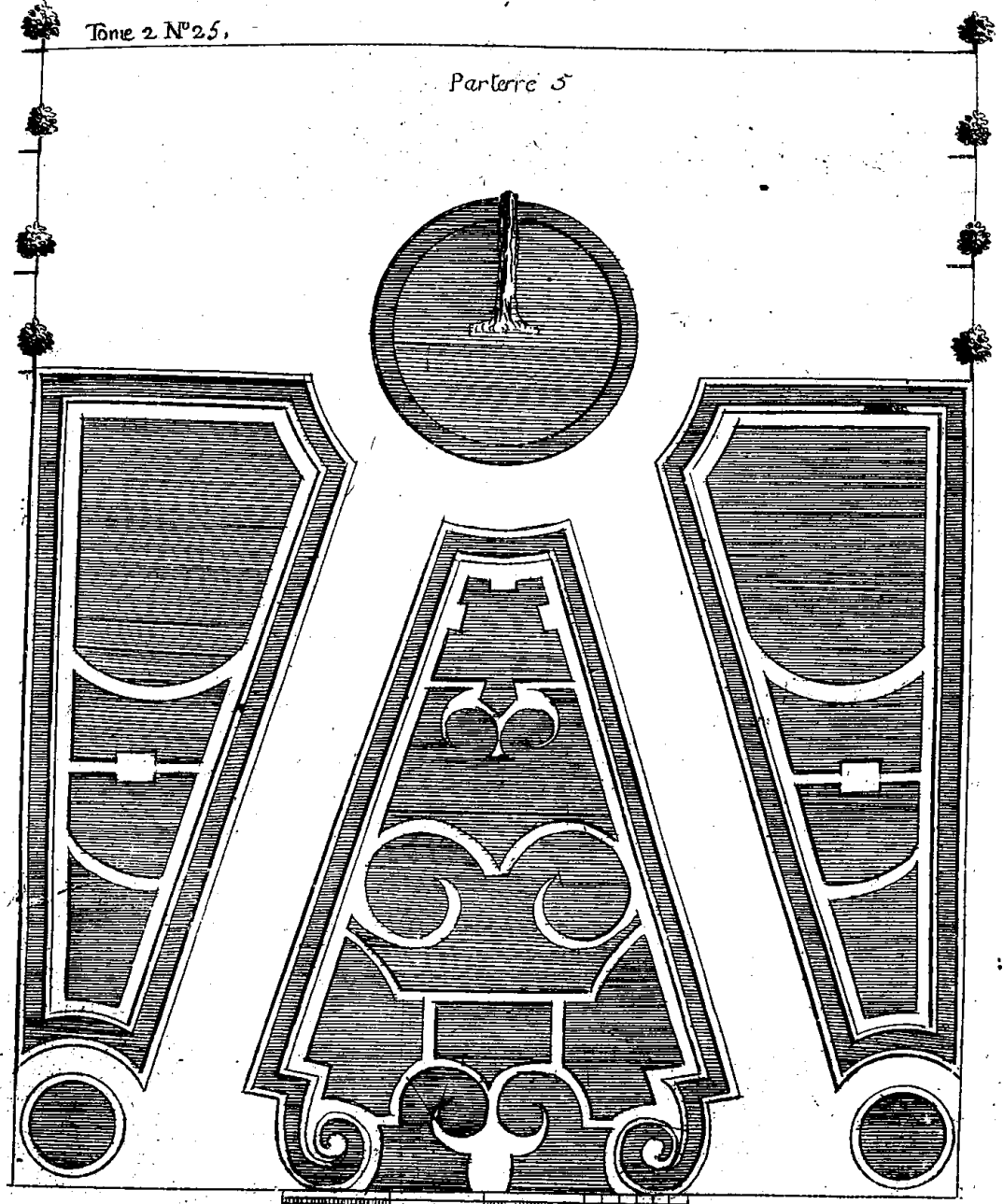
Le premier parterre est un seul tableau , enrichi d'une broderie assez particulière ; elle



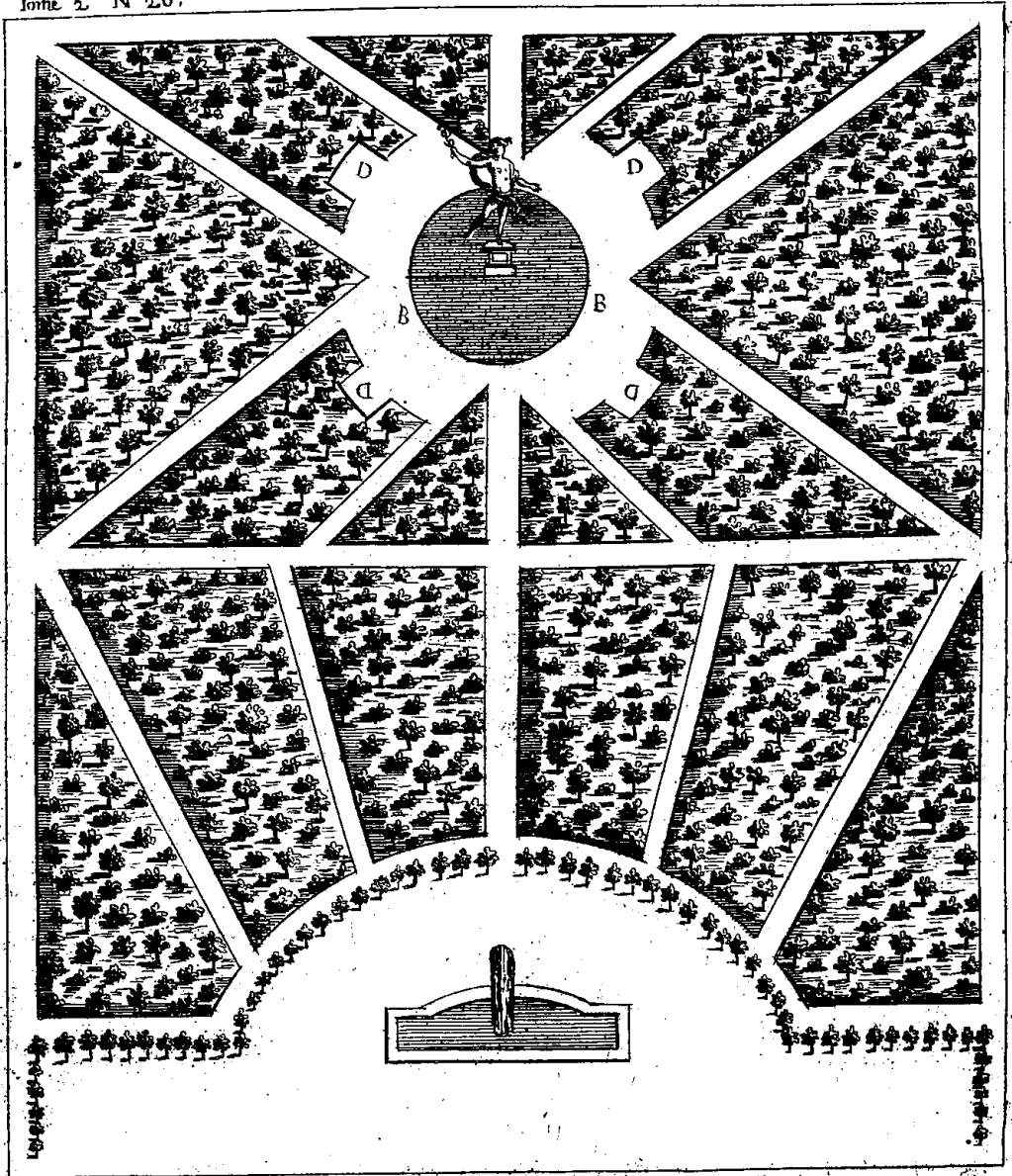
Parterre 7



Parterre 5



4 3 2 1



Toises: 1 2 3

est accompagnée de massifs de gazon, interrompus plusieurs fois par la broderie, & formant deux cartouches, ornés, chacun, d'un beau fleuron dans le milieu : la plate-bande en est unie. Pour varier ce parterre, on peut, si l'on veut, émailler le premier massif avec sable rouge à côté, pour détacher l'émail ; & l'autre, y plaquer du gazon dans le milieu, accompagné de mâchefer des deux côtés : les plates-bandes seront ornées de fleurs, ou bien émaillées dans le milieu, ou garnies de gazon, avec des sables différens à côté.

Démonstration des traits qui entrent dans la broderie.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1. Plate-bande, c'est du gazon détaché du buis avec du sable rouge. | 7. Volutes. |
| 2. Becs-de-corbin simples. | 8. Nilles doubles. |
| 3. Becs-de-corbin doubles. | 9. Naissances, c'est l'endroit d'où part un fleuron. |
| 4. Feuilles de refend. | 10. Agraffe, c'est ce qui tient attaché plusieurs traits joints ensemble. |
| 5. Fleurons, c'est un ornement composé d'une ou deux fleurs avec des becs-de-corbin mêlés, ou autres traits. | 11. Dents-de-loup. |
| 6. Rinceaux. | 12. Cartouche. |
| | 13. Trefles. |

Démonstration des couleurs & massifs qui servent de décoration aux Parterres.

- | | |
|-----------------|---------------------|
| A. Sable rouge. | D. Massif en émail. |
| B. Sable noir. | E. Massif de gazon. |
| C. Gazon. | |

Parterre II.

Cette planche représente un parterre de broderie en deux pièces de différens desseins. On pourra choisir des deux celle qui plaira le plus ; il n'y aura qu'à les répéter, & laisser une allée dans le milieu.

Ce parterre est fort agréable ; le dessin & sa broderie, qui est variée par les fleurons qui y sont, le rendent d'un goût nouveau : le massif du milieu d'où partent ces fleurons, sera émaillé si on veut, c'est-à-dire, orné dans le milieu de marguerites & de statice, avec du sable rouge à côté : on partage ordinairement cet espace en trois parties égales ; celle du milieu est pour l'émail, & les deux côtés pour le sable : on remplira la plate-bande de fleurs avec quelques ifs de distance en distance.

Parterre III.

Ce parterre a cinq toises de large, ainsi que le précédent, & ils peuvent tous deux se mettre sur six toises. Celui-ci est renfermé dans des plates-bandes échancrées dans les angles ; son massif, dans le bas, est formé par des volutes, & orné d'une broderie qui le perce, & qui vient communiquer en descendant au culot qui semble porter le fleuron. Le haut du massif représente un cartouche environné de trefles en dedans & d'une fleur particulière, & surmonté d'une broderie qui tombe dessus en jouant assez agréablement. Les massifs doivent être émaillés ; & , pour les varier, l'émail du bas sera accompagné de mâchefer ou charbon pilé, & l'autre de sable rouge. Quant aux plates-bandes, on y mettra du gazon avec du sable rouge à côté, ou des fleurs, si on le souhaite. Il y a des traits de broderie, dont on n'a point parlé dans la démonstration de la première planche ci-dessus.

Démonstration.

- | | |
|-----------------------------------|-----------------|
| 1. Palmettes. | 4. Attaches. |
| 2. Graines ou grains de chapelot. | 5. Enroulemens. |
| 3. Nilles simples. | |

Parterre IV.

On voit sur cette planche un petit parterre, propre pour un jardin de ville, & d'une

broderie agréable. Du culot, s'éleve un fleuron d'un assez bon goût; il contient un cartouche, orné dans le milieu d'un autre fleuron qui communique au premier: ce cartouche est formé par un massif, dans le milieu duquel on peut plaquer du gazon ou des marguerites, avec du sable rouge à côté: ce cartouche jette encore un autre fleuron qui tombe, pour faire contraste à celui d'en-bas: les plates-bandes sont destinées pour mettre des fleurs. Ce parterre, qui contient trois toises de large, peut s'exécuter sur quatre, six & sept toises de long.

Démonstration.

1. Culot. 2. Trefles. 3. Chapelet.

Parterre V.

C'est un parterre à l'angloise en trois pieces, avec un bassin dans le haut: il n'y a que les plates-bandes qui sont bordées de buis, avec un gazon plaqué dans le milieu, & du sable rouge ou noir. On peut orner les plates-bandes de fleurs au-lieu de gazon, pour varier. Ces parterres de gazon ne sont ordinairement composés que de découpés différens; ainsi sans autre démonstration, l'exemple d'un seul met au fait des autres.

Parterre VI.

C'est un grand parterre de broderie en un seul tableau: on y voit un grand fleuron porté par un culot en maniere de vase, & enfermé dans un cartouche environné de petits fleurons. Le massif de ce cartouche peut être ou émaillé, ou orné de gazon seulement, avec du sable rouge pour le détacher du buis. Du bas de ce cartouche, sort un grand fleuron, partagé dans le haut, & qui venant se joindre par une agraffe, qui en lie les rinceaux, tient un autre fleuron qui tombe, & un autre au-dessus qui est assez particulier, & enfermé dans une maniere de cartouche, d'une broderie légère & badine. La plate-bande de ce parterre est échancrée dans le haut, & soutient un petit boulingrin enfoncé avec une grande rosette & des lances, le tout varié par un émail de marguerites & de statice, accompagnées de sables différens qui les détachent des traits de buis qui regnent tout-autour. Le tableau de ce parterre est sur douze toises de large & dix-neuf de long.

Parterre VII.

C'est un parterre, partie en broderie & partie en gazon, enfermé dans des traits de buis avec un sable rouge ou noir, qui l'en détache. Ce parterre a neuf toises de large, & peut s'exécuter sur dix, quatorze ou quinze de longueur. Voici nos parterres dressés; voyons maintenant à les garnir.

CHAPITRE II.

Des Fleurs.

JE renferme dans ce Chapitre les fleurs de parterre, & les fleurs curieuses dont les Fleuristes font un jardin à part; & avant d'entrer dans le détail des fleurs, je rapporterai ici plusieurs choses générales & particulieres à cette matiere.

ARTICLE I.

Culture générale des Fleurs.

Pour décorer le parterre, il faut mettre de la brique battue dans les petites allées qui entourent

entourent les filets du gazon des broderies; du mâchefer pilé dans les petites feuilles des broderies; du sable blanc dans tous les massifs du parterre, & que le gazon en soit bien plaqué, bien taillé & bien ras; les allées de niveau, bien battues & sablées; & les ifs des parterres, taillés en pain de sucre, à trois pieds de haut au plus, & d'une grosseur proportionnée.

Les Fleuristes entourent leurs planches, de brique, de pierre plate ou de bandes de menuiserie, peintes en verd, sans y planter de buis, parce qu'il seche la terre & amene des insectes & du chiendent. Ils mettent aussi un lit de plâtras au fond des planches, pour empêcher l'oignon de s'enfoncer & de se perdre: cela empêche encore les traînasses des taupes.

En général, la terre grasse convient aux racines, & la légère aux oignons.

La terre des plates-bandes & des planches doit être un peu amendée, bien passée à la claie, & de deux pieds de profondeur; & les planches relevées également par-tout, de deux ou trois pouces seulement au-dessus des sentiers & des allées. On fume ou l'on renouvelle ces terres tous les trois ans, qui est le tems qu'on leve les oignons; & le fumier doit être du fumier de vache bien consommé, & bien mêlé avec la terre par deux ou trois labours, pour que les oignons ni les plantes ne se brûlent; & on saupoudre toute la terre de terreau, pour la rendre plus légère. On dresse les planches à fleurs vers la Saint-Remy, on ne leur donne que trois pieds de largeur: un doigt de terre suffit sur les racines & oignons qu'on plante; & celles qu'on sème, se sement sur la surface de la terre, avec un doigt de terreau par-dessus. Il faut toujours arroser après avoir planté ou semé; & si c'est en pots, les tenir à l'ombre en été.

Toutes les fleurs, arbrustes & arbres qui ne perdent jamais leurs feuilles, s'appellent en terme général, *semper vivum*, comme oreilles-d'ours, joubarbe, buis, laurier, cyprès, &c. On doit toujours les planter en pleine seve.

Pour dresser les parterres à fleurs, il y en a qui les font tout de planches brisées, d'autres y font des figures; chacun suit son goût: mais il est bon de laisser toujours le milieu pour les belles fleurs, & que la terre en soit bien dressée en dos de carpe, soit plates-bandes découpées, ou planches.

Arrangement des Fleurs de Parterre.

Il ne faut planter que des oignons rustiques dans les plates-bandes, sur-tout dans les grands parterres, où ils sont plus exposés à l'air & au brouillard. Ces oignons sont ceux de tulipes communes, de narcisses blancs & jaunes, de jacinthes, d'étoiles, de couronnes-impériales, de totus-albus, de jonquilles & d'anémones simples. On nomme ces oignons rustiques, parce qu'ils ne gèlent point, & qu'ils se défendent des autres plantes.

On met deux rangs de ces oignons de chaque côté des plates-bandes, le premier rang à un demi-pied du buis.

Dans le milieu des plates-bandes, entre les ifs, on plante de petits arbrustes, comme lilas, syringa, chevre-feuille, genêt d'Espagne, rosiers panachés & à cent feuilles, & autres qui résistent à la gelée. Entre ces arbrustes, on met de grosses fleurs vivaces, comme soleils, lys, oculus-christi, musles-de-lion, valeriennes grecques & communes, ancolies, giroflées musquées, jaunes & autres; roses trémières, belles-de-nuit, viola marina, galega, &c. Toutes ces plantes pouffent beaucoup de fleurs chacune dans sa saison, & font ensemble un beau coup-d'œil dans les grands parterres.

Comme l'on plante les oignons à six pouces du buis, il faut mettre dans cet espace, à quatre doigts des oignons, des fleurs printanieres, comme hépatiques, violettes, primeveres, marguerites, crocus, pensées, & autres petites plantes à fleurs hâtives.

Pour la seconde saison, on y plante œillets de poètes, œillets d'Espagne, véroniques, mignardises, croix-de-Jérusalem, coquelourdes, campanules, jacées, gros œillets communs, immortelles, cressentimons, scabieuses, oreilles-d'ours.

Pour la troisième saison, on y met amarantes, tricolors, roses-d'Inde, balsamines, œillets-d'Inde, basilics, belles-de-nuit & thlaspis. Toutes ces fleurs se sement sur couches dans les mois de Mars & d'Avril. On doit lever les amarantes & les tricolors quand ils ont trois pouces de haut, les planter en pépinières sur des couches nouvelles; & quand elles y ont poussé à la hauteur de six ou sept pouces, les transplanter en mottes dans les plates-bandes.

Toutes ces plantes restent fleuries jusqu'aux gelées. On aura aussi le cressentimon, la scabieuse, la valerienne, le musle-de-lion & le rosier fleuri une seconde fois en automne, si on a soin de les tondre aux ciseaux après les premières fleurs.

Terre préparée pour les Plantes, Arbres, & belles Fleurs, qui se mettent en pots, en caisses, ou en pleine terre.

Il faut connaître son fonds avant que de songer à planter quelque chose que ce soit ; & quoiqu'on le connaisse, il faut, ou l'amaigrir, ou l'engraisser, c'est-là toute la science de la terre ; les autres connoissances ne s'acquiescent qu'au bout d'un très-long-tems, & !: seule expérience les donne, eu égard aux différens fonds de terre qu'on possède. Comme on a rapporté ci-dessus tous les amendemens nécessaires pour différentes terres, je me renfermerai dans un particulier que j'ai éprouvé depuis nombre d'années dans la culture des fleurs & des plantes ; j'ai remarqué qu'elles y viennent très-bien, & poussent plus qu'en toute autre terre. La proportion que je donne s'augmentera, selon la grandeur du jardin que l'on aura à faire, ou que l'on voudra perfectionner, ou selon la quantité des fleurs, plantes, arbres, ou arbrisseaux que l'on aura à mettre en pots ou en caisses.

Je fais venir six tombereaux de terre d'égout, que je tire du fond des égouts des environs des villes, autant de terre forte, qui est celle dont se servent les Fondeurs de cloches pour faire leurs moules ; à son défaut, la meilleure terre franche ; deux tombereaux de marc de raisin, & douze tombereaux de terreau de couche de fumier de cheval bien pourri.

Je mêle le tout ensemble & labourez plusieurs fois, jusqu'à ce qu'on ne connaisse plus ni le terreau, ni la terre forte, ni la terre d'égout, ni le marc de raisin : je laisse reposer le tout environ six mois, puis je le passe par la claie, & le laisse reposer encore un an au moins, observant de le faire remuer après les grandes pluies, & je m'en fers après au besoin.

Je repasse cette terre encore une fois au petit crible, pour les plantes que je veux mettre en pots.

Quand & comment il faut semer les Fleurs.

Les oignons fleurissent plus promptement, mais on a plus de variétés par les graines.

La meilleure & la plus propre saison de semer est le printems, lorsque l'air est un peu tempéré : on sème aussi en automne, mais on ne sème en ce tems que les graines d'arbres, ou celles d'oignons de fleurs qui sont ordinairement plus dures à lever que les autres, ou qui doivent passer l'hiver en terre pour avancer leur germination, & prendre plus de force dans l'année suivante.

Les semences des fleurs & plantes étrangères doivent être semées sur couches chaudes & sous cloches, pour y être entretenues jusqu'à ce que le tems permette de les transplanter, & qu'elles soient un peu plus fortes. Les plantes étrangères se sement ordinairement en pots, & mieux encore dans des espèces de terrines d'environ un pied de diamètre, sur quatre pouces de hauteur, fendues en trois ou quatre endroits par en-bas, pour égoutter les eaux ; parce qu'elles sont plus dures à lever que les autres graines, & qu'on enterre ces pots ou terrines dans des couches qu'on fait de tems en tems pour les faire lever : on les arrose quand la terre est sèche.

Il n'est pas nécessaire de prendre tant de précautions pour les fleurs automnales, qu'on replante en plein dans les parterres ; on les sème ordinairement en rayons sur couche : on peut aussi les semer avant l'hiver depuis le mois d'Août, jusqu'en Décembre, même en pleine terre, mêlée avec du terreau de vieilles couches, qu'on couvre de deux doigts de la même terre, recouverte d'une bonne quantité de grand fumier sec pendant les gelées.

Culture générale des Fleurs.

I. On les sème toujours par rayons espacés de quatre doigts, pour que chaque sorte de fleur ait le sien, & qu'on puisse s'en souvenir. On sème ou en terre bien meuble, recouverte d'un doigt de la même terre par-dessus la graine, & battue légèrement pour que tout germe ; ou sur couche faite huit à dix jours auparavant, avec deux doigts de terreau sur la graine. Les bonnes graines sont celles qui vont au fond d'un vase plein d'eau. Les graines trop

dures & un peu grosses se trempent un jour avant que d'être semées, pour les attendrir & les hâter. La graine de giroflée se sème aussi-tôt qu'elle est cueillie, afin que celles qui seront doubles, se déclarent avant l'hiver, & puissent se ferrer.

On sème de bonne heure, comme sur la fin d'Août, ce qu'on veut replanter avant l'hiver ; sinon on sème un peu tard. Il faut aussi semer de bonne heure au printems les plantes qui doivent passer l'hiver, de peur que la sécheresse ne les arrête.

On arrose les graines tous les jours, avec un petit arrosoir, par-dessus un doigt de paille longue ; cela fait lever tout, & alors on les découvre. On fait chauffer l'eau au soleil en automne. On sarcle par un tems humide, & on doit le faire à fond, en tirant avec les doigts jusqu'aux racines & fibres des mauvaises herbes : quand les graines sont bien levées, on les arrose avec le grand arrosoir, sans leur donner ni trop ni trop peu d'eau. On les recouvre avec un peu de terreau ou de terre, lorsque le pied se dégarnit. On les recouvre tous les soirs avant les gelées, même avant les gelées blanches ; & on pose les couvertures sur des cerceaux élevés en dos-d'âne & bien garnis, pour qu'elles ne portent pas sur les fleurs, & que la gelée n'y pénètre point : on les tient découvertes pendant que le soleil y donne seulement ; on peut même les laisser à l'air, s'il ne gele point : mais il faut prévenir la gelée.

II. Ne replantez vos fleurs que quand elles sont assez fortes, & faites-le de bonne heure, pour qu'elles puissent être bien reprises avant les gelées, ou avant les sécheresses.

Il est nécessaire que la terre où on les met, soit bien remuée, rompue & presque pulvérisée ; quelque mauvaise qu'elle soit, les plantes, du moins les communes, y réussiront avec le secours des pluies & des arrosemens.

Les plantes des graines, & encore plus celles qui se multiplient par rejettons, marcottes, ou boutures, demandent de l'eau jusqu'à ce qu'elles aient bien repris racine ; & outre les arrosemens, qu'on leur donne au pied avec l'arrosoir à goulot, il faut dans les commencemens des chaleurs les cacher du soleil par quelques toiles, ais, paillassons, ou branchages, ou en les plaçant à l'ombre lorsqu'elles sont en pot ou en caisse. On fait la même chose pendant huit jours aux boutures & à toutes les plantes nouvellement mises en place.

On doit, en plantant, ferrer un peu la terre avec la plante, pour la garantir des accidens du dehors : & quand elle est bien reprise & qu'elle a commencé à jeter, remuer légèrement la terre à l'entour, afin que l'air & les arrosemens ne l'endurcissent pas davantage.

A mesure qu'elles prennent racine & qu'elles forcent, sur-tout en automne, on les expose au soleil peu-à-peu, & on les arrose sagement, sans les noyer & sans les laisser languir de hâte ou de sécheresse.

Visitez vos fleurs tous les matins à la rosée, pour les nettoyer des insectes, sur-tout des limaces, punaises, perce-oreilles, & toiles d'araignées, qui gâtent fleurs & couleurs.

III. Partagez votre terrain en deux parties : la mieux exposée au soleil, qui sera par conséquent la plus chaude & la plus hâtive, doit être pour les belles fleurs ; l'autre sera pour les moindres, sur-tout pour celles qui demandent l'ombre ou l'humidité, & pour les plantes à oignons, qui y tiennent fleurs plus long-tems, quoiqu'elles ne s'y portent pas si bien que dans la belle exposition.

Vous aurez aussi dans cette partie la plus ombragée un quartier de réserve, pour y planter l'été les œillets, oreilles-d'ours, & autres fleurs propres à replanter en ce tems, ou que la chaleur tueroit ailleurs. On les y plante ferrées, parce qu'on les leve l'automne pour les mettre en place. On y met aussi les plantes qu'on réserve pour regarnir les planches & plates-bandes.

IV. Arrosez l'été soir & matin, & en hiver à midi, pour que l'eau ne gele point. Dans les tems d'orage ou de pluie continue, mettez les pots sur le côté, le fond tourné au vent. Vous observerez qu'on ne doit jamais toucher à la fleur.

Garantissez du soleil celles qui sont délicates, par quelque toile claire attachée à des pieux de différente hauteur, qu'on pose du côté du soleil, ou en les rangeant sous quelque amphithéâtre. Si la terre des pots est trop sèche, plongez-les dans l'eau à un doigt près du bord, jusqu'à ce qu'elle les ait pénétrés du bas en haut ; ou bien entrez-les à fleur de terre. Les pots d'œillets, de giroflées, & autres fleurs semblables, veulent beaucoup d'eau, & du soleil le matin seulement ; sinon ils se sechent, & il vaudroit mieux mettre le

tout en terre, pour conserver leur fraîcheur : le meilleur seroit de les mettre en pleine terre après l'hiver. Ces fortes de plantes ne viennent jamais si bien en pots qu'en terre, ne fût-elle que médiocre.

Bequillez la terre de vos pots ou caisses, toutes les fois que vous la verrez battue ou chargée d'une croûte, qui empêche l'eau de pénétrer également dans toute la superficie.

Changez-la, quand vous y verrez une moisissure blanchâtre ou espece de toile d'araignée couverte d'une petite rosée qui sent le champignon.

Si vos plantes languissent, découvrez-en les racines avec de l'eau, ou en les déchauffant adroitement; coupez jusqu'au vif avec la serpette tout ce que vous trouverez de malade ou de gâté, soit à l'oignon, soit aux racines; & après avoir laissé sécher la plaie des racines, couvrez-les & les garnissez de bonne terre.

Lorsque la fleur est passée, mettez vos pots ou caisses à l'ombre dans un endroit bien aéré, pour qu'elle reprenne force.

Il y a des fleurs qu'on peut faire fleurir plusieurs mois de suite, en coupant leur tige quand la fleur est passée : telles sont la giroflée, la rosée, le musle-de-lion, le crisantemum, la matricaire, &c.

Veillez à vos graines dans leur maturité, & cueillez-les avant qu'elles s'envolent, c'est-à-dire, quand la cosse qui les enferme, est sèche & prête à s'ouvrir : recueillez-les toujours aux plantes les plus fortes, & aux fleurs de la plus belle couleur; n'y laissez que le maître-brin, & coupez toutes les autres tiges, afin que la graine réservée ait toute la nourriture & mûrisse parfaitement; vous la conserverez dans des sachets pendus au plancher de quelque lieu sec.

Les caïeux, les marcottes, les talles des plantes qu'on peut *détaller*, c'est-à-dire, dont on peut séparer les racines ou peuples qui sont au pied, comme aux oreilles-d'ours, juliennes, &c. même les boutures, sont toujours plus sûres & conservent mieux leur espece que la graine. Les talles & racines qu'on sépare du maître-pied, doivent avoir chacune un œil au moins & des racines pour être bonnes à replanter, après qu'on les a séparées avec la main, ou avec un couteau ou un coin de bois, lorsque la main n'y suffit pas, on recouvre les plaies avec de la cire d'Espagne. Les marcottes & les talles ne sont bonnes à mettre en place qu'au bout de deux ans. Les boutures doivent être mises trois doigts en terre, le bout éguilé en flûte, & avoir deux ou trois yeux hors de terre.

Les oignons, qui sont à lever, doivent l'être avant que la feuille soit tout-à-fait morte : 1°. pour profiter du terrain : 2°. pour prévenir le tems qu'ils recommencent à végéter en terre. Par la même raison, sur la fin d'Août, sur-tout après une forte pluie, il ne faut point toucher à ceux qui sont en terre, parce que leurs racines commencent dès-lors à travailler. On leve les oignons tous les trois ans au plus tard, afin qu'ils ne se perdent point en terre, où ils s'enfoncent toujours, & pour qu'ils profitent du labour & du remuement des terres. On les dé plante avec la houlette sans rien couper, depuis le commencement de Juin jusqu'à la fin de Juillet, par un beau tems; on les étale sur quelque plancher pendant huit ou dix jours, pour se ressuier de l'humidité des terres; & on les met dans des sachets, dans des boîtes, & encore mieux dans des paniers, pour avoir plus d'air. Au tems convenable pour les replanter, on les épluche, on les nettoie, on coupe jusqu'au vif les endroits pourris ou rongés, & on sevre les caïeux avec la main; on plante les forts en pleine terre, & en pépinière ceux qui ne sont pas encore assez forts pour porter fleur. Les meilleurs oignons sont les plus gros & les plus sains.

Ceux qui n'ont point de robe, comme lys, impériales, iris, crocus, &c. restent toujours en terre; on les leve seulement pour en ôter les caïeux, & on les replante aussi-tôt.

Quand vos oignons ne portent point de caïeux, faites avec l'ongle une petite incision au fond de l'oignon, dans l'endroit d'où sortent les racines, & en enlevez de petites parcelles; il vous donnera autant de caïeux qu'il y aura de plaies : il ne faut pourtant point faire cette violence aux oignons délicats. Les pattes d'anémones & les griffes de renoncules sont des especes d'oignons qui se dé plantent tous les ans.

V. Ayez, l'été, dans votre jardin, un ou plusieurs tonneaux d'eau découverts, pour que l'eau des arrosemens s'y repose & s'échauffe; & dans les lieux où la terre est maigre ou tardive, faites amas de fumier bien pourri dans un coin ou fossé de votre jardin, afin qu'il soit bien consommé & presque réduit en terre quand vous l'employerez : on en

met l'épaisseur d'un petit doigt, mêlé avec de la terre dans les pots d'œillels, & par-dessus les anémones, lorsqu'elles commencent à être en feuilles. Il faut mêler le fumier avec la terre, dès l'hiver, pour qu'il soit pourri & incorporé au printemps, quand on y sème ou plante.

Maniere de planter les oignons des belles Fleurs.

Les jonquilles, les belles anémones, & les belles renoncules de toutes couleurs, doivent être plantées à part hors des parterres; elles y seroient étouffées par toutes les grosses plantes, & on ne pourroit pas les y couvrir l'hiver pour les garantir de la gelée. Tous les oignons ne veulent être enfoncés que trois ou quatre doigts en terre, dans des trous faits au plantoir arrondi par le bout, afin que l'oignon se lie bien avec la terre.

Les oignons de jonquilles se plantent en Septembre & Octobre, en bonne terre, mêlée avec un peu de terreau, disposée par planches de quatre pieds de large, creusées de deux bons pouces, qu'on fait plomber par des hommes qui en foulent la terre, jusqu'à ce qu'elle soit aussi ferme que celle des allées : ensuite, après l'avoir unie avec le rateau, on y trace des rangs éloignés de quatre doigts l'un de l'autre, sur lesquels on pose de trois pouces en trois pouces les oignons couchés sur le côté, pour qu'ils s'arrondissent & portent de belles fleurs. Si vous les posez debout, leur naturel étant de s'allonger, ils pourriroient. Mettez deux pouces de terre par-dessus; & l'hiver couvrez-les de grand fumier sec, ou même de crottes de mouton, si le terrain est froid & humide. On peut les dé planter tous les ans après la fleur : mais, pour qu'ils grossissent & multiplient, laissez-les trois ans en terre sans les relever; vous aurez alors de belles fleurs, & à chaque oignon dix ou douze caïeux, dont il y en aura plus de moitié portant fleurs.

Les oignons d'anémones & de renoncules se plantent de même, à l'exception que la terre, loin d'être plombée, doit être bien meuble, & qu'on les plante sur leur pied, après les avoir éguilés. On en met les caïeux en pépinière, arrosez-les l'été, & ne les relevez qu'au bout de deux ans.

Les oignons de jacinthes sont sujets à dégénérer; & dans les parterres, se trouvant offusqués par les autres plantes, ils ne se repeuplent pas, & se changent en étoiles : c'est pourquoi on en met en pépinière. On les plante comme les anémones.

On plante les oignons de tubéreuses, depuis Février jusqu'en Juillet. Pour cela, faites une couche de bon fumier de cheval nouveau; mettez six grands pouces de terreau de vieille couche par-dessus; au bout de dix jours, quand la chaleur de la couche est passée, plantez vos tubéreuses, sans enterrer le bout de la feuille, & mettez des cloches dessus. Si vous voulez les planter dans des pots, emplissez-les de bonne terre, pareille à celle des oranges, & mettez quatre oignons dans chaque pot; enterrez-les dans une couche, & clochez-les. Si vous n'avez pas de cloches, faites avec de petites perches & de l'osier un treillage par-dessus la couche, soutenu avec des pieux en terre tout-autour, afin de pouvoir poser des paillassons, pour les garantir des gelées blanches du printemps; arrosez-les quand vous voyez la terre sèche, & l'été tous les jours. On peut aussi planter des oignons de tubéreuses en pleine terre, ou dans des pots sans les mettre dans le fumier; mais dans ce cas, il faut de bonne terre, mêlée avec du terreau, & ne les planter que depuis le quinze Mai jusqu'au quinze Juillet.

Maniere de mettre les Plantes en pots ou en caisses.

Les pots vernissés sont les meilleurs : il doivent avoir autant de hauteur que d'ouverture; le fond doit être plus étroit que l'entrée, de deux ou trois doigts, afin d'en pouvoir facilement & sans danger tirer les plantes avec leur terre, lorsqu'on voudra les remporter, pour leur donner plus d'aïfance ou de nouvelle terre. Les pots doivent être fendus à deux ou trois endroits par en-bas, pour écouler l'eau qu'ils reçoivent : ceux qui ont le fond troué, perdent trop l'eau des arrosemens, & donnent entrée à différens insectes qui mangent les racines des plantes. On peut mettre un peu de gravier dans le fond, pour l'écoulement des eaux.

Après avoir rempli ces pots de la terre qu'on aura préparée, on y mettra les plantes à trois ou quatre doigts de profondeur : il est bon qu'elles aient un peu de terre autour de

leurs racines, pour qu'elles reprennent mieux: on les arrosera & on les laissera à l'ombre trois ou quatre jours.

On fera la même chose pour planter en caisses. Elles doivent être toujours plus petites que grandes, afin que, resserrant un peu les racines de l'arbrisseau, sa tête se fortifie & devienne plus belle.

Les pots qui ont le fond troué, ne doivent jamais être exposés à nud contre terre, parce que les vers y entreroient par les trous: il faut les poser sur des dez de pierre, ou du moins sur des billots de bon bois bien uni de surface, afin que le pot portant à plomb ne laisse pas d'entrée aux vers.

Moyen pour élever les Plantes, Arbres ou Arbrisseaux étrangers, même de les faire passer l'hiver sans serre.

Il faut avoir soin de faire en tout tems des couches: aussi-tôt que celle que vous avez faite est froide, vous devez la réchauffer avec du fumier neuf que vous mettez tout-autour, ou bien en faire une neuve. Lorsque vos plantes auront levé sur vos couches, & qu'elles ne pourront plus tenir sous les cloches de verre, vous aurez une espece de serre de verre toute vitrée, telle qu'est celle qui est représentée ci à côté.

J'entends que vous aurez eu soin de faire reprendre, avant l'opération suivante, dans des pots convenables, les plantes qui auront besoin d'une chaleur plus qu'ordinaire. Vous arrangerez donc vos fleurs, plantes, ou arbrustes étrangers plantés dans leurs pots, sous ce chassis qui se mettra sur votre couche, & vous enterrerez vos pots dans le terreau de la couche. Lorsque le soleil perce au travers de ce chassis, il est inconcevable combien la chaleur est grande, & quel bien cela fait aux plantes. Dans les grandes chaleurs de la couche & pendant l'été, on ouvrira les fenêtres de ce chassis. Quand l'hiver approchera, on fera provision de paillassons & de fumier sec, pour le couvrir pendant les gelées: on le découvrira tous les soirs. L'expérience prouvera l'utilité de ce chassis pour les plantes & pour les fleurs; & chacun pourra en profiter, pour avoir dans des tems extraordinaires jusqu'à des fruits hors de saison, en augmentant le volume du chassis. On peut à ce sujet voir au Jardin royal des Plantes, Faux-bourg Saint-Victor, tous ceux qui y sont pratiqués.

Secrets concernant la culture des Fleurs.

Rien ne réjouit tant les plantes que de les arroser avec de l'eau échauffée au soleil, dans laquelle on a mis de la colombine & des cendres de plantes de la même espece.

Si avec cela on applique aux plantes le nitre, & les secours qu'on peut tirer de la Chymie, l'art forcera la nature à se surpasser elle-même. Voyez ce que nous avons dit au Chapitre de la multiplication des bleds, II. Part. Liv. I. Chap. XVI. du Tome I. au sujet du nitre seul.

Une maniere simple pour faire voir les fleurs plus belles qu'à l'ordinaire, est de mettre une couche de farine de fèves de marais sur une couche de terre, & ainsi de suite alternativement lit par lit, jusqu'à une hauteur qui suffise pour contenir & nourrir les racines des plantes que vous voudrez y mettre.

Pour avoir des Fleurs prématurées.

Je prends pour exemple les roses, qui ne viennent ordinairement qu'à la fin du printemps. On appliquera tout ce que je dirai du rosier aux autres plantes.

1°. Plantez, dès la fin d'Octobre, un rosier dans un vase rempli de bonne terre, mêlée avec du fumier succulent & tendre; arrosez-le deux fois tous les jours d'un peu d'eau chaude; ferrez-le dans les tems froids ou rudes, & toutes les nuits: vers le printemps, arrosez-le d'eau un peu plus chaude; la rose se montrera dès les premiers jours du printemps.

2°. Ecuiffonnez sur un amandier un œil ou un bouton pris sur une branche de rosier; vous en aurez de très-belles roses, souvent dès avant le printemps.

3°. Arrosez le rosier deux fois par jour durant les grandes chaleurs; il fleurira de bonne heure, pourvu qu'on le préserve du froid.

4°. Les fleurs qui ne viennent que dans le printemps ou dans l'été, paroîtront dès l'hiver, si on les sollicite doucement par des alimens gras, chauds & subtils. Le marc de raisin, dont on a ôté toutes les petites peaux, le marc d'olive, le fumier de cheval, les eaux de basse-cours, hâtent les plantes infiniment. Ainsi, dès le commencement d'Octobre, coupez les branches de giroflées, qui sont trop avancées; ensevelissez-les avec des matieres grasses & salines au pied de la plante; vous aurez quatre mois plutôt des giroflées fleuries.

En un mot, pour avoir des fleurs précoces, tout le secret est d'échauffer & d'animer le bourgeon, d'avoir un lieu chaud, & de donner à la plante une nourriture succulente & convenable.

Pour retarder les Fleurs.

Les fleurs tardives ne font pas moins de plaisir que les précoces.

Arrachez un rosier, quand il commence à pousser, & transplantez-le dans une terre un peu moins grasse: par ce dérangement, il ne donnera ses fleurs que l'hiver suivant; ou bien, coupez les branches anciennes, & ne laissez que celles qui sont de l'année dernière, & qui ne doivent avoir des roses que l'année suivante: toute la sève se portera aux jeunes branches, & leur fera porter dans l'automne des fleurs anticipées sur le printemps suivant.

Ecuiffonnez adroitement un œil de rosier sur un pommier: cet arbre portera en même tems, à la fin de Septembre, les fleurs du printemps & les fruits de l'automne.

Pour avoir de la giroflée, des œillets & des roses fort tard, il n'y a qu'à rompre doucement avec les doigts les boutons naissans, ou les calices qui contiennent la fleur, & arroser beaucoup durant l'été. Les fleurs plantées à l'ombre au pied d'une haie, sont bien plus tardives, parce qu'elles sont affamées par les plants de la haie, & privées du soleil.

Si on met les oignons de lys, ou autres, fort avant dans la terre, ils en fleurissent plus tard. Ainsi, afin d'en avoir plus long-tems, on met quelques-uns de ces oignons trois pouces en terre, d'autres à cinq pouces, & quelques-uns à sept.

Pour conserver long-tems les Fleurs.

Vous conserverez une fleur long-tems, si avant que d'être ouverte vous l'enfermez exactement entre deux pots de terre neufs & sans vernis: deux mois après tirez votre fleur de-là, elle s'ouvrira avec une diligence surprenante. Les œillets, les anémones se conservent long-tems de cette maniere, pourvu qu'entre les deux pots de terre on mette quelques plantes d'avoine en herbe, arrachées avec leurs racines.

Pour donner de nouvelles couleurs aux Fleurs.

Le noir, le verd, le bleu sont les trois couleurs qui sont rares dans les fleurs & que les curieux voudroient y mettre. On peut faire prendre aux fleurs ces trois fortes de couleurs sans beaucoup de peines.

Pour le noir, on emploie les petits fruits qui croissent sur l'aulne, quand ils sont bien desséchés, & on les réduit en poudre impalpable. Pour le verd, on se sert du suc de rue: & pour le bleu, on prend les barbeaux ou bluets, qui croissent dans les bleds, on les fait sécher, & on les réduit aussi en poudre très-fine.

Pour en faire usage, on prend la couleur qu'on veut donner au végétal, & on la mêle avec du fumier de mouton, une pointe de vinaigre, & un peu de sel: il faut qu'il y ait dans la composition un tiers de la couleur. On dépose cette matiere, qui doit être épaisse comme de la pâte, sur la racine d'une plante dont les fleurs sont blanches; on l'arrose d'eau un peu teinte de la même couleur, & du reste on la traite comme à l'ordinaire: vous verrez par-là des œillets changés du blanc au noir. On fait la même chose pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réussir, on prépare la terre. On doit la choisir légère & bien grasse, la

faire sécher au soleil, la réduire en poudre & la passer par le tamis, on en remplit un vase, & l'on met au milieu, par exemple, une giroflée blanche; car la couleur blanche est la plus docile & la plus susceptible des impressions. Il ne faut point que la pluie, ni la rosée de la nuit, tombe sur cette plante; & durant le jour il est bon de l'exposer au soleil.

Si on veut que cette fleur blanche prenne le rouge, on se sert de bois de Brésil, pour faire la pâte & pour teindre l'eau des arrosements.

Par cet artifice, on aura des lys charmans, & de trois ou quatre couleurs, en les arrosant par trois ou quatre endroits d'eau empreintes de chacune de ces couleurs.

Les Curieux mettent macérer les oignons des tulipes dans des liqueurs préparées, dont ils prennent la teinture. Quelques-uns même découpent un peu ces oignons, & infusent des couleurs seches dans ces petites hachures.

Les couleurs, dont on se sert pour colorer l'eau, doivent être tirées des végétaux; celles qui viendroient des minéraux seroient corrosives, & seroient mourir les fleurs.

Pour rendre les giroflées doubles & de diverses couleurs; transplantez en automne des giroflées blanches, qui auront donné des fleurs simples au printemps; faites la même chose, au printemps suivant, & empêchez qu'elles ne fleurissent; elles feront des fleurs doubles en été. Comme elles seroient toutes blanches, voici ce qui s'est fait avec succès, pour en avoir de différentes couleurs. On sème les graines dans une terre succulente, séchée au soleil & passée au tamis: soir & matin; on arrose les graines avec de l'eau de diverses couleurs: sur l'une du jaune, sur l'autre du bleu, ici de l'eau rouge, là de l'eau verte, &c. On continue les arrosements pendant trois semaines. On serre les vases la nuit, de peur que la rosée ne détrempe les couleurs.

Pour donner de nouvelles odeurs aux Fleurs.

On détrempe du fumier de mouton dans du vinaigre, où l'on met un peu de musc, de civette, ou d'ambre en poudre: on met les graines, ou même les oignons, durant quelques jours, macérer dans cette liqueur; les fleurs, qui en viennent, répandent une odeur très-douce. Pour le plus sûr, il faut encore arroser les plantes naissantes de la même liqueur où l'on a mis tremper les semences.

Voici une expérience qu'un Auteur distingué assure lui avoir réussi, pour ôter au souci d'Afrique son odeur choquante. Il mit tremper pendant deux jours ses graines dans de l'eau-rose, où il avoit fait infuser un peu de musc; il les laissa sécher un peu, & les sema: ces fleurs ne perdirent pas toute leur mauvaise odeur dès la première année, & ne firent que s'amender considérablement. Il en sema la graine avec la même préparation: il en vint des fleurs qui pouvoient disputer d'odeur au jasmin & à la violette.

A l'égard des plantes, qui viennent de racines, de boutures, ou de marcottes, l'opération se fait au pied, comme nous venons de le dire sur l'article des couleurs.

Quant aux arbres, on en perce le tronc avec une tarière; & avant que la sève monte, on y met en consistance de miel, la matière dont on veut que les fleurs prennent l'odeur & le goût.

ARTICLE II.

Culture particulière des Fleurs, par ordre alphabétique.

Les belles fleurs, ou fleurs de Curieux, sont les tulipes, les anémones, les œillards, les oreilles-d'ours, & les renoncules. Je ne m'étendrai ci-après que sur ces cinq sortes de fleurs, en les distinguant dans leur ordre par un titre en *majuscules*; & je ne parlerai que légèrement des autres, parce que ce qui a été dit ci-devant suffit pour leur culture.

ACONIT, veut une terre grasse & bien cultivée; il vient en toute exposition.

On le multiplie de semence & de plant enraciné en Avril.

Amarante ou *passé-velours*, plante annuelle de parterre, de la grande espèce, dont la fleur dure long-tems, de quelque couleur qu'elle soit. On en sème la graine à

voie sur couche en Février & Mars, pour les transplanter au bout de six semaines, & en avoir de bonne heure; ou en Avril & Mai, en pleine terre, ou dans des pots & baquets. Elle veut de fréquens arrosements & point trop de soleil.

Ancolie, est une plante vivace qui se multiplie de graine & de plant enraciné dans le mois de Septembre, en bonne terre & en belle exposition. Sa fleur, qui est fort belle dans un parterre, est composée de plusieurs feuilles, cinq plates & cinq caves, disposées en cornet, partie de couleur rouge, & partie bleue, blanche, incarnate, ou de couleur de châtaigne. Sa semence est menue, ovale, applatie & de noir luisant.

A N E M O N E.

Les anémones ont été connues de tout tems en France; mais les belles espèces, qui nous sont venues des Indes orientales, sont plus nouvelles. M. Bachelier, grand curieux de ce tems, les apporta vers 1660. Les Illustres visitoient assidument son jardin; sachant qu'il avoit apporté plusieurs raretés. Ils furent surpris de voir la fleuraison des anémones. Quelques-unes doubles, qui se trouverent parmi les simples, furent cause qu'il voulut les augmenter pendant huit ou dix ans avant que d'en vendre; mais l'ardeur des Curieux fut trop forte pour un terme si long, & quand l'argent ne peut rien, l'adresse est une grande ressource. L'invention, dont un Conseiller au Parlement se servit pour avoir des anémones, malgré les durs refus de M. Bachelier, est trop spirituelle pour être oubliée. Cette graine ressemble beaucoup à de la bourre, elle en porte même le nom; & quand elle est tout-à-fait mûre, elle s'attache facilement aux étoffes de laine. Ce Conseiller alla voir M. Bachelier, lorsque la graine des anémones étoit tout-à-fait mûre; il y alla en robe de drap, & commanda à son laquais de la laisser traîner. Quand ces Messieurs furent vers les anémones, on mit la conversation sur une plante, qui attachoit la vue ailleurs, & d'un tour de robe, on effleura quelques têtes d'anémones, qui laisserent de leurs graines à l'étoffe. Le laquais instruit, reprit aussi-tôt la queue de la robe, la graine se cacha dans les replis, & M. Bachelier, qui ne se doutoit de rien, ne s'en aperçut pas. La multiplication en fut aisée ensuite. Cette plante foisonne en graines; & les grandes semences qu'on a faites, & qu'on fait tous les jours, nous ont enfin donné ces belles anémones extraordinaires, dont je veux parler. Je laisse-là les simples, jusqu'à ce que je traite de la graine; les doubles n'en portent point.

Beauté des Anémones.

La fanne de l'anémone est si agréable, qu'elle augmente la beauté de son espèce. Plus elle est frisée, plus elle est jolie.

Sa touffe seule, basse & bien garnie, fait plaisir à voir. On méprise les grandes fannes. La tige doit être grande à proportion de la grosseur de la fleur. Le coloris doit être très-brillant, même dans les couleurs brunes & bizarres. Les nuancées sont rares. Les veloutées sont les plus belles. Les panachées sont à préférer aux pures.

Une anémone, pour être belle, doit être grosse & pommée, que la pluche fasse le dôme, comme le pavot, & qu'elle soit fort garnie de béquillons.

Les grandes feuilles doivent excéder la grosseur de la pluche, mais pas de beaucoup. Lorsque ces grandes feuilles sont pointues ou étroites, c'est un grand défaut. Les béquillons doivent être aussi arrodés par le bout. Plus les béquillons sont larges, plus la fleur est considérable. Les étroits ne valent rien, & font une fleur pointue.

Le cordon doit un peu se faire voir, & ne point excéder les premiers béquillons ni faire le boulet par son épaisseur.

Plus le cordon est de différentes couleurs, plus la fleur est belle. Le cordon ne doit point avoir de grain; ce grain marque ordinairement la vieillesse de la plante, qui se vuide du milieu de sa pluche, & qui se perd.

La culotte aide à connoître quand une anémone doit augmenter en coloris. Ce qu'on appelle culotte, est la moitié du dessous des grandes feuilles prochaines de la queue. Quand la pluche est d'abord d'une seule couleur, & les grandes feuilles de deux, il y a lieu d'espérer que le même coloris de la culotte pourra monter dans les béquillons de la pluche.

Il y a des anémones qui varient, qui sont panachées une année par grandes pièces emportées sur les grandes feuilles, les béquillons bordés ; une autre année tout sera lamoyé ; & une autre année, les grandes feuilles seront piquetées, & les béquillons purs. Ces anémones sont préférables à d'autres ; car, par leurs mêmes pattes (c'est ainsi que se nomment les oignons des anémones), vous aurez des différences, comme si c'étoit d'autres plantes.

On tire les plus belles espèces d'anémones de Caen & de Bayeux.

Terre propre aux Anémones.

Presque tous les Curieux se sont contentés de la terre naturelle de leurs jardins, avec des amendemens qu'ils ont jugé nécessaires pour planter leurs anémones. Beaucoup ne se font point vantés de leurs expériences, en étant fort mal satisfaits. Il n'y a point dans ce climat, de terre naturelle qui ait toutes les dispositions nécessaires à l'anémone. On fait généralement que l'anémone veut une terre légère, qu'elle est gourmande, & qu'il lui faut de la nourriture ; néanmoins le fable lui plaît fort. On doit donc le fortifier par des terres & des terreaux convenables, & avec une juste quantité. Tous les terreaux chauds & gras & les poudrettes, y sont très-dommageables. Il ne faut que de très-légers engraissemens avec du terreau de fumier de cheval bien pourri de deux ou trois années. Le terreau des herbes qu'on arrache, des feuilles d'arbres, des gouffes vertes de pois & de fèves, & les raclures d'allées, s'y peuvent mêler & fort à propos, pourvu que le tout soit bien consommé.

Je compose ma terre avec cinq hottées de sable noir, trois hottées de terre franche, & quatre à cinq hottées de terreau. Je mêle toute cette terre au commencement de l'automne, pour ne m'en servir qu'une année après au même tems, & le long de cette année je la fais passer quinze ou vingt fois par la claie. Si les fonds de terre de vos planches sont de terre forte ou glaise, vous devez les faire ôter, & en faire remplir la moitié de terre sablonneuse, & l'autre moitié de votre terre composée.

Il faut tous les ans de nouvelle terre aux anémones ; elles s'y plaisent mieux que dans celle qui a servi.

On peut mettre dans les fonds des planches, à deux pieds de profondeur, des fagots ou des plâtras pour donner de l'égout aux terres ; c'est une fort bonne méthode qui empêche la pourriture des plantes.

Tems & maniere de planter les Anémones.

Le tems de planter les anémones est de prévoyance. Il est bon de juger à-peu-près si l'automne sera pluvieuse ou sèche : si elle est pluvieuse, plantez à la mi-Septembre ; si elle est sèche, plantez dès la mi-Septembre.

Vos planches étant labourées & dressées au râteau, il faut tirer dessus, au cordeau, des traits en long de cinq pouces en cinq pouces, & refendre ces traits par d'autres en travers, aussi de cinq en cinq pouces, afin que de tout sens vos pattes étant placées aux endroits où les traits auront croisé, elles soient dans une égale distance.

Si vous n'êtes point contraint de faire vos planches plutôt d'une largeur que d'une autre, faites-les de trois pieds de large, & de longueur tant qu'il vous plaira ; vous mettez cinq pattes de front sur cette largeur, & vous avez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos belles plantes, ce qui est extrêmement utile.

Les anémones ne doivent point être mises en terre plus avant de trois bons doigts ; il faut faire leurs places avec la main dans la terre, en forme de déplantoir, de crainte de rompre leurs pattes ; & prendre toujours garde qu'elles ne se trouvent à l'endroit des traits croisés.

Pour regarnir vos planches aux places des pattes qui pourrissent, plantez dans différens pots plusieurs pattes, une patte seulement dans chaque pot. L'anémone sort de terre, trois semaines après y avoir été mise ; vous verrez bien alors où il vous en manquera. Vous ôterez vos pattes pourries de leur place, & regarnirez vos planches de celles de vos pattes qui sont dans les pots, qui auront poussé.

Gouvernement des Anémones depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Plus les anémones sont belles, plus elles demandent de foin ; elles veulent être arrosées en automne lorsqu'il y a de la sécheresse, & on les couvre avec des toiles cirées quand il pleut trop.

Il ne faut pas se presser de les couvrir de paillassons aux premières gelées ; elles en valent mieux d'être un peu endurcies au froid ; mais dans les fortes gelées, couvrez-les fortement par-dessus vos paillassons avec du fumier sec ; & si l'hiver redouble, redoublez aussi votre couverture. Ne négligez pas de donner de l'air à vos fleurs, quand le tems est adouci ; mais de crainte de surprise, couvrez-les tous les soirs : passez votre tems couvrant & découvrant, & attrapez la fin des gelées.

Otez, pour la propreté de vos planches, & pour conserver les fannes, les feuilles pourries avec l'ongle. S'il y a des tiges foibles sur quelques pieds, coupez-les avec des ciseaux, pour que les autres tiges aient une nourriture plus abondante. Arrosez-les dans les tems de sécheresse, observant toujours de les couvrir les soirs. On leur donne l'eau telle qu'elle vient du puits.

Lorsque vos planches sont en pleine fleur, si l'ardeur du soleil est extrême, abriez-les & leur ôtez par jour trois ou quatre heures du grand chaud ; elles en dureront bien plus long-tems.

Si l'on vous a donné des anémones sans vous en faire les portraits, ne manquez pas de les décrire, afin de mieux arranger vos couleurs dans l'année suivante, pour rendre vos planches plus agréables par la variété. On mélange les couleurs en plaçant d'abord les anémones incarnates, ensuite les couleurs de feu, les blanches, les violettes, les bizarres, les brunes, les panachées, les piquetées, les nuancées.

Tems auquel se déplantent les Anémones : leur ordre & leur conservation.

Le tems sûr de planter les pattes d'anémones, est lorsque la fanne jaunit pour sécher : il ne faut pas la laisser sécher entièrement ; quand la plante n'a plus de sève, elle s'échauffe dans la terre, & pourrit à la moindre humidité.

Il faut en déplantant suivre l'ordre de son mémoire, & les laisser sécher dans une chambre à l'air, avant que de les enfermer dans leurs boîtes.

Epluchez-les ensuite, en leur ôtant tout le pourri & tout ce qui n'est pas de l'oignon vif, & ne craignez pas de couper jusqu'au vif.

Les pattes d'anémones peuvent se conserver hors de terre deux ou trois ans sans se gâter, en les mettant dans un lieu sec, parce qu'elles ne poussent point comme les oignons, elles en font même plus grosse fleur : comme il y a des années pourrissantes, qui en font beaucoup périr, réservez dans votre cabinet de quoi vous remonter.

Des graines, du tems de les semer, & de leur culture.

Les anémones doubles ne portent point de graines ; nous n'avons que celles des simples à cultiver pour en avoir de doubles.

Il est bon de remarquer à la fleur les anémones simples, qui ont un très-grand vase, une bonne forme dans les feuilles, des couleurs éclatantes & bizarres, un coloris lustré, satiné ou velouté ; c'est de celle-là qu'il faut ramasser la graine, lorsqu'elle quitte la tête de la tige, & qu'elle est prête à s'envoler ou à tomber ; on la met dans une boîte, & on la conserve séchement jusqu'au mois d'Août pour la semer.

On ne doit semer cette graine que sur une terre bien préparée ; on pourra se servir de la même que j'ai décrite pour les planter : mais sur-tout qu'elle soit bien remuée & bien unie au râteau.

La graine d'anémones se tient tellement ensemble, qu'il faut la séparer.

Mettez dans un seau ce que vous voulez en semer, & jetez dessus du sable bien sec ou de la terre très-déliée ; maniez & remaniez vos graines jusqu'à ce qu'elles soient bien disjointes.

Semez-les fort claires, & quand vous en aurez couvert votre terre environ une toise,

de crainte que le vent ne la bouleverse, saupoudrez-la de terre & terreau mêlés ensemble, & ne la couvrez qu'à demi pour l'arrêter seulement; puis recommencez à la semer, comme vous avez fait d'abord. Quand vos semences sont toutes répandues & à demi-couvertes, recommencez à la saupoudrer encore avec la même terre & terreau, jusqu'à ce qu'elles soient couvertes entièrement, de façon que le tout n'aille qu'à l'épaisseur d'un petit doigt.

Unissez après cela votre terre avec une baguette; couvrez-la de grande paille de la simple épaisseur d'une paille ou deux seulement; car le soleil tue cette graine, tant elle est délicate; jetez quelques baguettes sur votre paille, pour empêcher que le vent ne l'enleve; & arrosez légèrement par-dessus votre paille, jettant ailleurs ce qui est au fond de l'arrosoir aussi-tôt qu'il ne verse plus d'eau.

Ce premier arrosement doit être de cinq à six arrosoirs pour une toise de plate-bande de trois pieds de large; continuez à arroser, mais moins, tous les cinq à six jours quand il ne pleut point, & laissez votre paille quinze jours, votre graine germe dessous. Lorsque vous ne verrez pas lever votre graine, ne laissez pas d'ôter la paille, & prenez garde que votre terre ne se sèche.

Gouvernant votre graine de cette façon, une partie fleurira dès le mois de Mars, & le reste en Avril. Nettoyez soigneusement vos planches, couvrez vos plantes pendant les gelées; & lorsqu'au printemps vos graines sont devenues des pois, & veulent sécher leurs fanes, déplantiez-les avec grande patience; passez votre terre par un crible très-fin, la terre passe & les pois demeurent; mettez-les sécher avec leurs fanes dans un lieu très-sec: en les frottant avec les mains, les fanes & les racines s'en vont en poussière: vous les replantez par planches l'automne suivante; & lorsqu'ils fleurissent, vous remarquez les doubles que vous décrivez quand elles en valent la peine, & vous conservez comme vos élèves avec grand soin.

Argemone ou *Pavot épineux*, se sème à claire-voie en Septembre ou Octobre, pour être transplanté dans les plates-bandes en Avril.

Aster ou *Oculus Christi*, se plaît par-tout & pullule beaucoup; c'est pourquoi on la relève tous les trois ans: on ne sauroit la replanter trop souvent: on la marcotte comme l'aïllet. Quelques-uns l'appellent encore *Mignotie*.

Astragale, plante à fleurs légumineuses, dont toutes les espèces sont belles & bonnes à avoir; elles demandent soin & culture; on les plantera en bonne terre & en belle exposition: elles se multiplient de semence & de plant enraciné; on les sème sur couche & sous cloches: les espèces qui viennent des Pays étrangers, craignent l'hiver.

Aphodele. Toutes les espèces de cette plante demandent une bonne terre & une belle exposition: on les multiplie de plant enraciné en Mars, ou sur la fin de l'automne, lorsque la fleur est passée.

B *Aguaudier d'Ethiopie*. Cette plante est des plus jolies & des plus propres pour mettre dans un jardin: elle fleurit trois à quatre fois l'année, & son aspect est des plus charmans; sa fleur est couleur de feu en forme de fleur d'haricot, on la sème sur couche & sous cloche en Mars, & on la replante en pot dans une terre bien préparée; on aura soin de l'arroser souvent pendant les chaleurs: elle craint la gelée.

Balsamine, fleur de parterre de la grande espèce: on en met aussi dans des pots; elle vient de graine semée sur couche en Mars.

Basilic, plante basse annuelle qu'on met ordinairement dans des pots en amphithéâtre ou dans les parterres. Le basilic, tant grand que petit, vient de graine semée sur couche à claire-voie au printemps. Au surplus, voyez ci-devant au Jardin potager.

Bassinet ou *Boutons d'or*, demandent une terre à potager bien meuble: ils aiment le grand chaud, & veulent être souvent arrosés & sarclés.

Bec-de-grue ou *Géranium*. Les espèces étrangères, & qui viennent d'Afrique, demandent soin & culture. Il y en a de plusieurs fortes; savoir, ceux à feuilles de mauves odorantes, tant panachées que d'une seule couleur; & le géranium triste des Indes, dont l'odeur ne se fait sentir qu'après le soleil couché & pendant la nuit. Toutes ces espèces veulent être plantées en bonne terre & en pot: l'exposition du soleil la plus vive est ce qui leur convient. On les multiplie de semences sur couche, ou de boutures en Avril. La dernière espèce ne se multiplie que de semences & de plant enraciné. On aura grand soin de les préserver tous du froid pendant l'hiver.

Belle-de-nuit, on la sème tous les ans en Avril sur couche, & on la replante en pépinière, en bonne terre & en belle exposition, pour garnir les parterres en Automne.

Bellevedere, plante annuelle & pyramidale, qui, quoique négligée, vient par-tout de graine semée très à clair en terre meuble, & aime l'ombre: elle se repeuple d'elle-même & se replante. Il lui faut beaucoup d'arrosemens.

C *Campanule*. Toutes les espèces de campanules, tant doubles que simples & panachées, veulent une terre grasse & humide, qui soit bien cultivée & bien exposée. On les multiplie de semences & de plant enraciné en Mars; on aura plus de soin des campanules doubles panachées, qui font un très-bel effet dans les parterres; on pourra, pendant les fortes gelées, mettre dessus quelque peu de fumier sec.

Canne-d'Inde. Nous avons plusieurs espèces de cannes-d'Inde très-belles; on les appelle autrement *Baliflers*: on les distingue en grands & petits. Toutes ces espèces sont aussi belles les unes que les autres, & demandent beaucoup de soin. On les plante dans la plus belle exposition du jardin, en pot, dans une terre grasse & bien cultivée; on les sème en Avril sur couche; on les multiplie aussi de plant enraciné: on aura soin de les serrer pendant l'hiver, & de ne leur donner presque point d'eau pendant ce tems.

Capucine. Voyez au Jardin potager.

Cardasse, *Raquette* ou *Figue d'Inde*. Cette plante, quoiqu'étrangère, vient fort vite, & se multiplie assez aisément. Nous en avons quatre fortes; la grande, la moyenne, la petite & l'épineuse. Toutes ces espèces veulent être plantées en pot en bonne terre, & en belle exposition. Elles n'aiment point l'hiver ni les lieux trop enfermés; elles pourrissent facilement à l'humidité, & sur-tout dans l'hiver, où j'ai remarqué que, pour peu qu'on les mouille, elles pourrissent: on aura donc soin de les mettre pendant ce tems dans un lieu bien sec, exempt des gelées. On les multiplie des feuilles même, ou séparées de leur tronc, ou qui le quittent naturellement. Le tems de faire ces boutures, est la fin d'Avril. J'en ai élevé quelques-unes de semences sur couches; mais cette voie est plus longue.

Clematite, se multiplie de graine & de plant enraciné en bonne terre & en belle exposition. Il ne craint point le froid: il faut seulement avoir soin de l'arroser un peu dans le besoin; & à mesure qu'il jette ses tiges, de leur donner des soutiens, pour leur faire acquérir une belle croissance. Cette plante est propre à garnir des berceaux: elle donne une fleur en rose, composée de quatre feuilles très-bien arrangées.

Colchique. Cette fleur ne demande pas une grande industrie, quoique belle; elle fleurit en quelque exposition que ce soit, pourvu qu'elle soit plantée dans une terre grasse & humide. Le colchique se multiplie de ses caïeux: on le leve de terre vers la fin de Mai, & on le replante quinze jours après.

Coquelourde, plante de parterre, se multiplie de graine & de plant enraciné, & vient par-tout.

Cou-de-chameau. Cette plante est une espèce de narcisse à longue tige, qui, lorsqu'elle est chargée de fleurs, penche & représente le cou d'un chameau. Elle se plaît dans une terre remplie de beaucoup de sels; il ne faut qu'en environner la bulbe, & mettre dessus une terre légère, de crainte qu'à cet endroit elle ne pourrisse. Le cou-de-chameau ne veut point être exposé au grand soleil, si on souhaite qu'il fleurisse tard, & que sa fleur en devienne plus belle: on le met en terre à la profondeur de quatre doigts, & se dé plante tous les trois ans.

Couronne impériale, soit la simple à fleur jaune ou rouge, soit la double, vient de graine qu'on sème en Août, ou d'oignons qu'on plante en Septembre & Octobre en bonne terre.

Croix-de-Jérusalem, se multiplie de graines qu'on sème en Septembre, & de racines éclatées: elle aime le soleil.

Crocus ou *Safran*. Il y en a de deux fortes, le printanier & l'automnal, de doubles & de simples, & de différentes couleurs: ils veulent une terre forte & une belle exposition; ils se multiplient de graine, & plus aisément par leurs oignons, qu'on plante en Septembre, & qu'on ne leve qu'au bout de trois ans.

Dictame. Cette plante se multiplie de graine, qu'on sème sur couche le moins épais qu'il est possible; elle vient aussi de racines éclatées. Il faut l'arroser de tems en tems, & le sarcler. Sa culture est ordinaire. La fleur du dictame naît en forme de panache, dans des épis grêles, & de couleur rougeâtre ou blanche: sa graine est presque ronde.

Digitale. Toutes les especes de cette plante veulent être plantées en terre grasse & bien exposée au soleil: on les multiplie de semences & de plant enraciné. Les especes étrangères craignent l'hiver.

Er-à-cheval, plante annuelle & fort jolie, qui se sème sur couche en Mars, pour être replantée en bonne & en belle exposition.

Ficoïdes, plante très-rare, dont toutes les especes veulent beaucoup de chaleur, & craignent fort l'hiver & l'humidité.

Flambe ou **Iris**. On cultive ordinairement cette plante dans les parterres, & elle y fait un assez bel ornement par le nombre de ses especes & la variété de ses couleurs. La belle especes est l'*Iris de Suze*, & elle est assez rare. Ce genre de plante aime l'humidité, & vient assez bien dans toutes fortes de terres. On multiplie tous les Iris de plant enraciné, ou de leurs bulbes & de graines. Des neuf feuilles qui composent la fleur de cette plante, les extrémités de celles d'en-bas s'appellent *mentons*; celles d'au-dessus, *langues*, & elles en ont la figure; les trois supérieures se nomment *étendards* ou *voiles*: c'est par les couleurs infinies de ces trois parties qu'on décrit les différentes especes d'Iris. Les Droguistes vendent beaucoup de racines d'Iris aux Parfumeurs, aux Teinturiers, aux Confiseurs, aux Blanchisseurs & aux Blanchisseuses. On tire par expression des fleurs bleues de l'Iris broyées avec un peu d'alun & de chaux en poudre, une couleur verte qu'on appelle verd d'Iris, qui est propre à la mignature.

Fleur de la Passion ou **Grenadille**, veut être plantée en lieu chaud & dans une terre bien cultivée. Comme cette plante grimpe, on la met ordinairement le long du mur: on la multiplie de plant enraciné en Mars; on aura soin de la couvrir pendant les froids: elle fert de cadran quand le tems est couvert; car sa fleur est éphémère & s'ouvre précisément à midi.

Fleur du Parnasse, plante de parterre de la grande especes, aime la terre grasse, & se sème en Mars en parterre ou en pot.

Fraxinelle, plante vivace, qui se multiplie de racines ou de graines qu'on sème en Septembre en pleine terre ou sur couche; & au mois de Mars on la transplante dans les parterres. En été, quand cette plante est échauffée du soleil, elle exhale une vapeur grasse & subtile qui s'enflamme comme de l'eau-de-vie, lorsqu'on approche une chandelle allumée.

Fretillaire, veut une terre qui ne soit point fumée, mais légère; elle vient de semence & de ses caïeux. On la sème ordinairement dans un pot, où elle est trois ans sans lever: on ne la leve de terre qu'en Juin pour en ôter le peuple, & on la replante aussi-tôt.

Gesse ou **Latirus**, très-belle plante de parterre, dont presque toutes les especes sont annuelles: on les sème sur couche chaude en Mars, pour les replanter en bonne terre & en belle exposition: elles fleurissent en Juin.

Giroflées. On ne cultive que les giroflées doubles, dont il y a plusieurs especes. Les plus connues sont la rouge, la jaune, la blanche, la pourpre & les panachées. La jaune double se multiplie de boutures ou de marcottes, lorsque la fleur en est passée; on la plante en pot en bonne terre, & on la met en belle exposition. Les autres especes, tant grandes que petites ou quarantaines, ne se multiplient que de semences de giroflées simples qu'on sème sur couche en Mars, & qu'on replante en pépinière en pleine terre bien labourée & en belle exposition au mois d'Avril. On aura soin de les arroser beaucoup pendant l'été; elles commenceront à fleurir au commencement de Septembre: on remarquera les doubles, qu'on levera de terre en mottes, & qu'on replantera dans de grands pots de terre. On les laissera quelque tems à l'ombre pour reprendre; après quoi on les mettra jusqu'aux gelées en belle exposition: on les ferrera pendant les gelées. Aussi-tôt que la fleur du girofler sera passée, retaillez-le au dessous, pour lui en faire porter une seconde. Les giroflées doubles ne portent point de graine.

Hosmentus, especes de tulipe fort belle & très-rare, qui fleurit en Septembre: elle veut une terre grasse, belle exposition, & craint les gelées; on la perpétue de ses caïeux en Juin, qu'on replante aussi-tôt.

Hemerocale, veut un bon terroir à l'abri des mauvais vents, & exposé beaucoup au soleil. Cette fleur n'est pas bien commune, & n'est guere connue que des Curieux: on la multiplie de ses caïeux en Juin qu'on replantera aussi-tôt.

Hépatique, se plaît en terre grasse & à l'ombre. Il y en a de deux especes, de simples & de doubles, qui se subdivisent encore; savoir, en rouges, bleues & blanches. Elles se cultivent toutes de la même façon; on les multiplie de plant enraciné en Septembre. Elles fleurissent pendant l'hiver.

Jacées, veulent une terre à potager, & se multiplient de graine ou de rejettons en Mars.

Jacinthe. Les belles especes de cette fleur sont très-rares & très-cheres. Il y en a de plusieurs fortes; savoir, les blanches, les bleues, les porcelaines, les couleurs de chair, les rayées & les doubles. Les plus belles sont celles qui ont le plus de fleurs sur la même tige, & qui ont les plus grandes & plus étoffées. On les plante en bonne terre bien labourée & bien cultivée au mois d'Octobre; on les leve tous les ans pour en ôter les caïeux vers la fin de Mai; on les multiplie de ces mêmes caïeux, & beaucoup mieux de graines qui fournissent les plus belles especes. Elles sont quatre ans sans fleurir: on aura soin de les couvrir de paillassons pendant l'hiver.

Jacobée ou **Fleur de saint Jacques**, plante vivace & rampante, qui fait un bel effet dans les parterres, en l'y foutenant par des baguettes, hautes de deux pieds & demi: elle se multiplie de graines & de racines éclatées; elle veut être arrosée & sarclée.

Immortelles, se sement en Septembre. Celle qu'on appelle *boutons d'or*, se multiplie de bouture en Avril: elle demande une bonne terre & une belle exposition; il faut la préserver de la gelée pendant l'hiver.

Jonquille. Nous connoissons deux especes de cette fleur; savoir, la simple & la double: la jonquille double est la plus estimée. On les plante dans une terre bien franche & forte, qu'on labouré à plusieurs fois au mois de Septembre. On les multiplie de caïeux, qu'on ne leve de terre que tous les trois ans au mois de Juin sur la fin. On fait venir à Paris de Basse-Normandie presque toutes les jonquilles doubles. Mais, outre les jonquilles ordinaires, soit doubles ou simples, il y a des jonquilles blanches, grandes & petites; il y a aussi une jonquille blanche d'automne: il y en a une blanche au godet citronné: il y a encore la jonquille d'Espagne, qui est infinie par l'inégalité de ses fleurs; la jonquille au grand godet, dont les feuilles & les fleurs sont découpées en étoile; la jonquille de Lorraine, qui est unie, a six feuilles frisées par les bords, & qui est la plus durable & la plus assurée des jonquilles; la jonquille recoquillée, & la jonquille verte étoilée, qui fleurit en automne avant de jeter aucun verd du pied.

Iris. Voyez Flambe.

Julienne ou **Giroflée d'Angleterre.** Il y en a de deux especes, la simple & la double: La double est celle qui demande culture: il y en a de blanches, de violettes, de rouges & de panachées: on la plante en terre forte bien labourée & en belle exposition: on la multiplie d'œillets enracinés, ou de boutures en Septembre, qu'on replante en Mars: on aura soin de la bien arroser.

LArme de Job, plante annuelle, dont les semences sont des grains osseux & jaspés, qui servent à faire des chapelets: on les sème sur couche en Mars, pour les replanter en bonne terre & en belle exposition sur la fin d'Avril; la plante monte & s'épie comme bled.

Lys. Cette fleur ne demande pas grande culture; on la multiplie de caïeux en Septembre, qu'on replante aussi-tôt. Les lys servent d'un très-bel ornement dans les jardins; on les met dans les plates-bandes garnies de fleurs, & on en borde des allées entières dans les lieux vastes. Il y en a de bien des sortes: lys blanc, lys orangé, les couleurs de mine, lys jaune, lys flamme, lys rouge lavé, grand & petit, lys rouge-vermeil, &c.

Lys de saint Bruno. Cette plante croît bien en toute sorte de terre, pourvu qu'elle soit meuble: elle se multiplie de semence. Sa fleur est en lys, en maniere de cloches qui penchent,

composée de six feuilles, tantôt plus, tantôt moins épanouies, de couleur blanche & d'une odeur agréable.

Martagon. Le martagon est une espece de lys dont la fleur est recourbée. Il veut une terre à potager un peu forte. Le grand soleil le gêne : il faut l'arroser de tems en tems ; on le plante ordinairement dans les plates-bandes de parterres. On ne doit jamais déplanter les martagons, qu'on ne veuille aussi-tôt les remettre en terre : on le multiplie de ses bulbes. Le blanc est le plus estimé.

Matricaires, viennent de semence en pleine terre avec un peu d'arrosemens.

Mayenne ou *Melanthe*, fleur de la petite espece, se sème sur couche à la fin de Février, craint le froid, & se transplante en Avril.

Moly. Toutes les especes de moly font un assez joli effet en parterre, & se multiplient de leurs bulbes.

Musle-de-lion ou *de veau*, se sème en plein champ & à claire-voie en Septembre & Octobre, & se transplante en Avril. Sa graine est petite & noire. On peut faire fleurir plusieurs mois de suite cette plante, en coupant sa tige quand sa fleur en est passée.

Muguet à fleur double. Je ne parle point ici du muguet ordinaire, dont les bois sont pleins : il vient ordinairement sans culture. L'espece en question demande plus de culture, étant très-rare. Nous en devons la découverte au Frere Didace, Récolet, qui étoit habile homme en fait de fleurs. On le plante en bonne terre & en belle exposition : on le multiplie de plant enraciné au mois de Septembre.

Muscari, blanc ou bleu, est une petite fleur printaniere & odorante, qui se cultive comme la jacinthe.

Narcisse. Cette fleur se plaît dans les terres pierreuses & maigres. Il est vrai que c'est l'espece sauvage dont je parle : ceux qu'on cultive dans les jardins, demandent culture. Il y en a de plusieurs especes, savoir, de simples & de doubles jaunes & blancs. On les plante dans les parterres, ou en planches, à quatre doigts de distance, sur des alignemens tirés au cordeau. On aura soin de bien labourer la terre, & de la rendre bien meuble : on les multiplie de caïeux à la fin de Juin, & on les replante en Octobre.

Nielle ou *Nigelle*. Il y a trois sortes de nielles, savoir, la nielle simple à larges feuilles & à grandes fleurs bleues, la nielle à petites feuilles & de couleur blanche, & la nielle de Candie. On les sème en Septembre & Octobre en pleine terre, couverte d'un peu de terreau, & on les transplante en Mars ou Avril, selon que les plants ont de force. La nielle fleurit en Juillet, & demande une terre grasse.

Oeil-de-bœuf, plante vivace de plates-bandes, qui se multiplie de graine & de racines éclatées, qu'on plante à trois doigts de profondeur : elle veut être arrosée. Sa semence est quarrée & fort menue.

ŒILLET.

Cette fleur est des plus belles, & a fait pendant long-tems l'occupation de quantité d'honnêtes-gens qui l'ont négligé, à cause du soin qu'elle demande, ou des affaires plus sérieuses, qui les ont occupés. Paris ne possède plus l'œillet dans son excellence, comme je l'ai vu autrefois : il n'est que très-peu de curieux de cette fleur, qui sont presque tous dispersés dans le Royaume. Je diviserai la culture de l'œillet en différens articles, afin que ceux qui voudront encore en cultiver avec soin, sachent ce qu'ils ont à faire en différens tems.

Qualités que doivent avoir les beaux Œillets.

On souffroit autrefois les petits œillets, pourvu qu'ils eussent la finesse ; & les gros, quoiqu'ils fussent brouillés. Un œillet doit avoir huit à neuf pouces de tour ; les parfaits en ont jusqu'à quinze. Il faut qu'il soit garni de beaucoup de feuilles, qu'il soit pommé en forme de houe, qu'il soit bien net dans ses couleurs, & bien rond. Les œillets dentelés, mouchetés & pointus sont méprisables. Il est difficile d'avoir des œillets gros sans qu'ils crevent ; mais le carton avec lequel on relève les feuilles qui tombent à travers les fentes de la casse, y remédie fort juste, & remet la feuille dans son état naturel.

Un

Un œillet accommodé & refendu en est plus agréable ; on ne doit point l'outrer ni l'étriper en l'élargissant.

Plus la fleur est mêlée également de panache & de couleur, plus elle est belle. Les gros panaches par quart ou moitié de feuilles sont plus beaux que les petites pieces. Quand le panache est bien tranché & point imbibé, c'est le mieux : ces panaches doivent partir du fond de la fleur, pour être parfaits.

Terre propre à l'Œillet.

Je mets sur trois panerées de terre franche, trois panerées de terreau de fumier de cheval, & autant de terreau de fumier de vache.

L'œillet veut une terre fraîche, nourrissante & médiocrement légère ; celle-ci lui convient parfaitement bien : un peu de sable noir pourroit n'y pas nuire. Il faut toujours préparer ses terres un an avant de s'en servir, les passer souvent à la claie & au crible de fer délié quand on veut empoter.

Maniere d'empoter l'Œillet.

Pour garder un ordre en parlant de la culture de l'œillet, je présuppose qu'on commence par planter des marcottes en automne ; & de-là j'en suivrai toutes les façons jusqu'aux semences.

Les pots doivent avoir environ cinq pouces & demi de haut, & sept pouces de large de diametre par le haut.

Avant que d'empoter vos marcottes, mettez au fond du pot un bon doigt d'épais de pur terreau de fumier de cheval : il aide à égoutter l'eau, & bouche moins les trous du pot que la terre.

Regardez si la tige de votre marcotte demande que vous la mettiez bien avant en terre, ou très-peu ; vous disposez votre terre dedans votre pot, de maniere qu'elle fasse une petite butte, au milieu de laquelle vous arrangerez les racines de votre marcotte.

Recouvrez-les ; & quand votre pot est plein de terre, enfoncez-la un peu sans trop fouler ni incommoder vos racines ; remplissez toujours le pot, & faites que votre marcotte demeure enterrée, de sorte qu'il y ait de l'espace entre la terre & les premieres faunes : une marcotte trop enterrée est sujette à la pourriture.

Mettez ensuite environ un demi-doigt de terreau de fumier de cheval sur votre pot, pour aider les arrosemens à pénétrer plus également, & pour empêcher la chaleur de durcir & fendre le dessus de la terre du pot.

Si vous craignez que votre marcotte soit ébranlée, ou par sa hauteur, ou pour n'avoir pu l'enterrer avant, arrêtez-la par deux ou trois bâtons croisés. Quand les arrosemens ou les pluies auront affermi la terre, vous ôterez vos bâtons.

Arrosez d'abord votre marcotte à fond ; mettez-la à l'ombre, environ une quinzaine de jours, pendant lesquels vous l'arrosez peu & souvent.

Si vous n'avez pas envie d'empoter vos marcottes à demeure dans les mêmes pots où ils doivent fleurir l'été suivant, soit parce que vous n'aviez pas alors assez de pots vuides remplis de vos marcottes, soit qu'ayant moins de pots, vous croyez les faire transporter plus aisément dans la serre pendant les gelées, & les rapporter de même à leur place, ce qui arrive assez souvent d'une saison à l'autre ; empotez-les dans des petits pots, qui ont trois pouces & demi de haut, & de largeur à proportion ; ou mettez vos marcottes comme en pépiniere, plusieurs dans un pot, ou dans de petites caisses de la hauteur d'une douve étroite.

Il faut, à chaque fleur, avoir beaucoup d'exactitude pour les listes. C'est un des grands plaisirs des fleurs que de les connoître à toute heure.

Gouvernement de l'Œillet jusqu'au printemps.

Otez vos pots de l'ombre lorsqu'ils y auront été quinze jours, & mettez-les en grand air au soleil levant, ou dans un endroit où ils n'aient le soleil que le tiers du jour.

Vous conserverez beaucoup mieux vos œillets sur des ais élevés sur des treteaux, qu'à

plate terre : les pluies d'automne s'écoulent plus aisément ; les vers n'entrent point dans les pots ; ils ont plus d'air , pourrissent moins , & fleurissent mieux.

Quand les dernières pluies d'automne viennent sur la fin de Novembre & Décembre , il seroit à propos que vos œillets fussent couverts ; vous pourrez les mettre à l'entrée de votre serre , & les arroser depuis ce tems jusqu'au printemps , lorsqu'ils en auront besoin.

On n'arrose jamais les œillets que d'eau qui ait été reposée & échauffée par le soleil ; l'eau trop froide leur nuit ; néanmoins l'eau fraîchement tirée des puits leur est bonne en hiver , lorsqu'ils sont enfermés dans la serre.

Il faut les y mettre quand il gele bien fort , le grand froid les fait mourir ; & si l'on n'a pas de serre , une chambre bien close , au pis aller une cave , qui ne soit pas trop humide , peut leur suffire. Accoutumez peu-à-peu vos marcottes au soleil lorsque vous les sortez de la serre après les gelées ; le trop grand soleil tout-à-coup les ferait mourir. S'ils ont gelé dans la serre , ne les en sortez point qu'ils ne soient totalement dégelés.

Quand ils ont repris vigueur , remettez en grands pots ceux qui sont en petits & en pépinière , & les remettez à la place où ils étoient avant les pluies froides.

Otez exactement toutes les feuilles pourries , & tenez toujours vos plantes propres.

Gouvernement des Œillets au printemps & en été.

A proportion que vos marcottes se fortifient , il faut les arroser plus fortement , sur-tout lorsque les chaleurs augmentent.

Quand le dard commence à monter , c'est alors qu'on doit le visiter soigneusement , pour prendre garde à ses besoins.

Ne lui ménagez point l'eau , une plante ne travaille pas utilement dans la sécheresse.

Cassez ou coupez , à un nœud près du pied , les marcottes qui montent , & ne laissez qu'un dard aux pots dont vous voulez avoir de beaux œillets.

Mettez à ce dard une baguette à deux ou trois doigts du pied.

Liez votre dard à cette baguette avec de la laine à trois ou quatre endroits. Otez les plus petites marcottes pour fortifier les autres , & prenez garde d'endommager le pied dans cette opération.

Ne laissez que deux ou trois boutons à fleur sur le dard , si votre œillet même ne demande qu'un bouton , ôtez tous les autres : la première fleur est toujours la plus belle , & fait l'unique espérance d'un Curieux.

Otez , avec exactitude , les boutons qui viennent autour de ceux que vous souhaitez qui fleurissent.

On peut aider quelques boutons à fleurir. Il y en a qui grossissent en forme de cul d'artichauts courts & gros près du dard , & menus de la pointe. Il faut les lier avec du fil ; ils se remplissent du bout & fleurissent mieux. On ouvre aussi un peu le bout de la casse de tous les côtés.

A mesure que vos œillets fleurissent beaux , arrangez-en la fleur , en la peignant ou la refendant ; mettez-y un carton , & placez vos pots en théâtre. Arrangez bien vos fleurs suivant leurs couleurs. Il est bon d'arroser les pots qui sont sur le théâtre , un peu plus souvent que s'ils étoient en leur place ordinaire , mais plus légèrement.

Il est à propos de consulter quelques Curieux sur toutes ces opérations , qu'on ne peut assez bien décrire , pour mettre au fait un homme qui voudroit commencer à entrer dans la curiosité.

Marcottes d'Œillets.

On ne marcotte l'œillet que lorsqu'il sort de sa fleur. Rien n'est plus aisé que la manière de marcotter. Fendez la moitié de la tige de la marcotte près & au-dessous d'un nœud , & poussez la fente une ligne ou deux au-dessus du nœud ; puis coupez juste au milieu du nœud la moitié qui ne tient plus au pied qu'on nomme le talon , & auquel la racine vient : après avoir couché votre marcotte dans son pot garni de terre préparée pour les marcottes , & avoir fiché enterre au-dessus de la fente , en tirant vers le pied , un petit crochet de bois , qui tient enfoncé la tige de la marcotte , de sorte que son talon ou coupure soit tout-à-fait couvert de terre. Il faut que le crochet soit bien enfoncé & fasse relever la marcotte , & que son talon se trouve situé tout-droit.

La terre propre à faire les marcottes doit être fort légère. Je prends pour cela la terre des pots des œillets que j'ai jettés. Je mêle encore autant de terreau de fumier de cheval dans cette terre.

Quand les tiges des œillets sont trop longues pour être marcottées dans leur pot , ou trop hautes pour s'abaïsser sans se rompre , on les fait passer à travers un petit entonnoir de fer-blanc , soutenu d'un bâton. On remplit cet entonnoir de terre ; les marcottes y réussissent fort bien.

Arrosez bien vos marcottes aussi-tôt qu'elles sont faites , & les laissez trois ou quatre jours à l'ombre , pour s'affermir seulement ; puis remettez-les en leur place ordinaire , observant de ne point les laisser sécher faute d'eau. Six semaines après qu'elles ont été faites , elles ont racines.

Levez-les par un beau tems , en les coupant près du pied , pour recouper vis-à-vis du talon la moitié qui tenoit à ce pied. Vous aurez fait alors toutes les façons aux œillets , & recommencerez leur culture par ce qui est dit ci-dessus de la manière d'empoter.

Graine & plant d'Œillets.

On a bien de la peine à avoir de la graine des beaux œillets ; cependant dans le grand nombre quelques-uns en donnent. Ne cueillez point la graine qu'elle ne soit très-mûre. Semez-la au mois d'Avril dans des pots & dans une terre bien préparée.

Quand votre plant a poussé & qu'il est haut du petit doigt , ôtez-le pour le replanter de pied en pied ; ils fleuriront l'année d'après.

Œillet d'Inde , se sème en Mars , & se replante en Avril. Sa graine est petite & anguleuse. *Œillet de Poëte* , se multiplie par graine , par rejettons enracinés & par boutures , ainsi que l'*Œillet d'Allemagne*.

O R E I L L E - D ' O U R S .

Les Flamands se sont attachés les premiers à la culture de cette fleur , & c'est d'eux que nous en avons la connoissance , quoiqu'elle vienne naturellement dans les prés de plusieurs de nos Provinces. C'est une des plus jolies fleurs qu'il y ait ; & sa variété à l'infini dans les couleurs & dans les panaches , fait l'admiration de ceux qui la cultivent. Les Anglois & les Hollandois sont très-riches en cette curiosité , & nous en tirons avec de l'argent beaucoup de belles especes tous les ans. Je divise ce qui concerne cette fleur en différens Articles , afin qu'un Curieux sache ce qu'il faut faire pour en avoir de belles , & ce qu'il y a à observer dans leur culture.

Qualités que doivent avoir les belles Oreilles-d'ours.

La fleur de l'oreille-d'ours sort d'un navet qui se met en terre ; il est spongieux & pourrit aisément. Le dessus du navet , qui doit toujours être hors de terre , s'appelle le collet , d'où sortent le verd & la fleur. Le milieu des feuilles s'appelle le cœur.

Le verd se nomme la fanne ; il y en a de toute forme , de dentelées , d'unies , d'épaisses & de minces , de différens verds & de farinees. La plus belle fanne est celle de moyenne grandeur ; les larges & longues sont désagréables , sur-tout lorsqu'elles sont droites ; elles cachent la vue de la fleur , à moins qu'elle ne fasse son bouquet fort haut.

La tige de la fleur doit être forte , pour soutenir le bouquet : les fleurs qui ne se soutiennent pas , n'ont pas de mérite. Les bien choisies & bien cultivées font un gros bouquet. Quand toutes les cloches sont ouvertes , le poids du bouquet le fait plier sur le por , dès qu'il fait un peu de vent : on y remédie en plantant derrière le bouquet de petits bâtons minces , où l'on passe un fil de laiton , dont le haut s'éloigne du bâton d'un & de deux pouces , & est fait en forme de croissant , dont les pointes sont du côté du bâton , & dont le demi-cercle prenant la tige du bouquet , le soutient sans le gêner.

Les Curieux se forment des règles justes & de bon sens , pour examiner les perfections de toutes les fleurs , qui méritent leur attention. Celles de l'oreille-d'ours en général sont la grandeur de la fleur , la rondeur , l'étoffe , ou l'épaisseur de la feuille de la fleur , le lustre & le grand brillant. Il faut aussi qu'elle s'ouvre & se présente bien à la vue ; que l'œil en soit grand , net & bien distingué , & que le bouquet en soit beau & droit.

La fleur de cette plante s'appelle cloche, & tient à la tige par une queue qui doit être courte : les trop longues font baisser la fleur ; ce qui empêche de la voir, & la fait mépriser. La fleur doit se présenter à la vue en forme de bouquet. Pour être belle & de mérite, la tige en doit être haute : celles qui sont basses, ne sont point du premier ordre.

La fleur doit être parfaitement ronde & étoffée, c'est-à-dire, épaisse, & avoir six feuilles égales. Dès qu'elle n'est pas parfaite dans sa rondeur, elle est de rebut. Elle ne doit point gaudronner, ni se replier, ce que font d'ordinaire celles qui manquent d'étoffe.

Il y a deux espèces de cette plante ; l'une couleur pure, qui ne panache jamais ; l'autre, qui naît panachée, ou tracée, comme disent les Flamands, & qui ne devient jamais couleur. Cette fleur se reproduit toujours la même, & ne varie que pour dégénérer. Les panachées y sont sujettes, & deviennent toutes jaunes ou toutes blanches, selon leur panache, ou jaune, ou blanc. Il faut les jeter : cependant elles reviennent, à ce qu'on dit, à leur premier état ; mais il faut tant de tems pour y réussir, que ce n'est pas la peine de s'y amuser.

Cette fleur est admirable par la diversité de ses couleurs : il y en a de toutes les sortes, excepté des bleues. On en voit même qui approchent du bleu. La variété surprend, particulièrement dans les angloises ; elles sont tracées dans une même cloche, de quantité de couleurs fort opposées, qui charment la vue par un panache très-agréable. Cette fleur se couvre d'une poudre très-fine & très-blanche, qui est particulièrement redoublée sur l'œil ; ce qui donne un grand éclat à ces bizarres, rendant l'œil blanc éclatant. Cette poudre agréable veut être exempte de la moindre goutte d'eau.

Ces bizarres d'Angleterre seroient les plus belles, si elles faisoient leurs cloches aussi grandes que les pures & les panachées ordinaires. Il y en a peu de ce genre, la nature leur refuse cette beauté : le bouquet en est même trop petit ; elles n'ont d'ordinaire que sept à huit cloches ; il en faut, pour une belle oreille-d'ours, douze & jusqu'à quinze. Les angloises qui ont de grandes fleurs, qui font un beau bouquet, & qui sont rondes, sont très-rares. La plupart sont pointues ou étoilées.

Les couleurs pures donnent ordinairement de plus grandes cloches que les panachées, ce qui les fait estimer. Les petites fleurs ne font que des chiffons.

Les pures pour être belles doivent être veloutées ; on en voit sans velours. Il faut dans ce cas qu'elles soient satinées & brillantes, sinon on les méprise. Il est essentiel que la fleur s'ouvre parfaitement, qu'elle ne se renverse point, & qu'elle présente ses fleurs en bouquet ; les plus grandes cloches sont les plus belles. Il y en a dont la largeur surpasse un écu de trois livres. Nous possédons dans cette fleur beaucoup plus de beau en pures, qu'en panachées ou tracées. Les pures ont l'avantage du velours, du lustre, & de la grandeur de la cloche, ce qui leur donne une prééminence au goût de plusieurs.

Il y a peu de belles panachées, elles manquent la plupart de lustre. L'œil souvent s'imbibe, & participe de la couleur de la plante. Le panache en est rarement net : celles qui sont nettes & très-brillantes sont fort rares. Il y a de deux sortes de panachées : les unes panachent en blanc ; plus ce blanc est blanc de lait, plus la plante est belle ; plus les traits de blanc qui forment le panache sont larges & coupés nettement, plus elle est précieuse ; de même de celles qui panachent en jaune ; plus il est doré, plus la plante se fait admirer.

Il y a une différence dans ces deux sortes de panachées. Les bizarres, qui panachent en jaune, ont néanmoins l'œil blanc & poudré. Celles qui panachent en blanc, ont l'œil blanc, & ne l'ont point poudré. Il n'y a que les bizarres angloises qui l'ont blanc & poudré.

L'œil doit être grand & bien coloré, pour être distingué nettement de la fleur. L'œil est le rond qu'on voit au milieu de la fleur ; il est blanc ou jaune : plus il est blanc de lait ou doré, plus il est beau. Il doit être grand, les petits yeux sont détestables ; il doit être au moins du tiers de la circonférence de la fleur. Le rond parfait forme l'œil le plus beau ; il y en a d'hexagones, qui forment une espèce d'étoile, on ne les méprise pas. L'œil doit être bien percé ; & les paillettes doivent sortir à fleur d'œil, le remplir & le surpasser d'un peu, & former comme un petit soleil dans le milieu de la fleur. L'extrémité des paillettes au sortir de l'œil doit être plate & en forme de petite spatule.

Les paillettes sont ces petits traits jaunes ou blancs qu'on remarque dans le milieu de

l'œil. Celles qui n'ont point de paillettes, & qui ont un picot qui est comme une espèce de pilon, sont à rebuter ; les bons Curieux les rejettent.

S'il n'y a point de picots, & que les paillettes soient si foibles, qu'elles paroissent comme rongées sans cette petite spatule à l'extrémité au-dehors de l'œil, ou qu'elles ne sortent pas jusqu'au haut de l'œil, elles sont à rebuter ; on les appelle borgnes. Les paillettes bien faites lui donnent de la grace, & sont comme les paupières de l'œil.

Il y a encore des yeux qui sont si ouverts, qu'on pourroit y faire entrer le petit doigt. Ils ont ordinairement le picot : ces yeux-là sont détestables ; on les appelle gorges-de-loups.

L'œil parfait doit être grand, bien tranché & bien distingué de la couleur. S'il s'imbibe & qu'il participe de la couleur de la plante, ce qui n'arrive que dans les tracées de blanc, on dit qu'il bave, ou qu'il boit dans son blanc : les belles panachées de blanc, sont très-rares.

Il y a des oreilles-d'ours, dont l'œil est gaufré. Quand ils sont grands & parfaits, ils sont rares & très-estimables. Il manque aux panachées des traits de noir : ce qui rendroit cette plante plus belle : on en voit dans quelques-unes ; mais ce noir, quoique marqué & distingué, brouille dans des années, ce qui est désagréable. Si l'on parvient à en trouver, qui ne brouillent jamais leur noir, elles effaceront toutes celles que l'on a ; il faudroit bien femer celles qui ont du noir, on en trouvera indubitablement dont le panache sera net ; la nature n'est pas épuisée.

L'oreille-d'ours n'est belle que sur un théâtre bien garni, que les Flamands appellent buffet : c'est-là que l'on voit le plus bel émail du monde, & qui charme les plus indifférens pour les fleurs. Ceux qui les ont en planches, ou dans des plates-bandes, ne les aiment pas, ou n'ont pas de goût.

Terre propre aux Oreilles-d'ours ; leur gouvernement en pot & en fleur ; & maniere de les œilletonner.

Cette plante jette beaucoup de racines & fort longues ; il lui faut de la terre franche & propre au froment, de la terre de pré & du terreau.

Sur quatre panerées de terre à froment, j'en mets deux de terre de pré, provenant des buttes que les taupes poussent & forment dans les prés. Je mêle deux panerées de terreau de cheval & une de fumier de vache consommé ; je mêle bien le tout, & le fais passer dans un crible fin pour m'en servir au besoin. Bien des Curieux rejettent le terreau de vache, sur tout à Paris, peut-être par la difficulté d'en avoir.

Pour conserver l'oreille-d'ours, on doit la tenir à l'ombre dès que la fleur est passée, & ne lui donner de l'eau que quand les pots sont secs : trop d'eau la pourrit. Au quinze d'Octobre ; dès qu'il tombe des pluies, & qu'il fait frais, mettez vos pots au soleil levant, ou au couchant, jusqu'en Novembre ; placez-les alors au plus grand soleil, & les laissez dans cette situation jusqu'à la fleur. Dès que vous voyez les premières cloches s'ouvrir, mettez celles qui s'ouvrent, à l'ombre ; la fleur en sera plus colorée : lorsqu'elles commencent à s'ouvrir, ôtez les œilletons des panachées, qui sont dégénérés, & qui sont devenus blancs ou jaunes. Il est aisé de les rompre dans ce tems & de les arracher : en tout cas, servez-vous de la petite serpette, ou à son défaut d'un canif, en prenant garde d'endommager le collet de la plante. Si vous les laissez, ils seroient dégénérer toute la plante, outre qu'ils sont désagréables à la vue.

Si le pied est garni d'un ou de deux œilletons, & que vous vouliez multiplier une espèce qui vous soit précieuse, tirez doucement l'œilleton, qui a racine pendant la fleur, sans dépoter votre plante ; l'œilleton reprendra certainement, le mettant à l'ombre, & plus promptement que si vous attendiez que la fleur fût passée : mettez après la fleur tous vos pots à l'ombre. Si vous voulez alors œilletonner vos plantes, déposez chaque espèce dès que la terre sera un peu hâlée ; secouez la terre entièrement ; donnez à vos pots de la terre neuve ; tirez avec la main tous les œilletons qui ont racine ; rafraîchissez les racines avec la serpette ou le canif ; prenez garde que le navet soit sain ; coupez jusqu'au vif, s'il y a du pourri, & tant que vous verrez des points rouges dans le navet : il doit être blanc & ferme pour être sain : pour peu qu'il reste du navet, il reprendra. En ce cas, prenez deux petits bâtons de balai croisez-les ensemble sur votre plante dans le pot jusqu'au collet ; laissez-le absolument hors de terre ; arrosez légèrement tous les soirs pen-

dant huit jours, & laissez vos pots à l'ombre, vos plantes reprendront fort bien. Servez-vous de l'arrosoir à pompe, il bat moins la terre, & l'arrosement pénètre mieux.

Il faut en empotant presser doucement la terre autour du pot, & dans le milieu autour du navet; votre plante par ce moyen sera ferme, la racine agira & prendra nourriture; si la plante n'étoit pas un peu pressée de la terre, elle ne reprendroit pas.

Pendant l'été, si l'on pouvoit ôter tout-à-fait le soleil aux oreilles-d'ours, on feroit fort bien: laissez-les à l'ombre; les chaleurs & les coups de soleil, soit du matin ou du soir, en brûlent & en font fondre plusieurs.

Epluchez en toute saison, les feuilles jaunes & livides, excepté dans les grands froids; & ayez soin de regarnir vos pots de terre dans les trous que font les arrosemens, & sur-tout autour du collet de la plante, qui ne doit jamais être découvert.

L'oreille-d'ours ne craint pas la gelée, quand il neige, ou qu'il tombe des gresils, ou des pluies froides. Faites coucher vos pots sur le côté, sur terre ou sur les planches, où ils sont placés, la fleur tournée au soleil; cela en conservera plusieurs; les eaux de neige, qui en font périr quantité, n'entreront point dans vos pots; & la grele qui, l'été, pourrit en fondant dans le cœur, ne leur nuira point: on peut même les mettre dans la serre. Dès que vous verrez le tems doux en Février, ôtez de dessus vos pots un doigt d'épais de la terre, remettez-en de la neuve; la plante en fera mieux, & vos pots seront propres.

Plusieurs Curieux, en Flandre & en Hollande, font carreler les places où ils mettent leurs pots, soit en été, soit en hiver, & font élever ce carreau comme en amphithéâtre & sur plusieurs rangées, comme les théâtres ou buffets, où on les met en fleur, afin que les vers ne pénètrent point dans leurs pots.

Ayez soin dans l'été de faire chercher les escargots & les chenilles; ces insectes les rongent, sur-tout au mois de Septembre, que les œufs des escargots sont éclos.

Si en visitant vos pots vous voyez quelque œilleton qui languit ou demeure sans travailler, tirez le pot; visitez la plante, elle est malade, coupez le pourri, mettez-la en pleine terre à l'ombre en été, & en hiver au soleil.

Graine d'oreille-d'ours; la maniere de la semer, d'en élever le plant.

Si vous voulez faire des élevés de cette plante, il faut avoir soin de recueillir la graine de vos belles plantes, des plus grandes cloches, des plus étoffées, & sur-tout des plus veloutées. Cette graine est fort menue & renfermée dans de petites coques qui naissent de l'œil; soyez attentif à la cueillir: dès que ces petites coques sont jaunes, elles s'ouvrent, la graine se perd, & les perce-oreilles la dévorent.

Quelques-uns sement la graine en Septembre; d'autres en Décembre, en Janvier, même sur la neige; ces derniers prétendent qu'ils réussissent mieux: on ne sème en Hollande & en Flandre que dans le courant ou à la fin de Décembre ou en Janvier; il seroit trop tard en Février: mais elle réussit mieux en Décembre.

Cette graine craint d'être couverte de terre. Quand vous semez sur la neige, dès qu'elle vient à fondre, elle enfonce assez votre graine, on est sûr de réussir; & les Flamands prétendent que la semence des mois de Décembre & de Janvier porte plutôt fleur que celle de Septembre.

La graine leve à la fin de Mars ou aux premiers jours d'Avril. Au commencement de Mai, préparez de nouvelles terrines avec de la même terre où vous avez semé: tirez vos petites plantes de la terre avec leurs racines: prenez, pour cet effet, deux petits bâtons très-minces, & faits en petite spatule par le bas; faites un petit trou avec un autre bâton très-menu dans vos nouvelles terrines; enfoncez-y chacune de vos petites plantes, jusqu'aux feuilles, à un pouce de distance l'une de l'autre; pressez la terre de chaque trou légèrement avec vos petits bâtons; elles profiteront: laissez-les toujours bien à l'ombre, & au mois de Septembre mettez-les en caisse ou en planche; plusieurs fleuriront au mois d'Avril, & beaucoup plus au mois de Septembre suivant. Vous éliterez les plus belles que vous mettrez en pot pour en juger à la seconde fleur.

Les paresseux, qui ne les repiquent pas au mois de Mai dès qu'elles sont levées, les voient fondre, & perdent une année. Repiquez-les, cela les conserve & leur donne un air de propreté. La mouffe, que l'ombre fait venir sur les terrines, les fait périr; ainsi l'on aura soin de les repiquer en caisses ou en planches.

Ornithogalon. On en cultive de plusieurs especes, qui se multiplient toutes de leurs bulbes qu'on plante en Septembre, & qu'on met deux doigts avant en terre. L'ornithogalon vient originairement du levant; c'est pourquoi on doit l'exposer au grand soleil, & le planter en pots dans une terre composée d'un tiers de terreau & de deux tiers de terre légère. Comme cette plante craint la gelée, il faut, lorsque l'hiver approche, la mettre dans la serre.

Orchis ou satyrion, se plaît en terre humide & à l'exposition du nord. On en plante en pots & en pleine terre, cinq doigts avant en terre, & à quatre de distance. On la multiplie en Septembre de ses bulbes qu'on replante aussi-tôt.

Pain-de-pourceau ou *cyclamen.* Il y a plusieurs especes de cette fleur; savoir, de printaniers, d'été, d'automne & d'hiver. Ils sont encore de différentes couleurs, savoir, pourpres, blancs & gris-de-lin. Il en croît en France, en Allemagne & en Turquie. On les multiplie de semences en Septembre & en Mars. On les sème en pots, remplis d'une terre fort légère & mêlée de terreau.

On les expose au soleil, & on a soin de les arroser. On ne les transplante que trois ans après qu'ils ont été semés. Ils se plaisent ordinairement à l'ombre. Les belles especes craignent l'hiver.

Panicaut ou *chardon roulant,* se sème en Septembre dans une terre légère, couverte d'environ un doigt de terreau. Quand on en sème la graine à demeure, il faut le faire à claire-voie, & l'éclaircir encore, aussi-tôt que le plant en est levé, afin qu'il ne croisse point étoilé.

Paquerettes ou *marguerites,* se multiplient de racines éclatées. On en borde les plates-bandes; on en fait aussi des massifs de parterre, en y mêlant de la statice, ce qui fait un joli émail.

Passetons, especes de jacinthes printanieres blanches ou bleues à gros bouquets, se multiplient de leurs oignons.

Pavots ou *coquelicots,* panachés & doubles, se sement très au clair & à demeure, en Septembre, Octobre & Mars: ils se repeuplent ensuite d'eux-mêmes tous les ans, en les laissant grainer sur la place.

Pensées, se sement aussi très au clair.

Perce-neiges, se multiplient de leurs bulbes.

Pieds d'alouettes, se sement en Mars.

Pyramidale, qu'on appelle autrement *violette en pyramide* ou *arborée,* est une espece de campanule qui vient de Flandre, estimée à cause de la beauté & de la pyramide de ses fleurs qui sentent le storax, & durent quelquefois six mois. On peut n'y laisser pousser qu'une tige, pour qu'elle soit plus belle & mieux garnie. Elles ne montent que tous les deux ans; & quand il y a plusieurs montans, on les arrange en fleurs de lys, en colonne torse, ou autrement; ce qui fait un bel effet pendant la fleur. Cette plante veut du soleil médiocrement, une terre forte & beaucoup d'arrosement. Elle ne graine point facilement: on la multiplie de ses racines qui sont abondantes, laitées & très-vivaces; on les rompt doucement par morceaux qu'on replante promptement; elle reprend aussi de boutures.

Pivoines ou *péones,* se sement ou plantent en Octobre.

Primevere. Cette fleur est de différentes couleurs. Les plus belles especes sont pourpres & à bouquets. Elle aime la bonne terre & le frais, on la multiplie de semence en Septembre, & de plant enraciné sur la fin de Mars, lorsque la fleur est passée. Le *primerayé* s'appelle autrement *paralyse,* parce que les racines, les feuilles & les fleurs de cette plante sont très-apéritives, vulnérables & s'emploient pour la paralyse.

RENONCULE.

Parmi les fleurs, qui font l'ornement des jardins, la renoncule est une des plus estimées. On la plante en Septembre dans une terre point trop grasse & bien labourée, mêlée de terreau de vieilles couches, ou bien d'une espece de terre légère ou bois pourri, qui se trouve dans le creux des saules & autres arbres vieux. On peut aussi en composer

une de terre neuve, de terreau & de crotin de mouton, de chacun un tiers bien mélangés, & gardés pendant un an, ayant soin de la remuer de tems à autre.

On suivra, pour planter les griffes de renoncules, l'ordre que j'ai prescrit en parlant des anémones. Elles veulent être plantées deux doigts avant en terre, & à quatre de distance l'une de l'autre : on les y placera l'œil en haut, & les pointes des doigts en en-bas. L'exposition qui leur convient le mieux, est celle du levant. On doit les arroser, & les garantir des rayons du soleil par quelques paillassons, aussi-tôt qu'elles sont plantées; mais au bout de quelque tems il est bon de les découvrir. Il faut les nettoyer des mauvaises herbes; faire la guerre aux insectes, soit chenilles, fourmis, taupegrillons, pucerons ou autres; ôter les feuilles seches ou pourries; donner de légers labours, & & ne point leur laisser manquer d'eau. Quand les pluies d'automne sont abondantes, il est nécessaire de les en préserver, ainsi que du froid, de la brouiture, & des gelées blanches; & leur donner l'hiver les mêmes soins que j'ai dit pour l'anémone. On sépare des autres renoncules les griffes attaquées de pourriture. S'il y a plusieurs boutons sur une même tige, on les ôte pour que le principal bouton profite davantage, & qu'il donne de plus fortes & de plus belles fleurs. On met des baguettes pour soutenir les tiges qui sont fort élevées, ou qui ont été renversées par le vent.

Lorsque les planches de renoncules sont en pleine fleur, si l'ardeur du soleil est extrême, on les couvre de quelque toile, paillason ou autre chose semblable, soutenus sur des pieux; & on met celles qui sont en pots à l'ombre, pour que leurs fleurs en durent plus long-tems, & qu'elles conservent mieux leur lustre.

Aussi-tôt que la fleur se passe, il faut couper les tiges, & laisser les griffes en terre pendant quelque tems pour qu'elles reprennent chair, ayant soin de les arroser; puis on les dé plante lorsque les feuilles commencent à jaunir; c'est ordinairement en Juin: ensuite on détache doucement, & sans rien endommager, les nouvelles griffes qui sont venues à côté des anciennes; on les nettoie & on les épuche en leur ôtant tout le pourri, & ne craignant point de couper jusqu'au vif; après quoi on les met sécher dans une chambre sur des tablettes exposées au grand air, avant que de les renfermer dans des boîtes qu'on place dans des endroits exempts d'humidité. C'est par la voie de ces nouvelles griffes, qui est la plus prompte & la plus sûre, que les renoncules se multiplient. On peut aussi les multiplier par la graine que donnent les renoncules semi-doubles; mais cette voie est bien plus longue. Les renoncules doubles n'en donnent point.

Les plus belles especes de renoncules sont les semi-doubles. Elles ont des variétés de couleurs à l'infini, & font un émail parfait dans une planche: elles demandent aussi moins de soins que les doubles, parce qu'elles sont moins délicates.

Quand on s'aperçoit que les semi-doubles se dessèchent, ce qui est une preuve que la graine est mûre, on coupe les têtes dans lesquelles est renfermée la semence, par un tems serain, après que l'humidité de la nuit a été dissipée par le soleil, y laissant un bout de tige, afin de pouvoir les mettre par paquets, & les pendre à l'ombre au grand air, pour les y faire sécher, après quoi on coupe ces bouts de tiges, & on met les têtes dans des boîtes.

Le mois de Septembre étant venu, on détache doucement la graine des pistilles, prenant garde de l'endommager; puis on la sème à l'ombre dans une bonne terre bien préparée, & on la recouvre d'un peu de terre: elle est un mois à lever, plus ou moins. Les petites caisses longues & basses, & les pots larges d'entrée & bas, sont fort propres pour la semer, parce qu'on peut aisément les mettre en terre pendant l'hiver, & les exposer au soleil, lorsqu'elle est levée. On aura aussi attention de l'arroser & soigner fidèlement, afin qu'elle donne au bout de sa première année des petites griffes qu'on nomme pois, qui deviendront à leur seconde année des griffes parfaites. Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant de l'anémone; il y a plusieurs instructions qui peuvent convenir à la culture de la renoncule.

Rose d'Inde. Cette plante qui est annuelle, se multiplie de graine qu'on sème sur couche ou en pleine terre; puis, quand les jeunes plants sont assez forts pour être mis en place, on les y plante; & avec l'aide de quelques arrosemens, ils y croissent très-bien. La rose d'Inde se plaît dans toute sorte de terre, pour peu qu'elle soit bonne & bien meuble; il faut avoir soin de l'arroser.

Scabieuse ou fleur des veuves, aime le frais & la terre grasse. On la multiplie ou de plants éclatés, ou de semence en Septembre & en Mars.

Sicile, plante bulbeuse qui fleurit trois fois l'année, & multiplie pas ses oignons.

Sensitive ou *mimosa*, plante curieuse qui se ferme dès qu'on y touche. Elle est fort commune en Amérique & dans les Isles, où elle est vivace & vient en arbrisseau: mais ici il ne fait point assez de chaleur pour l'y perpétuer. On nous en envoie la graine, qui demande ainsi que la plante beaucoup de soin & de chaleur; elle est très-belle pendant l'été, & périt aux approches du froid. Il y en a de plusieurs especes.

Soleil, *tournefol* ou *héliotrope*, se multiplie de semence ou de racines qu'on tire des touffes qu'il produit en pied. Il y a de deux especes de soleils; la première naît extrêmement haute, & ne jette qu'une tige; l'autre est plus basse, & en pousse davantage accompagnées de plusieurs rameaux. La première est presque négligée à présent; si on en voit dans quelques jardins, ce n'est que dans des endroits perdus, pour y donner quelque agrément. Quant à la seconde espece, elle n'est propre que pour mettre dans de grandes allées d'un jardin espacieux, plantées d'arbres dans toute leur longueur, entre lesquels on met ces soleils qui y font un effet assez joli. Cette plante se plaît dans toutes sortes de terres.

Soucy double, se sème en Mars sur couche.

Statice, vient comme la marguerite. La petite statice imite le gazon, & fait un bel émail pour les petits jardins de ville.

Stramonium ou *pomme épineuse*. La plus belle espece est celle d'Egypte à fleur double. Il y en a de deux fortes, l'une blanche & l'autre violette: on les sème sur couche & sous cloche en Mars; & on les replante en pots sur la fin d'Avril. On les mettra à la plus belle exposition du jardin, au midi, s'il se peut, ayant grand soin de les arroser souvent & abondamment. Cette plante est annuelle, & ne se multiplie que de semence.

Thlipsis, fleur de parterre de la grande espece, qui se sème en Mars sur couche ou en pleine terre: on la transplante au mois d'Avril; elle est assez délicate dans sa jeunesse, & elle veut être bien arrosée: il y en a de plusieurs fortes, tant vivaces qu'annuelles.

Tricolor, plante de parterre de la moyenne espece, se sème sur couche au printemps, pour être transplantée. C'est une espece d'amarante.

Tubéreuse, est une espece de jacinthe des Indes. Nous n'avons point de fleurs qui se plaisent plus au grand chaud. Elle se multiplie de caïeux dans les pays chauds; mais hors de-là, c'est un abus d'y penser. Les Provençaux ont soin de nous apporter tous les ans des oignons prêts à planter. On les choisira gros & fermes. On les plante en pots dans une terre à potager, avec un tiers de terreau de fumier bien pourri, sur la fin de Février: on enterre ces pots dans des couches qui ont passé leur grande chaleur; on les couvre de cloches ou de paille jusqu'à ce qu'elles soient levées. On aura soin de les arroser lorsqu'elles en auront besoin.

TULIPES.

Je diviserai ce qui regarde les tulipes en plusieurs articles, tous nécessaires à la culture de cette belle fleur.

Connoissance des belles Tulipes.

La tulipe a été nommée par les Curieux la reine des fleurs: aussi mérite-t-elle ce titre souverain par ses beautés, son panache, ses variétés & le brillant dont elle est ornée. Elle est la seule des fleurs de l'Europe qui naissent en couleur, qui panache & renaissent panachées; ce qui fait le merveilleux de cette plante.

Elle est originaire de Turquie, & les Turcs en font curieux. Messieurs Cambrai, de Lille, apportèrent les premières tulipes à Paris vers 1645. La beauté d'une fleur si merveilleuse donna au prix à celles même qui n'avoient aucun mérite.

Le goût & le discernement des beautés de cette fleur ne se sont formés qu'à mesure que la nature nous en a développé les perfections par les semences. Dans les commencemens on admiroit celles dont on garnit les plats; on ne prenoit point garde à la forme; les pointues, les étroites, les globeuses, tout passoit, les panachées un peu nettes avoient un

prix excessif. On lit dans l'Histoire de Hollande, qu'à la mort d'un Curieux, il y en eut de vendues quatre mille & quatre mille cinq cents florins un seul oignon, & que la planche de ce Curieux fut vendue quatre-vingt-dix mille florins.

La culture ayant découvert la richesse de cette fleur, les Curieux l'ont étudiée, & se sont formés des principes qui ont fait jeter toutes les anciennes plantes que l'on avoit tant admirées.

Ces principes ont leur justesse: ils demandent une belle forme, les feuilles de la fleur rondes, étoffées, larges dans toute leur étendue; qu'elles ne renversent point; que la fleur ne globe point; que le panache soit net, qu'il soit accompagné d'un beau noir; que le vase soit proportionné à la largeur de la fleur, & qu'elle soit lustrée & brillante.

La rondeur de la fleur lui donne beaucoup de grace; les pointues sont détestables: les feuilles doivent être étoffées, c'est-à-dire épaisses, celles qui sont minces, plient & se renversent; il y a plus de couleurs dans les étoffées que dans les minces. L'étoffe contribue à faire durer la plante en fleur, & même à la netteté des couleurs & au lustre.

Les feuilles de la fleur doivent être larges dans toute leur étendue. La largeur par le haut du vase fait la rondeur, par le bas elle fait le gros vase: ce bas se nomme la culotte; lorsqu'elle est étroite, on les nomme serrées de la culotte. La largeur forme le beau vase, quand il a une juste longueur.

La fleur ne doit point glober. On dit qu'une tulipe globe, quand le milieu du vase est considérablement plus large que le bas, & que la circonférence du haut est plus petite que celle du milieu.

Il est essentiel que le panache soit net; le panache est le jaune ou le blanc, qui se remarque dans les tulipes. Ce que nous dirons du jaune, doit s'entendre également du blanc: il faut que ce jaune & ce blanc soient absolument nets, & qu'il ne reste dans le jaune aucune trace de couleur, aucune raie ni points, de manière que le jaune paroisse vrai jaune où il perce la couleur. Plus le jaune est doré, plus la plante est belle, le panache blanc de lait est aussi le plus beau.

Il faut aussi que ce jaune soit accompagné d'un beau noir; ce noir, dans les belles tulipes, perce à côté du jaune; il relève le jaune & la couleur naturelle de la tulipe. Plus il est par grands traits, plus la plante a de mérite; on méprise absolument celles qui n'en ont point.

Ce n'est que sur la fin du dix-septième siècle, aux environs de 1685, qu'on a trouvé, par les semences, des plantes avec du noir; on les a beaucoup semées, & ce sont les mères des belles de ce siècle.

Le vase doit être proportionné à la largeur de la fleur: les trop longs choquent la vue; les trop courts sont comme camus: la largeur du vase décide à la vue de la longueur qu'il doit avoir: les plus grands vases bien proportionnés sont les plus beaux; les petits sont à jeter.

Il faut que la tige soit haute; ce sont celles du premier ordre: qu'elle soit ferme; les tiges foibles plient par les vents, renversent leurs fleurs ou serpentent; ce qui est désagréable.

Toutes ces perfections ne sont point estimables, si elles ne sont soutenues d'un grand brillant, sur-tout au-dedans de la fleur: quand elle est brillante au-dedans & au-dehors, elle est estimée magnifique. Ce brillant est comme le teint des Dames: envain seroient-elles faites à peindre, & auroient-elles tous les traits parfaits; sans un beau teint, elles ne passent jamais pour belles.

Le vase doit avoir six feuilles, excepté les doubles qui en ont douze ou quinze & davantage; mais les Curieux ne les estiment point: les recherchées sont celles qui ont six feuilles, trois dedans & trois dehors. Le plus ou le moins vient d'un accident & non d'un défaut, comme l'ont pensé nos Anciens. Lorsqu'elles en ont sept ou huit, c'est la force de la sève qui les multiplie; quand elles en ont moins, c'est un hasard du mauvais tems, & souvent l'effet d'un coup de gelée; elles reprendront dans la suite leurs six feuilles. Celles de dehors doivent être égales à celles du dedans: si celles de dehors sont plus hautes que celles de dedans, c'est un défaut; & quand elles paroissent pointues, elles sont méprisables.

La fleur doit s'ouvrir parfaitement, & conserver ses couleurs, tant qu'elle est en fleur, sans qu'elles s'imbibent; celles qui ne s'ouvrent pas bien, sont à rebuter: elle doit finir

& sécher en renversant ses feuilles au-dehors, & non en les resserrant contre le chaton. Celles qui resserrent, ne s'ouvrent jamais bien & s'imbibent ordinairement.

Les paillettes ou étamines doivent être brunes; c'est une beauté; les jaunes sont désagréables. A l'égard des pivots, ils n'ont rien qui contribue à la beauté de la plante, & ne servent qu'à distinguer les espèces quand elles sont dans les mêmes couleurs.

Le fond de la tulipe fait un grand ornement; ce fond, que nos Anciens nommoient la plaque, est un rond verd ou brun, ou noir ou musc, qui se trouve dans le bas de la fleur, d'où sortent les feuilles. Ces fonds sont souvent coupés de jaune & de blanc: ceux qui sont purs & verts de pré, veloutés, & que le panache ne coupe point, sont un beau point de vue, qui est une perfection, & fait présumer que la plante se soutiendra long-tems dans ses beautés.

L'on ne peut donner une plus juste idée de la beauté du panache, que la netteté & la distinction parfaite des couleurs entr'elles, tranchées nettement & séparées les unes des autres; ce qui est précisément le rebours d'un beau tableau, dont les couleurs doivent s'allier & se marier ensemble. Plus les couleurs se heurtent dans la tulipe, & sont distinguées l'une de l'autre, plus la tulipe est parfaite.

Si, après avoir examiné ces principes, l'on demande le portrait d'une belle tulipe; pour connoître à la distribution que la nature opère des couleurs, celles qui doivent remporter le titre de très-belles, il ne sera pas difficile de satisfaire ceux qui le désireront.

Il y a trois sortes de panaches; le premier en ordre est celui qui est par grands traits de jaune bien tranchés, dont l'origine prend depuis le fond de la fleur, laissant le fond pur & entier, monte jusqu'au milieu du vase. Il faut que ce jaune soit bien doré, qu'il perce la couleur de la tulipe aux deux côtés de chaque feuille, & qu'il reste de la couleur entre ces deux jaunes aux six feuilles d'environ la moitié de la largeur de la feuille, & que cette couleur conservée au-dessus du fond entre ces deux jaunes, soit coupée d'un beau noir. Il faut aussi que tout le long de ce jaune à chaque côté de la feuille, il y ait de grands traits de noir qui accompagnent ce jaune, en sorte que le jaune soit entre la couleur du milieu de chaque feuille & le noir. Quand ce noir coupe le jaune de place en place par des traits qui le rétrécissent sans le couper entièrement, & que le jaune coupe aussi par quelques traits noirs, c'est un panache bien travaillé, & qui fait un bel effet. Au-dessus de ce premier jaune, qui monte depuis le fond jusqu'à la moitié du vase, il faut que la couleur reprenne tout le vase, que le milieu du vase soit sans jaune, & que le jaune ne reaperce que le haut du vase par de grands traits aux deux côtés de chaque feuille, conservant dans le haut du vase, comme dans le bas, de la couleur entre les deux jaunes de chaque feuille, & que ces traits de jaune du haut du vase, soient aussi accompagnés de traits de noir, qui coupent la couleur par-tout où ils percent. Si les traits de jaune & de noir au haut du vase sont d'un quart de largeur de la feuille, en sorte qu'il n'y reste que moitié de la couleur, & que les traits de noir soient proportionnés à ce jaune, la plante est magnifique. On nomme ces grands traits pièces emportées; ils forment comme un bordé d'or tout-autour du vase, qui perce le dedans & le dehors de la fleur. Ces seconds traits de jaune par le haut s'appellent des yeux: quand ce panache est revêtu d'un grand brillant, & que la couleur du dedans est plus vive que celle de dehors; ou même plus foncée, l'on dit que la tulipe a ses beaux habits.

Il est impossible que cette régularité puisse arriver à toutes les feuilles: lorsque la moitié fait cet effet, & que les autres ont du panache, la plante est toujours très-belle, & l'on doit espérer de la voir dans toute sa magnificence.

Les panaches en blanc doivent avoir les mêmes perfections. Il faut que la couleur domine le panache, quand il est jaune. Lorsque le panache est en blanc il faut que le panache domine la couleur; les dernières ont ordinairement trop de couleur.

Le second panache est celui qui coupe le fond par de grands traits, de manière qu'il paroît peu de fond, ou même point du tout: il est confondu dans le panache. Quand le travail & la disposition du panache forment les traits du premier ordre, que la couleur domine le jaune, & qu'elle a les qualités requises de la forme de l'étoffe du noir ou du brillant, ce second panache est magnifique, mais inférieur au premier.

Le troisième, est celui qui est par broderie: on l'appelle broderie, parce que les traits, tant de couleur, que du noir & du jaune, semblent partagés par compartimens & par égale portion entr'eux dans toutes les feuilles. Lorsque le noir est bien marqué, que l'or est

net, & qu'elle a toutes les autres qualités de la forme de l'étoffe & du brillant, ce panache a ses beautés.

Plus les traits en sont grands, plus cette broderie a d'agrémens. Les Anciens ont fait une distinction de grande & de petite broderie : il ne faut pas conclure comme eux, que celle où l'on voit ce panache en broderie, se reproduira toujours de même ; la nature se joue ; une fleur est cette année en broderie, qui l'année prochaine panachera par grands traits ; de même le panache fera cette année par grands traits, qui se reverra en broderie. Le jeu de la nature est admirable dans cette plante & lui donne du mérite. Il est impossible qu'une plante si délicate & si belle puisse toujours se maintenir précisément dans les mêmes traits ; les plus belles varient d'une année à l'autre. Nos Anciens ont inventé le nom de parangon & de parangonnée, pour nous donner l'idée de tulipes constantes : ils pouvoient en avoir, ne connoissant que deux couleurs dans les tulipes, qui ne donnoient pas un grand jeu à la nature. Le noir qu'on a trouvé, & qui relève si fort cette plante, occasionne aussi ces variétés.

Il y a des panaches, qui tirent leur origine du bas de la fleur, & montent jusqu'au haut du vase par des traits en forme de lignes : quand ils sont accompagnés d'un beau noir, & des autres qualités, ces panaches sont encore de très-belles tulipes.

Cette fleur s'est partagée dans l'Europe en deux especes très-différentes, quoique sans doute nées de la même espece. Les Hollandois & les Flamands ont des tulipes plus hautes, & d'un plus grand vase que le reste de l'Europe, d'une couleur & d'un panache différent. Leurs tulipes sont violettes, cerises, pourpres & rouges de différentes nuances ; elles ne panachent qu'en blanc : plus ce panache est blanc de lait, plus il est estimé. Celles de France, d'Allemagne, d'Italie, & de tous les autres pays de l'Europe, sont de couleur canelle, grise, musc, gris-de-lin, & de plusieurs nuances. Dans ces couleurs, il y en a quelques-unes de rouges, elles panachent en jaune. On en trouve dans les rouges & les gris-de-lin quelques-unes qui panachent en blanc : ces dernières ne sont pas de durée, & rarement atteignent-elles les beautés de celles qui panachent en jaune. De même les Flamands trouvent des plantes qui panachent en jaune, mais dont le jaune est rarement doré ; il tire au citron : ils nomment ces dernières des bizarres. Il y en a de très-belles.

Les baguettes qu'on tire de Flandre & de Hollande périssent en France en deux ou trois ans. Si elles réussent trois ans, elles diminuent de la hauteur & de la grandeur de leur vase, brouillent leurs panaches ; & les oignons, qui sont naturellement très-gros, deviennent petits & périssent à la fin. Les plantes de France font le même effet en Flandre & en Hollande : chaque espece veut son climat. Les Curieux de France tirent des baguettes & des bizarres de Flandre & de Hollande : ces baguettes donnent de la grace au coup-d'œil de leurs planches : dans une planche de cinq cens tulipes, ils en mettent une vingtaine ; un plus grand nombre rendroit le coup-d'œil trop clair.

Il faut faire ici une observation sur ces différens panaches. Toutes les Nations ne font pas du même goût. Les Flamands & les Hollandois veulent que leurs tulipes soient toutes en blanc ; que ce blanc contienne presque tout le vase de la fleur, & qu'il n'y ait que le haut de la feuille où il reste de la couleur, comme des traits accompagnés d'un beau noir : ils sont charmés de ce panache ; les autres Nations ne l'estiment point : la perfection de leurs panaches est le blanc de lait.

Les Anciens ont cru que le panache venoit de maladie. Ce sentiment n'étoit fondé que sur ce que la hauteur de la tige des couleurs pures diminueoit en panachant ; d'où ils ont conclu que l'oignon, en panachant, contractoit une maladie.

Il est plus censé de croire que ce panache provient d'une seve modérée, & que les couleurs, qui sont pures, brouillent leurs couleurs par une force de seve ; en sorte qu'elles sont toutes confondues en une seule couleur, & qu'à force d'être plantés & de pousser des fleurs, cette seve diminue de vigueur, & se modérant, opere la séparation des couleurs, & forme le panache ; de même qu'un arbre, dans la force de la seve, ne pousse que des branches à bois, & ne porte de fruit que par succession de tems, quand la seve se modere & les met à fruit.

La vigueur que l'on voit aux oignons des panachées, & le tems que l'on plante les mêmes oignons, ne permettent pas de penser que les panachées aient aucune maladie. Tout oignon, qui en est affecté, périt la première ou la seconde année, & même souvent avant de le replanter.

Feu M. Lecresp, mort à Rouen en 1728, est celui qui a le plus élevé de ces belles tulipes ;

& dans les élèves qu'il a eues de ses semences, il a trouvé une plante, qu'il nomma la Chi-noise. Il a beaucoup semé la graine de cette plante ; il a continué à semer sa production en couleurs foncées & changeantes ; il l'a même semée, avant qu'elle panachât : il a été récompensé de son attachement à cette plante ; & ce n'est que depuis qu'on a semé les graines des élèves de M. Lecresp, que les Curieux ont trouvé de ces belles & parfaites tulipes.

L'on ne s'amusera point à augmenter ce Chapitre des noms des tulipes en réputation, parce que les noms sont de fantaisie, & qu'ils paroissent inutiles au Public, qui ne pourroit connoître les tulipes, quoiqu'il en sût les noms : les Curieux étant mystérieux sur ces noms, ne veulent pas les rendre publics, ni même que les autres Curieux les sachent. D'ailleurs, la plupart ne leur donnent point de noms, & ne les reconnoissent que par des numeros des années où ils les ont élevées.

Terre propre aux Tulipes.

Les tulipes viennent par-tout ; cependant les terres sablonneuses & légères les conservent mieux que les terres fortes. On peut néanmoins amender les terres fortes avec du terreau de fumier de cheval, bien consommé de deux ans, bien labourer le tout, & le passer à la claie.

Il faut faire préparer vos planches en Juillet, aussi-tôt que vous avez déplanté vos tulipes ; y mettre des amendemens que vous jugerez nécessaires, & les faire labourer cinq à six fois avant de replanter vos oignons ; de sorte que le terreau soit bien mêlé, de peur de pourrir vos oignons.

Si l'on pouvoit, un an devant que de s'en servir, préparer des terres qu'on rapporteroit dans les planches, en ôtant les anciennes, on feroit fort bien.

Souvenez-vous que la tulipe aime la terre légère, & fumée de fumier bien consommé de long-tems.

Il y a une observation générale à faire à l'égard des terres pour toutes sortes de plantes ; c'est que les terres, qui n'ont point servi auparavant aux plantes où vous les destinez, y sont plus utiles que celles qui y ont servi. La raison est qu'il y a un sel propre dans toute terre pour toute plante ; & que si vous vous servez d'une terre où il y a eu des choux, les choux n'ayant usé que le sel qui leur convient, les tulipes y feront mieux que s'il y avoit toujours eu des tulipes qui eussent consommé le sel qui leur est propre ; & si l'on ne rengraissoit pas les terres par les terreaux qui leur fournissent de nouveaux sels, les tulipes périroient à la fin. Remarquez bien la maniere dont vous accommoderez vos terres, afin d'observer si vous n'avez rien à ajouter ou diminuer dans vos réparations. Si vous y réussissez dans une maniere, vous pourrez vous y tenir. Evitez l'avis de certains Curieux, qui, en voulant forcer nature par des préparations de terres chimériques, ont perdu toutes leurs plantes. N'employez ni poudrettes, ni terres d'égoût, ni vases de riviere & d'étang.

Tems & maniere de planter les Tulipes.

On plante les tulipes depuis la mi-Octobre jusqu'à la fin de Novembre.

Examinez bien vos oignons avant de planter ; ôtez ceux qui sont malades ; si vous voyez du mois qui ait amolli la première tunique, ou si vous voyez des taches livides ; si elles sont légères, il faut les couper légèrement ; si elles gagnent le quart, ou plus de la première enveloppe, il faut l'ôter tout-à-fait, & prendre garde de blesser le cul de l'oignon d'où sortent les racines. Plantez ces oignons à part ; il en périra, mais il s'en sauvera plusieurs.

Vos planches étant labourées & dressées au rateau, tirez dessus au cordeau des traits en long de six pouces en six pouces, & refendez ces traits par d'autres en travers, aussi de six en six pouces, afin que de tout sens vos oignons étant placés aux endroits où les traits auront croisé, ils soient dans une distance égale.

Vos planches doivent avoir trois pieds quatre pouces de largeur au moins, sur telle longueur qu'il vous plaira ; vous mettrez six oignons de front sur cette largeur, & vous aurez ainsi le moyen de décrire plus facilement dans l'ordre vos panachées ou vos couleurs, ce qui est très-utile. Visitez tous vos oignons avant de planter, & prenez garde si la peau est ouverte au cul de l'oignon ; si elle ne l'étoit pas, les racines pourroient remonter, & votre oignon périr ou ne faire qu'une fleurette.

Vos oignons de panachées sur-tout se doivent mettre sur toutes vos planches avant que

d'en enfoncer un en terre, de crainte que vous ne voulussiez changer votre plant, à quoi il n'y auroit plus de remède : mais quand on voit tous ses oignons sur terre, on change & on accommode mieux le tout à sa volonté.

On ne doit guere enfoncer les tulipes plus de trois bons doigts en terre. Il y a des paresseux qui enfoncent leur oignon sans plantoir, en le poussant & lui faisant faire son trou par lui-même ; cette maniere ne vaut rien. Un oignon peut rencontrer une pierre ou du verre, & se bleiser. Il faut lui faire son trou avant que de le mettre en terre avec un plantoir, ou du moins avec les trois premiers doigts, & bien placer toujours sa tulipe ; en l'enfonçant sur l'endroit où les traits marqués se croisent.

Vos belles tulipes panachées doivent être toutes décrites. Pour les mettre en terre par ordre, si vos planches ont six rangs de front, il faut avoir de grands tiroirs plats, séparés par six rangs de petits quarrés de front ; & par autant de petits quarrés de longueur qu'il sera nécessaire. Si votre planche a cinquante rangs de longueur, vous pourrez mettre votre planche en son ordre, en cinq tiroirs qui auront chacun dix rangs de longueur, ou en dix de cinq rangs, ce qui est moins embarrassant. Vous devez en mettant vos oignons dans les quarrés de vos tiroirs, pour les arranger, les assortir par la différence & le mélange des couleurs ; ce qui est très-agréable quand les fleurs sont venues. Plus vous les opposerez l'une à l'autre, plus vous les ferez paroître. N'imitiez point ceux qui font des rangs de même couleur ; les plus hautes seront mises dans les rangs du milieu.

Gouvernement des Tulipes depuis qu'elles sont en terre jusqu'à la fleur.

Quoique les tulipes soient robustes, elles viennent cependant beaucoup mieux quand on les choie. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées ; cela n'est pas absolument nécessaire. Lorsque les gelées sont passées & qu'il fait doux, il faut manier la terre avec la main doucement, d'un bon pouce d'épais, & la briser ; cela ôte le limon & la verdure que les pluies de l'hiver & les neiges engendrent sur la terre ; cela donne la liberté à la plante pour pousser, & rend vos planches propres. Si vous voyez alors des feuilles gâtées, soit par mois, soit par gales, chancres, taches ou raies blanches, qui les prennent par des coups de froid ou de grele, il faut les couper légèrement jusqu'au vif ; il est bon de couvrir celles que l'on coupe dans les belles panachées avec un verre percé par le haut, dont le pied est coupé.

Lorsque les boutons veulent sortir de terre au printemps, il faut commencer à arroser vos tulipes, à moins qu'il ne pleuve. Cet arrosement nourrit la fleur, & regarnit l'oignon de terre que les gelées dégarnissent. De plus, le commencement du printemps étant sujet aux grands hâles, le soleil qui attire doucement la vapeur de la terre mouillée, nourrit de cette vapeur le bouton tendre ; au-lieu que son ardeur le fait avorter sans ce secours. Quand vous avez arrosé par le hâle, mettez vos toiles aux belles panachées, pendant trois ou quatre jours pour leur ôter le soleil, s'il est ardent.

N'arrosez que dans les tems doux ; si vous arrosiez à contre tems, il pourroit arriver des gelées qui incommoderoient vos tulipes.

Les oignons sont sujets à des maladies intérieures : l'on croit planter un oignon sain lorsqu'il est ferme & blanc sous sa peau, sans aucune tache, sur-tout lorsque le germe pousse, & que le cul s'enfle pour pousser ses racines, cependant l'on en trouve de pourris tous les ans au printemps : cette pourriture s'attache au bas du germe par le venin de quelque mauvaise veine de terre, ou elle s'est formée dans le cœur avant de planter.

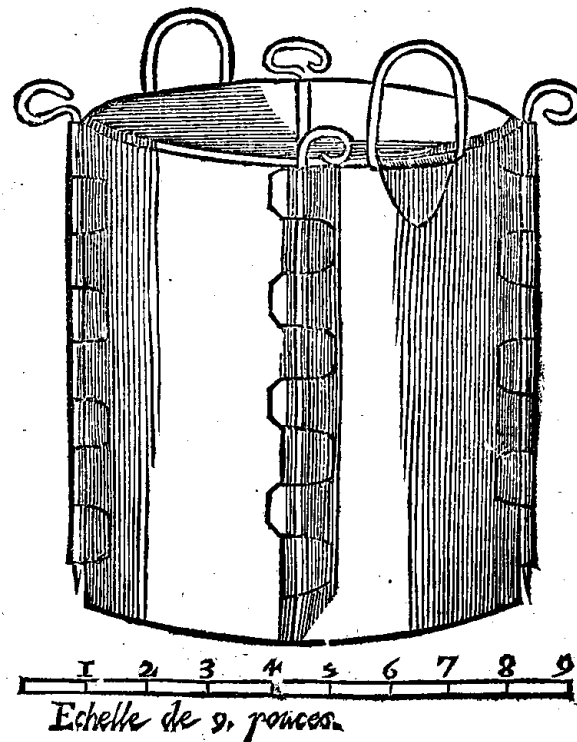
Ces oignons pourris font des vuides qui chagrinent les Curieux, & déshonorent leurs belles planches : ils les regarnissent par d'autres tulipes qu'ils enlèvent dans d'autres planches, soit de plantes de réserve ou de leurs beaux hafards avec l'emporte-pièce, & transplantent l'oignon & la fleur : ils ajustent cette nouvelle fleur au rang & au niveau des autres ; & quand cette opération est bien faite, la plante semble avoir fleuri dans la place qu'elle occupe.

Il est à propos de ne faire ce remplacement qu'en fleur, parce que l'on prend celle dont la fleur paroît magnifique : on doit la prendre dès que le bouton s'ouvre, & que l'on peut voir sa beauté, afin qu'elle reprenne mieux, & qu'elle acheve de fleurir dans la planche ; elle durera plus long-tems que si on attendoit qu'elle se fût ouverte.

Si vous voulez imiter les Curieux, il est nécessaire que vous ayez deux emporte-pièces de cuivre ou de fer-blanc : ceux de cuivre sont plus forts & durent plus long-tems ; ils doivent être d'un cuivre qui ne soit guere plus épais que le fer-blanc. Il faut d'abord en avoir un rond, fendu du haut en bas. Dans cette fente on fait sept ou huit charnières, aux deux côtés qui s'emboîtent l'une au-dessous de l'autre, & se ferment par une broche de fil-de-fer qui passe à travers toutes les charnières, & ferme l'emporte-pièce : il faut qu'il ait huit à neuf pouces de hauteur, six pouces de diamètre par le haut, & qu'il ait deux lignes de moins de diamètre par le bas pour retenir la terre : vos broches doivent aussi avoir par le haut un petit anneau pour les tirer aisément des charnières.

Vous enfoncez ce premier emporte-pièce, de toute sa hauteur en terre, où vous voulez remplacer, & vous le tirez après : il emporte avec lui la terre, vous défaites la broche, il s'ouvre, vous vuidez la terre.

Il faut alors avoir un second emporte-pièce de la même hauteur, mais qui n'ait que cinq pouces & demi de diamètre, afin qu'il entre aisément dans le trou que vous avez fait avec le premier : vous retroufferez les feuilles de la fleur, que vous voulez mettre dans votre belle planche, & les attacherez avec du fil ou de laine : vous posez votre second emporte-pièce, qui doit avoir quatre côtés dans sa rondeur, de maniere qu'au-lieu de n'être fendu que d'un seul côté, comme le premier, il est nécessaire que celui-ci le soit de quatre, & qu'il soit composé de quatre parties égales, qui se rejoignent par les charnières, comme le premier, & se ferment par les broches de fil-de-fer, ce qui vous donne la commodité de les faire aisément dans la terre, & de ne point ébranler la terre qui environne l'oignon de votre fleur ni ses racines, en le sortant de l'emporte-pièce : pour enlever la plante, il faut le poser de maniere que la fleur soit au milieu, & que l'emporte-pièce ne touche ni à la fleur ni aux feuilles.



Vous enfoncez ce second emporte-pièce de toute sa hauteur ; & , dès que vous ne pouvez plus l'enfoncer avec les mains , vous montez des deux pieds dessus en vous appuyant sur les épaules de quelqu'un , & vous pesez sur les emporte-pièces en secouant le plus légèrement que vous pourrez , jusqu'à ce qu'il soit entré de trois quarts au moins de sa hauteur : prenez garde , en plaçant les pieds & en secouant , de toucher à la tige & aux feuilles de la fleur : dès qu'il est entré , descendez & tirez par les anneaux votre emporte-pièce ; la plante viendra avec ses racines.

Vous placez ce second emporte-pièce dans le trou que vous avez fait ; mais auparavant il faut gratter avec la main le fond du trou comme d'un petit labour , & l'ajuster en l'unissant : prenez garde que votre plante ne soit trop haute ni trop basse , & ajustez-la au niveau en ôtant ou en mettant de la terre dans le trou , afin de la mettre au rang des autres : tirez alors deux broches qui tiennent une des quatre parties ; ébranlez doucement cette partie en tenant de la main les voisines ; faites quitter les charnières des deux côtés ; tirez cette première partie hors de terre , coulez de la terre dans le vuide qu'a fait cette partie ; pressez cette terre avec les broches ou avec un petit piquet , pour bien remplir ce vuide jusqu'au haut ; tirez ensuite une autre broche , & tirez une seconde partie ; faites de même pour remplir successivement les quatre parties ; pressez alors avec les mains tout-autour de votre plante la terre dont vous avez rempli , & remplissez au niveau de la planche ; grattez légèrement avec la main la terre autour de trois ou quatre des planches voisines , & donnez un petit arrosement : votre plante ne souffrira point de cette opération , si elle est bien faite , & il ne paroîtra pas qu'elle ait été remplacée.

Ne craignez point que cela porte préjudice à votre plant , soit en altérant l'oignon , soit à la beauté de la fleur pour l'année suivante. Cette opération ne fait aucun préjudice , ni à l'un ni à l'autre : & , afin que l'on ne puisse se tromper sur la construction de ce second emporte-pièce inventé depuis peu , on l'a fait graver pour en donner la connoissance parfaite.

Quand vous aurez remplacé , si le soleil le lendemain est ardent , mettez vos toiles , & ôtez-leur le soleil , au moins le lendemain de l'opération ; elle réussira parfaitement , si vous la faites à la veille de la pluie.

Une tulipe fleurie doit conserver ses belles couleurs pendant douze jours au moins ; plus elle les garde , plus elle a de mérite.

Ne craignez point de les arroser pendant la fleur : un oignon de tulipe s'altère pendant sa fleur comme une autre plante ; & vos fleurs durent beaucoup plus quand l'oignon est humecté , que lorsqu'il souffre par la chaleur. Dès que la fleur est avancée , n'arrosez plus , vous pourriez les échauder.

On aura soin , pendant la fleur , de les couvrir avec des toiles posées sur des berceaux , & ce , durant l'ardeur du soleil : on fera la même chose lorsqu'il pleuvra ; cette précaution les conservera plus long-tems en fleur.

On ôtera les toiles quand on fera sûr du tems , & lorsque le soleil ne donnera plus sur la planche.

Remarques nécessaires pour éliter les tulipes quand elles sont en fleur : choix de celles qui sont propres pour graine.

La fleur étant venue , si vous avez mis dans votre jardin des tulipes nouvelles , qui ne soient que des couleurs d'acquisition ou de présent , ou de vos graines , vous arracherez soigneusement les oignons , dont les fleurs n'ont pas les qualités requises.

Il faut remarquer séparément les couleurs , & les panachées , les hafards parfaits pour première planche , ceux d'après pour les secondes planches , les couleurs élitées dont on fera toujours des planches à part , & les tulipes dont on veut réserver des graines ; ce qu'on pourra faire aisément avec des laines de différentes couleurs qu'on attachera à la tige de la fleur , & dont on gardera mémoire par écrit ou par des numéros.

Il faut aussi donner des noms à vos belles tulipes , & les décrire pour voir leur confiance , leur progrès & leur diminution ; auquel cas , au-lieu de laine , il sera bon de lier à la tige des morceaux de cartes numérotés , & relatifs à votre mémoire , sur lequel vous ferez leurs portraits , ou de petits quarrés de plomb passés dans la tulipe avec un fil qui

tienne votre plomb , & sur lequel vous mettrez un chiffre qui vous dira par votre registre quelle est votre plante.

Ainsi , par exemple , il faudra écrire N^o. 1. Couleur bizarre en gris-de-lin , ou autre couleur panachée d'un très-beau jaune doré par grandes pièces emportées , moyen ou grand vase , belle forme étoffée , haute ou moyenne tige , avec un beau noir magnifique , & très-brillante , fond verd conservé ou emporté , hafard 1754 , pour ma belle blanche , ainsi des autres.

Repassez vos hafards remarquables pour votre belle planche , lorsque la fleur est prête de passer : avec votre registre , soyez sévère censeur ; rappelez dans ce moment toutes les qualités que doivent avoir les belles tulipes ; prenez garde si les couleurs ne s'imbibent point ; alors elle conserve ses beautés décrites , vous la confirmerez pour votre belle planche , & rebuterez celles qui auront décliné.

Le choix des tulipes que vous réserverez pour graine , est un peu d'usage. L'instruction qu'on peut en donner , est qu'il faut en marquer de plusieurs espèces , panachées ou couleurs nuancées , de belle forme , hautes de grands vases , étoffées , fortes en couleur & changeantes. On ne semoit autrefois que des couleurs ; cependant la pratique nous a appris qu'en semant des panachées , les premières fleurs de ces élèves devenoient aussi panachées , & de différentes espèces de celles qu'on avoit semées. Ce qui est de certain , c'est que les graines de couleurs panachent plus difficilement que les graines des panachées.

Vos tulipes pour graines étant marquées , rompez les têtes de toutes vos autres tulipes , afin de les empêcher de travailler inutilement. L'oignon emploie à sa conservation la nourriture qu'il lui auroit fallu pour ses graines , & se fortifie : la graine altère beaucoup l'oignon.

N'en laissez point porter graine sans la vouloir avoir.

Lorsque vos graines fleuriront , il faut les éliter , arracher toutes celles qui n'ont pas une forme parfaite , qui n'ont pas d'étoffe , qui n'ont point de fond , & les basses. Il est inutile de s'amuser à cultiver du médiocre , on ne doit chercher que du très-beau ; & pour y parvenir , il faut éliter les couleurs parfaites , les marquer par numéros pour les multiplier ; & si vous voulez parvenir au sublime , ne vous attachez qu'aux couleurs hautes , & dont le fond est verd-de-pré pur. Plus il est épais en couleur , plus vous devez en espérer : ce sont ceux qui panachent le plus aisément , & qui sont les plus beaux panaches. Vos plus belles couleurs marquées par numéros , vous laisserez debout celles qui vous paroîtront avoir belle forme , de l'étoffe & du mérite , pour les revoir l'année suivante , & vous décrirez celles qui le mériteront. Les fonds verts coupés de jaune réussissent , mais les verts-de-pré veloutés l'emportent sur tous les autres. Laissez-en venir en graine ; choisissez les plus grands vases , les plus hautes , les plus étoffées & les plus brillantes. On doit encore remarquer certaines couleurs qui ont l'air sales , ou blanchissantes dans leur couleur au-dehors , dont le dedans est abricoté & vil. Ces couleurs n'ont pas de brillant ; mais , en séparant leurs couleurs par les panaches , vous les trouverez très-brillantes : les fonds , couleur de coile-forte , sont encore de très-beaux panaches. Tous les fonds , où il paroît ce que les Anciens ont appelé plaque , qui sont des traits de jaune qui coupent ou couvrent le fond , ou de blanc ou de bleu , ne feront jamais de si belles panachées que les fonds verd-de-pré ; & rarement en trouverez-vous du premier ordre : ainsi si vous êtes curieux , préparez-vous à bien arracher.

Les Anciens se sont imaginés que le fond contribuoit au panache , & que le jaune , qui étoit sous le verd ou autre couleur du fond , montoit & formoit le panache ; & ils donnoient pour règle , qu'il falloit que le dehors & le dedans du fond fussent de même couleur ; de sorte que le dedans qui est jaune , passant par une plaque blanche , ce blanc de la plaque éteignoit le jaune. C'est une vieille erreur : quand le fond est coupé de blanc ou de bleu , ou couvert de blanc , le panache est toujours blanc : le fond ne contribue en aucune manière au panache , puisqu'on voit des tulipes conserver leur fond en entier ; & être d'un parfait panache en jaune doré.

La fanne ou verd des tulipes ne mérite aucune attention. Nous cherchons de belles panachées ; & lorsqu'elles sont en fleur , on ne s'amuse plus au verd.

Quand l'année suivante , dans les couleurs élitées ou numérotées , on trouve des panachés , on les appelle hafards. Ce terme est très-propre à marquer l'effet de la nature.

La science du Curieux ne parviendra jamais à trouver aucune règle qui puisse lui in-

diquer les couleurs qui doivent panacher. C'est donc un pur hasard d'en trouver qui panachent ; en quoi il faut admirer le Créateur qui l'a voulu ainsi, & c'est ce qui les fait nommer hasards.

Pour parvenir au très-beau, il seroit bon de jeter tous les hasards où l'on ne voit aucun noir. L'on peut compter pour règle assurée, que lorsqu'il n'y en a point du tout, & que le panache est net & assez étendu dans les fleurs, & la plante bien venue, c'est-à-dire, que la fleur a pris sa hauteur & qu'elle a bien fleuri, jamais ces plantes-là n'en auront pour faire une plante du premier ordre.

On doit penser différemment, quand le vase ou la tige est maléficiée de gelée, grêle ou autrement ; il faut alors les mettre à revoir, jusqu'à ce que vous voyiez une fleur bien venue.

Tems auquel se déplantent les Oignons de Tulipes ; leur ordre & leur conservation ; Graines de Tulipes ; tems de les semer, & leur culture.

Le tems de déplanter vos tulipes est quand la tige de la fanne est sèche : choisissez de beaux jours pour ferrer vos oignons secs, ne les laissant au soleil en les déplantant, que le moins que vous pourrez. Epluchez-les en les lavant, prenant garde en les épluchant d'ôter la peau où tient la tige, ce qui pourroit faire périr les oignons.

Vos oignons levés, mettez-les dans des paniers à l'aise sans les trop remplir. Si vous les emplissez trop, le feu s'y mettroit, & ils périroient. Conservez toujours l'ordre de vos marques ; séparez les oignons de chaque sorte, & mettez une carte écrite sur eux, laquelle vous dira quels ils sont.

En déplantant vos belles panachées, suivez le même ordre que vous avez tenu en les plantant, & remettez dans chaque case de vos tiroirs l'oignon de son rang avec une carte, où son nom ou son numéro est écrit.

Il ne faut pas lever les oignons réservés pour graine, que le chaton qui la contient ne vous montre en s'ouvrant, qu'elle est mûre & sèche : Etant cueillie, laissez-la dans son chaton au soleil, liant le dessus du chaton avec un fil, afin que le chaton ne s'ouvre pas tout-à-fait & ne fasse perdre la graine. Cassez-le ensuite pour l'en tirer toute, & la nettoyez quand le mois de Septembre sera venu.

Vous semerez votre graine de tulipe au mois de Novembre : préparez bien une planche de terre, ou au défaut, une plate-bande au levant ou au couchant ; répandez votre graine dessus, la moins épaisse que vous pourrez, & couvrez votre graine semée d'un petit doigt de la même terre que celle de dessous. Ces graines ayant poussé la première année, aussitôt que leur fanne sera séchée, ferez-les de leur pépinière, & plantez-les par planches, pour les déplanter tous les ans comme les autres : ils jettent, dès la seconde année, un fondant qui s'enfonce plus avant dans terre que le petit oignon que vous avez planté : c'est ce fondant qu'il faut chercher avec soin, & jeter le reste ; autrement on multiplieroit l'espece à l'infini, d'autant plus qu'un oignon de trois ans en fournit trois ou quatre, jusqu'à ce qu'il ait acquis une certaine grosseur pour fleurir, ce qui arrive à la quatrième ou cinquième année au plus tard.

Ayez soin d'arroser vos graines dans les tems chauds, lorsqu'elles en auront besoin. Tenez-les toujours nettes des mauvaises herbes, & les couvrez à plat dans les fortes gelées.

V *Alerienne*, se multiplie de semence & de plant enraciné : elle vient en toute terre & en telle exposition que ce soit, sans beaucoup de culture. Elle croît fort haut & a les tiges fort grêles, à qui l'on donne de petites baguettes pour appui. On la place en touffes entre des arbres isolés : elle fleurit en automne.

Violette de Mars, vient en toute sorte de terre, & se multiplie de semence & de racines éclatées. On ne cultive pour l'ordinaire que la double ; car, pour la simple, elle croît assez d'elle-même.

Volubilis ou *grand liferon*. Il y a de plusieurs sortes de volubilis ; le bleu & le blanc ; le volubilis des Indes bleu & jaune. Cette plante vient de graine, & se sème sur couche ; & lorsqu'elle est parvenue à une hauteur raisonnable, on la transplante. Elle rampe à terre ; c'est pourquoi on lui donne pour appui des baguettes qu'on fiche en terre.

CHAPITRE III.

Des Orangers, Grenadiers, Myrtes, Jasmins, Lauriers, Ifs, & autres Arbrisseaux, Arbustes & Arbres de Jardin.

ON appelle *arbrustes* les plantes ligneuses qui ne s'élevent pas plus haut que deux pieds & demi ; *arbrisseaux*, celles qui montent jusqu'à la hauteur de dix pieds de tige ; & quand elles vont au-delà, ce sont des *arbres*. Les arbrisseaux & les arbres poussent en automne dans les aisselles de leurs feuilles, des boutons qui sont comme autant de petits œufs qui se développent dans le printemps, & s'épanouissent en feuilles & en fleurs : mais les arbrustes ne portent point de ces boutons d'automne ; & c'est par cette différence, ainsi que par la grandeur, qu'on les distingue des arbrisseaux.

De la Serre & de l'Orangerie.

Il a été parlé de la serre au commencement de ce Tome, page 11. Quant à l'orangerie, qui est l'endroit où l'on expose les orangers & autres arbrisseaux de caisse, elle doit être bien placée à l'abri des vents du nord, par le moyen de quelques bâtimens, murs ou palissades, sans cependant leur ôter le soleil. L'orangerie doit se présenter d'elle-même sans se faire chercher ; & les caisses doivent être alignées & rangées au cordeau avec des dez de pierre, tuiles ou carreaux sous les pieds, pour qu'elle ne s'enfonce point. On place une petite caisse entre deux grandes ; de même que des arbrisseaux en terre & des pots & vases : car la régularité de la déclaration ne doit pas empêcher une agréable confusion, qui les fasse paroître en plus grand nombre qu'ils ne sont effectivement.

Les plates-bandes des parterres, autres que les parterres d'orangerie, ne doivent pas être chargées d'arbrisseaux ; c'est le goût régnant, comme il a déjà été dit. Il faut même que les arbrisseaux & arbrustes, que l'on y met en terre ou en caisses, soient variés, tant pour la qualité & la grandeur, que pour la figure : mettre par exemple un petit buisson entre deux pyramides, un laurier-cerise entre deux orangers, &c. Venons au détail.

Des Orangers, Citronniers, &c.

Dans les derniers siècles, les orangers sont devenus communs en France. Ils sont de longue durée, & il s'en trouve de deux & trois cens ans. Les Italiens en font le principal ornement de leurs jardins : ils en ont en palissades & en bouquets, de grands & de nains. Pour les avoir nains, ils ne font que renverser la greffe & la mettre le haut en bas, ce qui empêche la seve de monter avec trop d'abondance, & de pousser des surgeons vigoureux qui sermeroient un grand arbre.

Je ne parlerai pas de la manière d'élever les orangers & citronniers de graine ; l'entreprise en seroit trop longue & trop hasardeuse dans nos climats tempérés : il faut laisser aux Provençaux & aux Génois le soin d'en dresser des pépinières.

Aux mois de Mars, Avril & Mai, ils nous les apportent en mottes ou en bâtons pour les mettre en caisses.

Les orangers en mottes ont toujours des branches avec leurs feuilles : pliez-les ; si elles cassent, c'est marque que l'oranger est en bonne seve ; si elles obéissent, n'en prenez point ; prenez garde aussi que la motte ne soit fautive.

On juge des orangers en bâtons par leur écorce : elle doit être, non pas noire, mais d'un verd grisâtre, quoique vis ; & de plus il faut qu'elle soit ferme, & qu'elle se détache du bois : si elle est adhérente, c'est qu'il n'y a plus de seve, & votre arbre ne reprendra point.

La terre, dont j'ai donné la composition au commencement du Chapitre précédent, est fort propre aux orangers. Vous pouvez y mêler un peu de fumier de vache, il rend les orangers très-

verts. Les boues de rue, dont les Payfans font des sieges à leurs portes, font aussi une terre très-bonne aux orangers & autres arbres en caisses, quand elle a mûri pendant deux ans, parce qu'il s'y trouve toutes fortes de fumiers & de fels.

Les caisses doivent être proportionnées à la grosseur & à la portée de vos arbres. Elles font trop grandes, vos orangers ne travailleront qu'à remplir le bas, sans rien faire en haut: s'ils sont trop gênés, ils ne trouvent pas assez de nourriture dans les petites.

Pour les gros orangers, il faut des caisses qui s'ouvrent des deux côtés par le moyen de deux barres de fer & d'un crochet, pour donner un demi-change quand il y a du mortier au fond, ou un change entier quand la terre est usée. La terre dure ordinairement trois ans. Le mortier, qui se forme souvent au fond des caisses, pourrit les racines & fait tomber les feuilles: on l'ôte en penchant un peu la caisse, pour y remettre d'autre terre bien plombée.

Pour bien encaisser un oranger, il faut couvrir le fond de la caisse de gros plâtras, pour faire écouler les eaux, & empêcher que le mortier ne se forme. Mettez de la terre préparée, faites-la plomber, pour qu'elle baïsse moins après que l'arbre aura été posé. Pendant ce tems-là, si c'est un oranger à renaïsser, taillez-en la motte de grosseur proportionnée à l'arbre, en observant de tailler avec la serpette les racines en-dessous; ensuite, faites tremper dans un baquet plein d'eau la motte de votre oranger pendant un demi-quart d'heure, plus ou moins, selon qu'elle est sèche; placez bien l'oranger dans le milieu de la caisse, & enterrez-le de sorte, que la caisse, étant remplie de terre, on puisse voir le dessus des racines, parce que la terre s'abaisse toujours un peu, quoique plombée dans le fond. A mesure que vous emplissez la caisse de terre, & que vous en entourez la motte, plombez-la avec le bout d'un bâton, gros comme le bras, pour qu'il ne penche pas, & que les vents ne le balancent point; ensuite faites-y la lessive, c'est-à-dire, arrosez-le doucement, jusqu'à ce que l'eau sorte par le fond de la caisse. C'est toujours de cette façon qu'on arrose les orangers; mais il ne le faut faire que lorsqu'ils en ont besoin, c'est-à-dire, en les entrant ou sortant de la serre, & quand les feuilles sont molasses à la main. Il leur faut moins d'arrosement qu'aux autres arbres en caisses, quoique, quand la motte est sèche, on soit quelquefois obligé de la percer avec une cheville de fer, pour que l'arrosement pénètre.

Lorsque vous encaissez de petits orangers, qui viennent de loin, comme ils ont beaucoup de peine à pousser, parce qu'ils sont secs; pour les aider, il est bon, dans les premiers jours de Mai, de les mettre avec leurs caisses dans une couche chaude pendant huit ou dix jours. Ceux qui auront à reprendre, auront alors poussé: quand ils se font déclarés, ôtez-les de la couche, de peur qu'elle ne les brûle; ne les exposez pas tout d'un-coup au grand chaud, ni au grand air, mais placez-les à l'ombre, dans un endroit où ils n'aient que deux heures de soleil par jour.

Quand les caisses sont trop pleines de racines, ce qui arrive tous les trois ou quatre ans, les orangers ne font plus que des productions foibles & languissantes; il est nécessaire alors de leur donner un demi-change: pour cet effet, il faut avec la houlette soulever des deux côtés la moitié de la caisse, jusqu'au fond, en ôter la terre, y en remettre de la neuve, & la plomber à mesure avec le bout d'un bâton. Si toute la terre est mauvaise & mangée de racines, on doit tourner autour de la motte, en ôter toute la mauvaise terre, la remplacer de neuve, la plomber & bien affermir l'arbre. L'année suivante, lorsque vos orangers, ainsi revêtus, auront pris racine dans la terre neuve, vous leur verrez la feuille verte & épaisse, & la fleur grosse.

On serfouit les orangers tous les mois, tant qu'ils sont hors de la serre; on les arrose le soir de deux ou trois jours l'un, sur-tout depuis la fin de Mai jusqu'à la fin d'Août; & ensuite tous les huit jours jusqu'à ce qu'on les mette en serre.

On les y met ordinairement depuis le commencement d'Octobre jusques vers la mi-Mai; & c'est pendant ce tems-là qu'on les taille, & qu'on leur donne nouvelle terre, quand ils en ont besoin. En parlant ci-dessus de la serre, j'ai expliqué les soins qu'il faut se donner pendant l'hiver. Au reste, on ne doit accoutumer ses arbres à la serre, ainsi qu'au grand air, que peu-à-peu, sans les faire passer tout-d'un-coup de l'un à l'autre, & leur donner un ample arrosement d'eau chauffée au soleil, en les serrant & en sortant.

On taille les orangers au mois d'Avril, ou au mois d'Octobre. Il faut, en les taillant, leur bien arrondir la tête, couper jusqu'au vif tout le bois mort ou flétri, les branches

trop fluettes, les rompues, les épines & les petites queues; ravalier, sur les branches les mieux nourries, celles qui s'emportent & celles qui sont confuses, difformes ou inutiles; ne laisser point trop de bois, & les décharger comme il faut, sur-tout par le dedans: car moins les orangers sont chargés, mieux ils se portent. On ne doit jamais y conserver deux ou trois jeunes branches ensemble; cela a l'air de branches de prunier. On taille court quand on renaïsse.

En cueillant la fleur des orangers, il faut en conserver sur les plus fortes branches, pour avoir du fruit: mais on n'en doit point laisser trop, cela feroit tort aux orangers & au fruit même, sur-tout à la fleur du printemps: & il ne faut jamais laisser deux fleurs à l'extrémité de la branche dont on veut avoir du fruit.

Pour faire fleurir les orangers en hiver, il n'y a qu'à les pincer au mois de Septembre.

Au mois de Juin se fait la grande pousse des orangers, & c'est alors qu'il faut les pincer & ébourgeonner, & les arroser plus que de coutume. On en ôte les branches nouvelles, qui sont mal placées, & on pince celles qui, au lieu d'en donner d'autres, n'ont donné qu'un toupillon de feuilles.

On écussonne les orangers à œil dormant, mais différemment des autres arbres, en ce qu'à ceux-ci on leve & place l'écusson la pointe en bas, au lieu que sur l'oranger, il faut couper & replacer l'écusson la pointe en haut, & le travers en bas; autrement il mourroit, parce que l'oranger perd trop de sève. On greffe encore les orangers en approche au mois de Mai; & au mois d'Août, quand la greffe est bien reprise, on la sépare avec une petite scie.

On greffe les citronniers sur les orangers, & les orangers sur les citronniers. Il est pourtant plus naturel & plus sûr de ne greffer les orangers que sur des sauvageons d'orangers.

Afin qu'on ne s'y trompe pas, & qu'on les reconnoisse certainement, il est bon d'observer que les citronniers ont l'écorce jaunâtre, & les orangers l'ont grisâtre; & les feuilles de ceux-ci ont d'ordinaire une espèce de petit cœur auprès de la queue, ce qu'on ne voit pas aux citronniers.

Les orangers de la Chine nains, sont ceux qui réussissent le mieux en France; ils ont toujours feuilles, fleurs & fruits: on les sert en pots sur la table.

Pour ranimer ceux qui languissent, on met sur le dessus de la caisse un bon pouce d'épaisseur de petit fumier de mouton qu'on arrose; & au bout de six semaines on le retire, de peur qu'il ne brûle l'arbre.

Les orangers malades doivent être mis à l'ombre dans quelque endroit où le soleil ne donne que deux ou trois heures par jour.

Pour chasser les punaises des orangers, & leur faire reprendre couleur, il faut ou les bien frotter avec une brosse trempée dans du fort vinaigre, ou arroser de tems en tems la tête de l'arbre avec de l'eau d'hysope, de rue, de sauge, de garderobe, de lavande, de thym & de romarin, mêlés ensemble dans un tonneau.

Pour les fourmis, frottez, à un pied de terre, six pouces de haut du tronc de votre oranger, avec du tartre; elles ne peuvent pas aller plus loin, cela les empoisonne.

On gouverne les citronniers & les limoniers comme les orangers. On peut enter une branche de citronnier sur le tronc d'un poirier bergamote: le citron qui en provient, tient des deux qualités: on tire l'essence de bergamote, si estimée pour son odeur, en tirant des petits morceaux d'écorce de ces citrons, que l'on presse avec les doigts dans un vaisseau, comme on presse un zeste d'orange dans un verre de vin.

Le citronnier & le limonier se distinguent par le fruit: le limonier est ordinairement plus petit, plus arrondi; il a la chair mince, il est plus pâle, & a moins d'odeur que le citron: de plus, l'écorce du citronnier est jaunâtre; celle de l'oranger est grisâtre, & ses feuilles ont auprès de la queue un petit cœur, que celles du citronnier n'ont pas.

Les poncires sont les gros citrons dont on confit l'écorce, parce qu'ils l'ont épaisse & peu de jus. Les cédrats sont une espèce d'orangers ou de citronniers dont le fruit est très-doux & odoriférant: les feuilles ont le même goût que le fruit.

La pomme d'Adam est une espèce de limonier à feuilles grandes & larges, dont le fruit est moins bon que beau, parce qu'il est rond, & deux à trois fois plus gros que l'orange; il a des crevasses qui ressemblent à des coups de dents: c'est de-là que le peuple l'appelle pomme d'Adam.

Quoique j'aie dit ci-dessus que je ne parlerois point de la manière d'élever les orangers

& citronniers de pepins ; cependant je donnerai ici le moyen de le faire pour la satisfaction des Curieux.

Il faut prendre de la graine d'oranges bien mûres ; & même pourries , la laver dans de l'eau de pluie , & la faire sécher à l'ombre pendant trois ou quatre jours. C'est au mois de Mars ou d'Avril qu'on les met dans des pots ou caisses pleines de terre bien préparée , & bien mêlée avec du menu fumier de brebis & du vieux terreau ; & on les pose deux bons pouces avant en terre , éloignées les unes des autres d'environ deux pouces. Mettez la caisse ou pot en plein air , néanmoins à l'abri ; arrosez-les légèrement d'eau tiède de trois en trois jours , & couvrez-les de cloches ou de châffis de verre , afin qu'ils profitent mieux , & qu'au bout de deux ans on puisse lever les jeunes plants pour les replanter en particulier , chacun dans un pot. On aura soin de tems en tems , de leur donner un léger labour , de les arroser , & de les élaguer proprement : ils feront au bout de cinq ou six ans assez grands & assez forts pour pouvoir être greffés.

Mais comme cette maniere d'élever les orangers & citronniers paroît un peu longue , & demande trop de tems pour avoir le plaisir d'en jouir , voici une voie plus courte & plus abrégée , puisqu'on peut faire pousser la graine dans la même année qu'ils ont été semés jusqu'à la hauteur de deux pieds ou deux pieds & demi , & même quelquefois plus haut , de maniere que les jeunes plants des citronniers peuvent être greffés à une hauteur raisonnable dans la première année , & ceux des orangers dans la seconde année. Voici comment on doit s'y prendre.

Au commencement de Mars , dans un endroit à l'abri & bien exposé au soleil , il faut faire une couche de fumier neuf de cheval , sur laquelle on met l'épaisseur de sept à huit pouces de bonne terre bien préparée , composée de bon fable blanc , de vieux terreau de vache ou de cheval , de feuilles d'arbres bien pourries , & de vieux tan consommé , le tout bien mêlé ensemble. Lorsque la couche est échauffée , on ôte un pouce , ou un pouce & demi de terre , & on y met la graine un peu élevée l'une de l'autre ; puis on la recouvre avec la terre qu'on a ôtée , & l'on ferme bien la couche avec de châffis de verre , cela la garantit du froid pendant la nuit ; on arrose ensuite la couche tous les trois , quatre , cinq ou six jours ou même davantage , suivant qu'il fait bien chaud , afin que la sécheresse ne vienne point jusqu'à la graine , ce qui l'empêcherait de lever ; & pour entretenir toujours le même degré de chaleur de la couche , on fait autour de la couche des couches de réchauffement , comme on fait à celles des melons : on aura le plaisir de voir les jeunes plants paroître dans l'espace de quinze jours.

Quand ils ont deux feuilles , & qu'on commence à leur voir le cœur au milieu , on prépare une autre couche de la grandeur qu'on la veut avoir avec du fumier de cheval bien chaud , de la hauteur d'un pied , sur lequel on met du tan de l'épaisseur d'un pouce , & qu'on ferme ensuite de châffis de verre : au bout de deux ou trois jours que la couche est échauffée , on arrache doucement les jeunes plants , on leur coupe avec des ciseaux le chevelu , & on les plante chacun à part dans un petit pot , rempli de la terre ci-dessus , qu'on arrange ensuite dans ladite couche sur le tan , un pied au-dessous du châffis de verre , & on leur laisse ressentir par-dessus la chaleur des rayons du soleil à travers du châffis. Mais il faut pourtant prendre bien garde que ces jeunes & tendres plants ne viennent par-là à se griller & à en souffrir : pour empêcher cela on se sert de toile crue ou grise , qu'on met par-dessus le châffis , lorsqu'on craint que le soleil ne soit trop ardent , & on y laisse cette toile jusqu'à ce que la grande ardeur du soleil soit passée : on doit aussi tenir la terre passablement humide dans les petits pots , en les arrosant un peu de tems en tems.

Lorsque ces jeunes plants commencent à toucher au châffis , il faut le relever de maniere qu'ils soient un pied ou un pied & demi au-dessous du châffis , & on les laisse ainsi croître jusqu'à ce qu'ils soient parvenus à la hauteur de deux pieds , ou deux pieds & demi , ce qui sera au mois d'Août : tellement qu'on pourra greffer en écusson au mois de Septembre , ceux qui sont venus de pepins de citron ; mais ceux qui sont venus de pepins d'orange , ne le pourront être que l'année suivante , parce que leur bois ne vient point assez rond avant la seconde année.

Afin que ces jeunes plants venus par les réchauffemens & tenus chaudement , soient en état de pouvoir se conserver pendant l'hiver dans la serre , il faut commencer à les accoutumer peu-à-peu à l'air ; ce qu'on peut faire en cette maniere : on prend des petits bâ-

tons où il y a des crochets , avec lesquels on tient pendant le jour les châffis un peu élevés , & de tems en tems on les élève doucement un peu plus haut , jusqu'à ce qu'on soit venu à la hauteur d'environ un pied & demi ; ce qui suffit pour accoutumer les jeunes plants qui sont dessous à l'air : mais pendant la nuit , on doit tenir les châffis bien fermés.

Ayant pratiqué cela jusqu'à la mi Octobre , on les tire de la couche , & on les porte dans la serre , car alors la trop grande humidité de la couche fait moisir & tomber les feuilles d'en-bas ; ce qui leur est nuisible en ce qu'ils ne grossissent pas si bien que quand ils ont conservé toutes leurs feuilles.

Il faut les placer à l'un ou l'autre bout de la serre , où pourtant ils aient de l'air ; mais on ne doit ouvrir le châffis devant cet endroit que quelquefois , & par un tems fort calme , & lorsqu'il fait soleil pour leur donner un peu d'air. Il est bon de les arroser toutes les semaines deux ou trois fois , selon qu'il fait sec , ou que l'on voit qu'ils en ont besoin , avec de l'eau qui ait demeuré quelques jours dans la serre , ou qu'on ait rendu un peu tiède.

On élève ainsi promptement des orangers & des citronniers ; mais les premiers sont plus forts & plus robustes : on les greffe les uns & les autres , ou en écusson aux mois de Juillet , Août & Septembre , & tout près de terre , pour avoir de plus beaux jets ; ou en approche au mois de Mai , quand ils sont assez forts pour souffrir cette opération. On peut même greffer les gros en fente.

Des Grenadiers.

Il y en a de quatre fortes , le grenadier à fleur double , le panaché , le grenadier d'Amérique , & le grenadier commun à fruit.

Ils s'élevent tous en caisses ; mais celui qui porte fruit réussit mieux dans la pleine terre en espalier : on les plante dans une bonne terre à potager , mêlée de moitié de terreau de fumier de cheval ou de vache bien consommé qu'on renouvelle tous les quatre à cinq ans ; on les expose à la plus vive ardeur du soleil ; on les laboure depuis le mois d'Avril jusqu'à la fin d'Août.

En caisse , la tête du grenadier doit être ronde & très-touffue.

On les taille , en retranchant les branches mal placées , & trop élançées ou inutiles ; & on conserve celles qui sont courtes & bien nourries , pour donner des fleurs & du fruit. Après la première pousse , on pince les branches qui s'échappent trop ; on ébourgeonne celles qui naissent trop près de la tige & sur des branches qui en forment , ces branches ne devenant jamais belles ; & on ne laisse aucune branche aux grenadiers à fleur double , ou panachée , qu'on élève en caisse ; on n'en laisse qu'aux grenadiers , dont on veut multiplier l'espece , & aux grenadiers en espalier , qui veulent être élevés & monter haut pour avoir plus de fruit , parce qu'il vient mieux au bout des branches.

On rencaisse les grenadiers , comme les orangers & dans le même tems : mais pour que leur terre dure plus long-tems , il faut tous les ans en ôter un peu du dessus avec la houlette de Jardinier , & y mettre en place du terreau de vache & de couche.

On les arrose bien pendant les chaleurs ; on leur fait passer l'hiver en serre ; & on les multiplie tous de plants enracinés en Mars , ou de marcottes en Avril , qu'on relève en Septembre ou Octobre.

Le grenadier panaché se greffe sur le commun , en écusson ou en approche.

Le grenadier sauvage s'appelle *Balaustier* ; & il y en a de deux fortes , le grand & le petit ; de même qu'il y a des grenades aigres , d'autres douces , & d'autres vineuses.

Des Jasmins.

Le jasmin commun vient par-tout en palissade & en treillage. On le tond avec le croissant ; il est trop rustique pour qu'on le coupe à tête : on en fait pourtant des boules , qu'on élève en pots ou en caisses. On le multiplie de marcottes ou de boutures en Avril , & de plants enracinés en tous tems.

De tous les jasmins , le commun est celui qui se marcotte aisément. En le prenant uni , sans aucun nœud , bien enraciné , & gros comme le petit doigt , il sert de sujet pour greffer , soit en écusson , ou en approche , le jasmin d'Espagne , & celui de Virginie. Pour avancer les greffes du jasmin d'Espagne , il faut planter les marcottes du jasmin commun un an devant dans des pots , afin que la greffe reprenne mieux , & la couvrir de

cire : on doit aussi couper le sujet jusqu'au dernier œil d'en-bas, afin que toute la sève y passe, sans qu'il s'en dissipe; & quand il a poussé le cinquième œil ou bourgeon, on coupe le sommet des branches, pour qu'elles deviennent plus touffues & plus garnies de fleurs.

Le jasmin jonquille se cultive de même que le commun, & reste en pleine terre. Ils se perpétuent tous deux de boutures ou de marcottes : tous les autres se greffent sur le commun.

Le jasmin d'Espagne simple ou double ne s'élève pas ici : les Provençaux l'apportent tous les ans, & le vendent par botte de quatre ou de douze. On prendra garde qu'il soit greffé, & qu'il n'ait point été trempé dans l'eau de la mer, ce qui l'empêcherait de reprendre racines.

On emplira des pots de bonne terre bien criblée, & mêlée de moitié de terreau bien consommé : on mettra quatre jasmins d'Espagne dans chaque pot, & on les enterrera dans une couche tiède, pour les aider à reprendre : deux ans après, au mois d'Avril, on les replantera séparément en pots, ou en caisses, suivant leur force, en observant de leur conserver leur motte, en les séparant. Comme c'est le bois de l'année qui porte le fleur, on coupe tous les ans, à la fin de Mars, toutes les branches à un demi-pouce du gros, ou à un œil près de l'endroit où ils sortent de la tige, comme on fait aux osiers, pour les faire fortifier du pied & pousser plus vigoureusement. Ils veulent de l'eau abondamment & souvent : on les serre l'hiver; il est bon de les rencaisser tous les deux ans, & de ne les exposer qu'au levant & au midi. Le jasmin de Catalogne donne la plus belle fleur, & charge le plus.

Le jasmin d'Amérique, ou quamoclit, se sème tous les ans en Mai & Juin, deux grains dans chaque pot, qu'on sépare en motte quand chaque plant a quatre doigts de haut : comme il jette des tiges fort hautes & très-foibles, on les attache à des baguettes de trois pieds de hauteur, & on les pince à cette élévation pour qu'ils donnent plus de fleurs.

Le jasmin de Canada ou des Indes donne des fleurs pendant tout l'été au bout des branches; on le sème en pleine terre, & on le palisse à l'exposition du midi. Il se multiplie aussi de boutures au printemps, & il veut être arrosé jusqu'à la fin de l'été.

Le jasmin des Açores est rare. On le multiplie de semences sur couches, & de marcottes en Avril : on le plante en caisse dans une bonne terre à oranger, & on le met en belle exposition; il craint le froid plus que les autres.

Des Myrtes.

Nous avons le myrte commun à grandes & à petites feuilles, le myrte panaché, le myrte à fleurs doubles, & le myrte à cent feuilles. Ils se multiplient tous de graines, de boutures & de plants enracinés en Avril, & de marcottes qu'on fait en Mars, & qu'on transplante au mois d'Octobre ou Avril ensuivant.

On les plante en pots ou en caisses remplies de terre à potager bien criblée avec un tiers de terreau : on les met aussi en pleine terre en belle exposition. Il faut les arroser souvent l'été, sur-tout quand les feuilles se fannent.

On les tond au ciseau en diverses formes, & on coupe jusqu'au vif les branches mortes. On met les myrtes en serre d'hiver.

Les panachés se greffent sur des communs en écusson ou en approche, pour en avoir de race panachée.

Les baies du myrte, sechées au soleil, sont astringentes : quelques Teinturiers s'en servent pour teindre en bleu; & les Anglois emploient les feuilles & les branches du myrte, pour tanner leurs cuirs.

Des Lauriers.

Ceux qu'on cultive pour l'ornement des jardins sont le laurier franc, le laurier-rose, le laurier-cerise, le laurier-thym & le laurier royal. Tous ces lauriers se marcotent ou provignent : il faut le faire un peu avant la sève d'Août, & pour cela, fendre le bois qu'on met en terre à l'endroit d'un nœud jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, & environ trois ou quatre doigts de longueur, suivant qu'elle est forte : en six semaines,

le chevelu est suffisant pour sevrer la branche & la transplanter séparément. On les taille à l'ordinaire; on les change de terre de tems en tems : l'été, ils ont toujours soif, & on ne peut leur donner trop d'eau.

Les lauriers durent long-tems; & en général ils se multiplient de rejettons, de boutures & de marcottes.

Les lauriers roses & cerises, & le laurier d'Alexandrie, ne veulent point de tige : leur beauté consiste à être garnis depuis le pied jusqu'à la tête, soit en palissade ou en caisse.

Le laurier franc se sème de graine dans des caisses, & se replante dès la première ou seconde année : on le multiplie aussi de plant enraciné en Avril. Il se plaît en terre fraîche & bien nourrie. On le plante en palissade ou en caisse, & il souffre la tonte. On en laisse aussi monter en plein vent; il jette beaucoup du pied. Les baies de laurier ont quelque usage en Médecine; elles servent aussi aux Teinturiers & aux Maréchaux, & principalement à faire de l'huile.

Le laurier bâtard n'entre que dans les basses-cours; sa feuille est jaunâtre, quoique nette & longue; elle sert en cuisine, mais moins que celle du laurier franc.

Le laurier-rose, *Verion*, est ou blanc ou incarnat, à fleur simple odorante ou à fleur double panachée. Les deux premières espèces ne demandent pas grands soins : on les multiplie de marcottes en Avril, même en pleine terre : les deux autres espèces sont plus rares & plus délicates. On les plante en caisses exposées à la plus vive ardeur du soleil; il faut même un châssis vitré pour faire fleurir le laurier-rose à fleur double. On les multiplie tous deux de marcottes en Avril ou Mai : on les rencaisse tous les quatre ans : il est bon de les arroser peu l'hiver. Le laurier-rose empoisonne tous ceux qui en mangent, hommes & bêtes.

Le laurier-thym, *Tinus*, se cultive comme le laurier-rose, quoiqu'il soit un peu plus dur au froid : on le multiplie de plant enraciné en Mars. Il fleurit dès le mois de Février; on le tond après sa fleur, & il fleurit deux fois l'année.

Le laurier royal est rare; il a la feuille à-peu-près comme l'oranger, & se cultive de même : on le multiplie de marcottes en Avril. Il y en a de très-beaux au Jardin royal des Plantes à Paris.

De l'Amomum ou Solanum.

C'est un arbrisseau qui ne se dépouille qu'au printemps, qui a la feuille longue & d'un verd foncé, la fleur blanche, & le fruit rouge & rond comme une cerise : il se multiplie de graine, veut être élevé en caisse, & craint le froid : cet amome vulgaire est une espèce de solanum. Le véritable amome a le fruit en grappe, & il entre dans la thériaque.

Du Leonurus.

C'est un arbrisseau assez bas, qui a la feuille longue & étroite, & la fleur rouge & très-belle. Il vient de bouture & de marcotte : on le met en caisse, parce qu'il craint le froid.

De l'Emerus ou Saturidaca.

Cet arbrisseau a la fleur jaune & approche du jasmin. Il vient de rejettons enracinés & de marcottes. On le plante en pleine terre : on en fait des boules & autres figures, parce qu'il souffre la tonte, & ne craint pas le froid. Cependant l'émerus, soit le grand ou le petit, aime l'ombre & les pays chauds.

De l'arbre de Judée ou Gainier.

C'est un arbrisseau qui a le bois rougeâtre, la feuille semblable à celle de l'abricotier, & la fleur rouge, hâtive & très-belle. Il vient de graine & marcotte en pleine terre : il ne lui faut que quelques labours; ses semences ont la figure d'une gaine de couteau.

Du Cytise.

Cet arbruste de parterre a les feuilles petites, rondes, d'un vert agréable, & disposées trois à trois le long de la tige, le bois rougeâtre & la fleur jaune. Il ne se déplante point, & vient de rejettons enracinés & de marcottes. On le tond en boule & en palissade.

De l'Anagyris ou Bois puant.

Cet arbruste, que ceux d'Arles nomment *Pudis*, a de petites branches d'où les feuilles sortent trois à trois. Ses fleurs sont jaunes & pâles comme celles du chou; & ses feuilles longuettes renferment des semences plus petites que les féverolles. Tout l'arbre est très-puant.

Du Laburnum ou Aubour.

C'est un arbre de médiocre grandeur, qui est une espèce de cytise: il ressemble à l'anagyris de l'Apennin & des Alpes, excepté qu'il n'est pas puant. Ses feuilles sont trois à trois; ses fleurs semblables à celles du petit genêt, sont remplacées par des gouffes pareilles à celles des pois, qui renferment des semences grosses comme les lentilles. Son bois est si dur qu'on en fait des échelas & des palis.

Du Sumac ou Rue des Indes.

Le sumac, blanc ou noir, veut une terre à potager & une belle exposition. Si on le met en pot ou en caisse, il y faut la moitié de terreau. Il se multiplie de marcottes & de rejettons un peu enracinés, qu'on plante quatre doigts en terre.

Cet arbruste est aussi utile que beau: ses feuilles & ses graines servent à préparer les cuirs, à teindre & à noircir les cheveux: on emploie aussi ses feuilles & graines en lavemens & en breuvages, pour les dévoiements; & la gomme qu'il jette, mise dans les dents creusées, en apaise la douleur.

Du Caprier.

Cet arbruste fruitier, qui, dans les Pays chauds, vient sans culture dans des terres légères & contre les murailles, veut ici beaucoup de soins, & y porte du fruit rarement. On le sème au printemps en lieu sec & chaud, & on le préserve du froid. Voyez ce qui en a été dit Tome I. II. Part. Liv. IV. Chap. V.

De la Barbe de Jupiter.

C'est une plante annuelle qu'on met cependant au rang des arbrustes, parce qu'elle est d'une grande espèce, & fait un bel ornement par ses feuilles velues de couleur argentine & luisante, & par ses fleurs papillonées.

On la sème tous les ans sur couche en Mars, & on la transplante dans des caisses ou pots remplis de deux tiers de terreau, & d'un tiers de terre sablonneuse ou légère bien criblée. Cette plante aime le grand soleil, & de fréquens arrosemens: elle rampe quand on veut.

Du Coronilla.

C'est un petit arbruste très-joli dans un parterre: il veut être planté en bonne terre & en belle exposition, se multiplie de semence en Avril, & de jettons en Septembre. Les espèces étrangères se cultivent de même, excepté qu'elles craignent le froid.

De l'Halime.

L'halime, petit arbruste qui est une espèce d'arroche, croît près de la mer, & on le transplante dans les jardins. Il aime un terrain léger & le grand air. Il se dépouille l'hiver

que de peu de feuilles: on les confit dans la faumure pour les manger en salade.

Du Cétérac.

Quoiqu'on mette cette plante au nombre des arbrustes, elle n'a ni tige, ni fleurs, ni graine. C'est un amas de jettons qui sortent d'une racine noire & velue, & qui ont quantité de feuilles découpées, rondes, jaunes par-dessous & vertes par-dessus.

Le cétérac croît dans les lieux & pierreux & humides. Il conserve sa verdure tout l'hiver, & produit de nouvelles feuilles en Avril. Il entre dans le fyrop de capillaire, & on s'en sert comme du thé.

De l'arbre de sainte Lucie & du Magalet.

Le bois de sainte Lucie est une espèce de cerisier à trochets, & un des plus beaux arbres qu'il y ait pour la fleur; il en donne en abondance, & elle dure six semaines avec une odeur agréable. On en fait des salles & des berceaux.

Il aime une terre à potager, & se greffe en écusson sur le cerisier ou sur le mérisier, dont il a la fleur, quoique la feuille en soit différente, & que son fruit soit en grappe.

Cet arbre vient de Lorraine: il a le bois d'un gris rougeâtre & médiocrement pesant: son odeur agréable augmente à mesure qu'il vieillit; c'est ce qui le fait rechercher pour les ouvrages de marqueterie.

Le *Magalet* est aussi une espèce de cerisier à feuilles de bouleau à fleurs blanches, petites & odorantes; & son fruit est petit, verd-brun d'abord & puis d'un pourpre foncé, & enfin noirâtre. Le chair en est très-amère, ainsi que le noyau qui sert aux Parfumeurs pour relever l'odeur de leurs parfums. Son bois est rougeâtre, un peu veiné, tendre, & il sent comme le bois de sainte Lucie.

De l'Azedarac ou Acacia d'Egypte.

L'azedarac est aussi très-beau & croît assez haut: il donne une fleur semblable à celle de l'arbre de Judée, mais plus estimée à cause de son odeur agréable. On le sème sur une couche chaude en Mars: huit jours après qu'il est levé, on le plante en bonne terre & en belle exposition; il craint les gelées.

De l'Althæa-Frutex ou Guimauve royale.

C'est un arbruste de plate-bande qui a le bois jaunâtre, les feuilles comme celles de la vigne, & les fleurs en forme de clochettes, tantôt blanches, tantôt couleur de chair. Il fleurit en été & en automne, & sa fleur dure long-tems; mais il n'en donne qu'au bout de trois ou quatre ans. Il se sème en bonne terre, & n'est plus de mode.

Des Rosiers.

Il y en a de plusieurs espèces; savoir:

La Rose odorante.
La Rose sans odeur.
La Rose rouge-pâle.
La Rose de Provins.
La Rose de Sienne ou de la Chine.
La Rose de Virginie.
La Rose de tous les mois.
La Rose muscade ou de Damas.

La Rose d'Hollande à cent feuilles.
La Rose blanche de lait.
La Rose couleur de chair.
La Rose panachée.
La Rose simple & rouge foncé.
La Rose jaune, simple & double.
La Rose de Gueldres ou Sureau royal.

Les rosiers viennent par-tout sans soin, dans les parterres, le long des murs, dans les bosquets, au pied des berceaux, en palissades & en pot; il faut seulement empêcher leurs racines de traîner, leur donner quelquefois un léger labour, & les décharger du trop

de bois ou de ce qu'il y a de mort. On les multiplie en Octobre de plants enracinés ou de marcottes, & de boutures au printems. On peut les tondre & les palisser.

Le rosier de Siemie se plante de boutures en Mars.

Le rosier à fleur jaune double veut une terre très-forte; il n'aime point à être taillé; il n'y a que le bois mort à ôter.

Les rosiers se plaisent fort dans une terre légère & sablonneuse. La culture en est générale, excepté le rosier de tous les mois qui fleurit sept à huit fois par an, à l'aide des menus soins ordinaires, sans lesquels il ne rapporte qu'une fois comme les autres. On les taille rez-de-terre en Septembre, pour avoir des jets hâtifs au printems: on les taille encore à la fin de Mars, en approchant les nouveaux jets jusqu'aux yeux près de la tige: on les retaille aussi après chaque pousse, en coupant les branches au-dessous des nœuds où étoient les fleurs après qu'elles sont passées: c'est par-là qu'on le force à fleurir toujours; & pour avancer cette fréquente fleurison, on répand un pied de terreau sur le pied de l'arbre, afin que les fels tombent sur les racines.

De même, pour faire porter aux rosiers les plus communs une seconde fleur à la fin de l'été, il n'y a qu'à les tailler sous la première fleur aussi-tôt qu'elle est passée.

Il est aussi d'expérience que si on taille un rosier bien près de terre quelques jours avant Noël, il donnera des fleurs à Noël de l'année suivante.

On met ordinairement les rosiers d'Hollande au pied des arbres, pour qu'ils y montent, ce qui fait un joli effet: on taille ces rosiers au printems, à un pied ou pied & demi de terre, pour qu'ils portent en automne.

On peut greffer des rosiers d'Hollande, des panachés, ou des rosiers de tous les mois, sur des rosiers communs, en écusson ou en approche; ce qui va plus vite que d'en avoir de plant.

Du Genêt d'Espagne & du Genêt blanc.

Le Genêt d'Espagne se sème en Février, & doit se replanter dès la première année qu'il a été semé. Il se plaît en terre sèche; & cependant il vient dans un terrain frais, pourvu qu'il soit bien exposé: on aura soin de le tailler tous les ans. Il se multiplie aussi de plants enracinés & de boutures. Les fleurs de cet arbrisseau encore vertes étant confites comme celles du caprier ont à-peu-près le même goût, & produisent les mêmes effets.

Le genêt blanc s'élève haut & promptement; il jette quantité de fleurs blanches dont le fond est rouge, qui semblent des perles attachées aux branches. Il veut une terre à potager & du soleil médiocrement: on en élève de graine; & parce qu'elle a l'écorce dure, on la concasse légèrement; & avant que de la semer, on la met tremper dans l'eau jusqu'à ce qu'elle se gonfle.

Du Syringa.

Le Syringa aime l'ombre, se multiplie en Mars de plant enraciné, & souffre la tonte; mais sa forte odeur ne le rend supportable que dans les lieux vastes.

Des Lilas.

Les lilas blancs & bleus viennent par-tout, de drageons & de marcottes. Le lilas de Perse est fort bas: il ne se multiplie que de marcottes; on le tond en buisson ou en boule.

Du Romarin.

J'ai parlé ci-devant de la culture du romarin, page 108. Les panachés se multiplient & se cultivent comme le commun; il faut seulement les arroser beaucoup dans leur jeunesse, & les tondre exactement.

Du Buisson ardent & du Troëne.

Le buisson ardent, *Pyracantha*, est une espèce de rosier sauvage qu'on emploie dans les palissades, dans les haies d'appui, dans les écarts, & quelquefois dans les plates-bandes,

parce que l'hiver il paroît être un buisson rouge. Il faut le tondre & l'entretenir rameux & garni depuis le pied jusqu'à la tête.

On emploie aussi dans les jardins & on tond le troëne, autre arbrisseau champêtre, dont j'ai parlé au premier Tome, II. Part. Liv. IV. Chap. V.

De l'Epine jaune.

L'épine jaune, *scolymus*, est une plante très-épineuse approchant du chardon, qui croît dans les lieux maritimes, & communément en Languedoc. Ses racines sont laiteuses & on les mange: on en mange aussi les jeunes tiges crues & en salade.

Nous avons deux espèces de scolymes: une qui est annuelle qu'on sème en Septembre en bonne terre & en belle exposition: l'autre est vivace & se sème en Mars; mais elle vient plus vite de plant enraciné.

De la Ronce d'Ida.

La ronce d'Ida a les feuilles plus larges, plus molles & plus douces que la ronce commune, les branches plus fragiles & rondes; peu d'épines; le fruit rouge, d'un goût agréable & odoriférant: on le mange comme les fraises.

Elle naît dans les montagnes, & on la transpose dans les jardins: elle fleurit en Mai & Juin: on la tond en buisson & en palissade.

De l'Obier.

L'obier, *opulus*, est un arbrisseau dont on fait des bocages. Ses rameaux ressemblent à ceux du sureau, & ses feuilles à celles de la vigne. Il a les fleurs blanches disposées en parasols; & ses baies plus grosses que celles du sureau rougissent en mûrissant, & renferment une semence dure, fort aplatie, échancrée en cœur. Il y en a une espèce dont les fleurs sont ramassées en globe.

Il se plaît le long des eaux & en terroir gras: il se multiplie de rejettons.

Du Chevre-feuille, de la Couleuvrée, & de la Vigne-vierge.

Le chevre-feuille, *caprifolium*, la couleuvrée blanche ou noire, *bryonia*, & la vigne-vierge, *vinea virginea*, qui nous vient de Virginie, sont des arbrustes rampans dont on garnit les palissades, les berceaux & les murs. Ces trois arbrustes viennent de plants enracinés.

On mange au printems les pointes de vigne-vierge & de couleuvrée en salade, comme les asperges ou comme le houblon, qui est aussi une plante rampante dont on se sert en quelques endroits pour garnir.

Le chevre-feuille, tant le romain que le commun, se multiplie encore de marcottes & de boutures, & on le taille en boule. Il est sujet aux mouches cantharides.

Du Myrtille ou Airelle.

Le myrtille, *vitis Idea*, est un petit arbrisseau verd qui croît dans les bois & dans les montagnes. On le plante à l'ombre: il se multiplie de rejettons. Son fruit, vineux & aigrelet, est bon à manger, sur-tout pour ceux qui ont la dysenterie; on le vend en Bohême dans les marchés.

De l'If.

L'if vient de marcotte ou de graines qu'on sème en Septembre & Octobre, en plein champ & à claire-voie, après les avoir laissés tremper dans l'eau pour se gonfler: on les met ensuite en pépinière, à deux pieds l'un de l'autre; & à quatre ou cinq ans, ils sont de débit, quoique la graine soit plus d'un an en terre sans lever.

Les ifs de graine valent mieux que ceux de marcotte, pourvu qu'il n'y ait qu'une tige à chaque pied. On les transpose en mottes.

Les grands ifs ne font plus de mode que dans les grandes allées ou dans les parcs, on les réduit en pyramide à trois ou quatre pieds de haut pour les parterres. On s'en sert aussi pour les palissades & les banquettes, & ce sont ceux de marcotte que l'on prend pour cet usage, depuis deux pieds de haut jusqu'à quatre. L'if se soutient assez en palissade sans treillage: il n'y a qu'à l'accoutumer de jeunesse à être tondu au croissant ou au ciseau, au mois Juillet au plus tard, pour que la sève le recouvre.

Quand vous achetez des ifs en mannequin, comme ils y ont presque toujours été mis à force, ayez soin, en les arrachant, de leur tailler les racines, & de les planter tous nus en bonne terre bien ameublie. En été, déchauffez-les un peu de tems en tems; donnez un seau d'eau à chaque if; & quand l'eau est bue, recouvrez-les de leur terre; il ne vous en manquera pas un.

Du Picea.

Le picea aime une terre légère. Il s'éleve assez haut en pyramide: il sert en palissade; il se tond, se multiplie & se cultive comme les ifs; mais il est sujet à se dégarnir du bas.

Du Cyprès.

Cet arbre est toujours verd & touffu, depuis le pied jusqu'à la pointe de sa tête qui s'éleve fort haut; cependant il n'est plus de mode que pour quelques allées.

Au surplus, voyez au premier Tome ce qui a déjà été dit de l'if, du picea & du cyprès.

Du Cedre.

Quoique cet arbre croisse dans les montagnes froides & humides ou couvertes de neige, il veut ici être semé en bonne terre & en belle exposition, & être transplanté au bout de quatre ans en pareil lieu. Il meurt si on lui taille la cime. Le bois de cedre est très-estimé, parce qu'il est odorant, rouge & peu corruptible, à cause de son amertume & de son odeur aromatique. On appelle à Paris, cedre, le bois d'acajou rouge, parce qu'il est rougeâtre, & d'une odeur aromatique, qui tient un peu du santal. Il y a plusieurs especes de cedres: nous en avons en Languedoc deux sortes qui se distinguent par leur hauteur & la grosseur de leurs fruits.

De la Mélese, Larix.

La mélese est un arbre résineux, fort haut, de la nature des pins & sapins, qui se cultive de même; il est commun en Dauphiné, & c'est le seul des arbres à résine qui perde ses feuilles l'hiver. Le meilleur agaric croît sur la mélese; on y recueille aussi quelquefois de la manne. En perçant l'arbre avec une tariere jusqu'au cœur, il en sort une liqueur excellente que les Apothicaires nomment *bijon*, & qu'ils substituent à la place de la térébenthine. Il n'y a rien qui fasse si-tôt fondre la mine, que le charbon de mélese.

Du Serbin & du grand Genevrier.

Le serbin, si commun en Provence, est une espece de cedre ou de grand favinier à baies, vertes d'abord, qui jaunissent, & enfin rougissent en mûrissant. Du bois verd de cet arbre, on fait une poix liquide & assez puante, qu'on appelle communément huile de cade: on la fait aussi avec le bois du grand genevrier, qui est fréquent dans la même Provence.

Du Filaria ou Phillyrea, & de l'Alaterne.

Le Filaria est un arbrisseau toujours verd qui garnit beaucoup. On l'emploie en palissades & en berceaux. Il vient de graine qui est fort dure & semblable à un petit noyau: on la sème en Septembre ou Octobre, après l'avoir fait tremper dans de l'eau pendant quarante-huit heures. Les Jardiniers les mettent en pépinière. Ils viennent aussi de marcotte.

L'alaterne est une espece de filaria, & s'éleve de même; mais on le tond en buisson, en boule, ou comme on veut. On en met aussi en caisses, parce que sa graine est faite

en forme de papillon, belle & odorante: elle est mûre & bonne à cueillir quand ses baies sont noires.

Du Tamaris.

Cet arbre a les feuilles comme le cyprès, mais plus vertes & plus minces. Il croît à une hauteur considérable. Sa feuille est cotonnée, & son fruit semblable à la noix de gale: aussi en tient-il lieu.

Le tamaris veut être en terre humide & noire; il aime le bord des étangs, & ne craint pas beaucoup le froid lorsqu'il est bien repris: les grands froids lui sont pourtant contraires, & il aime les pays chauds. Il se multiplie de boutures & de rejettons qu'il pousse en quantité.

La décoction de sa racine est bonne pour la rate, pour les mélancoliques, pour les maux vénériens & pour toutes fortes de flux. Ceux qui sont attaqués du mal de rate, font leur ordinaire de bon vin, mis dans un baril de tamaris.

Du Térébinthe.

Le térébinthe veut une belle exposition, & une bonne terre forte, qu'il est bon de lui renouveler tous les ans. En le taillant, il ne lui faut couper que les extrémités qui sont seches. Il se multiplie de semence & de marcottes qui font deux ans à prendre racine. Il est fameux pour la térébenthine qu'il produit.

Du Lentisque.

Le lentisque, *lentiscus*, est un petit arbre toujours verd, qui a les feuilles semblables au pistachier, & qui donne des fleurs & des fruits rouges, d'une odeur assez forte. On fait d'excellens cures de lentisque: on le sème en Mars sur couche & sous cloche & il se multiplie aussi de marcottes & de rejettons, & se cultive comme le jasmin. On ramasse, vers les vendanges, le mastic qui en sort, & on l'appelle mastic en larmes, pour le distinguer du mastic ou ciment qu'on fait avec de la résine & de la brique pulvérisée.

Du Savinier.

Le savinier ou la sabine monte beaucoup pour un arbrisseau. Il a le tronc gros, le bois fort dur, les feuilles toujours vertes, & semblables à celles du cyprès: il se multiplie de semence & de marcotte.

Du Kermès.

C'est une espece de petit chêne verd, dont il a été parlé au premier Tome, II. Part. Liv. IV. Chap. II.

Du Lauréole & du Bois-gentil ou Mezereum.

Le lauréole ressemble, comme son nom le porte, à un petit laurier; il a les rameaux très-flexibles; & les feuilles, ramassées par touffes, qui demeurent toujours vertes, mais qui tombent à l'entrée de l'hiver.

Le lauréole femelle croît aussi haut que le mâle, & ne passe guere quatre pieds de hauteur: c'est celui que les Bourguignons appellent Bois-gentil.

Cet arbrisseau vient en terre grasse & à l'ombre. Il se multiplie de semences & de rejettons. Ses baies noircissent en mûrissant; & étant séchées, c'est ce qu'on appelle *Mezereum* ou *Poivre de montagne*, parce qu'elles piquent comme le poivre.

Du Chamelea.

J'ai parlé du garou au premier Tome; le chamelea en est une espece: c'est un arbrisseau très-commun dans les montagnes du Lyonnais: il jette beaucoup de sarmens, qui se réduisent en plusieurs branches, dont les feuilles sont semblables à celles de l'o-

livier, mais plus petites & plus brunes : son fruit est rouge quand il est mûr, & il a trois noyaux ; il est d'un goût amer & fort brûlant.

Il se multiplie de rejettons & de semences en Octobre, & veut un terroir sec bien exposé.

Du Ciste.

Tous les arbrustes de ce nom sont ordinaires dans les pays chauds. Ils demandent une belle exposition & une terre bien cultivée ; ils se multiplient de semences. Il y en a de résineux qui donnent le ladanum. L'*Hypocistis*, du fruit de laquelle on fait un extrait qui entre dans la composition de la thériaque, & dans les potions astringentes, croît au pied de nos cistes en Languedoc, attachée à leurs racines.

Du Savonier, Sapindus.

Cet arbre qui a le bois mou & fragile, & les branches tortues, nous a été apporté de l'Amérique. Les *Pommes de savon* qui en font le fruit, sont de la grosseur des prunes, jaunâtres & luisantes : on les appelle ainsi, parce qu'elles rendent l'eau blanche & écumeuse, & qu'on s'en sert au lieu de savon pour blanchir le linge : les noyaux que le fruit renferme sont noirs, durs & prennent un beau poli : on en fait des chapelets. On les sème sur couche chaude, & on les tient hiver & été le plus chaudement que l'on peut.

De l'Arbre de vie ou de Paradis.

Cet arbre a été apporté de Canada sous François I. Il vient de moyenne grandeur, & se multiplie aisément, parce que ses branches prennent facilement racine. Son tronc est droit, noueux, revêtu d'une écorce semblable à-peu-près à celle du cyprès, remplie d'une matière résineuse : il est assez branchu ; ses branches s'étendent horizontalement, & sur les côtés elles sont divisées en d'autres petites branches en manière d'ailes : ces petites branches sont couvertes d'écaillés menues, aplaties, posées les unes sur les autres, toujours vertes, si ce n'est qu'elles rougissent un peu durant l'hiver : entre ces petites feuilles sont placées de petites vessies remplies d'une liqueur onctueuse, résineuse, & d'une forte odeur de drogue : ces feuilles quoique desséchées ne perdent presque jamais leur odeur. À l'extrémité de quelques-unes de ces branches naissent de petits boutons qui deviennent des fruits longs d'environ un demi pouce, composés de quelques écaillés, entre lesquelles on trouve des semences oblongues, bordées d'une aile membraneuse ou feuillet délié.

L'arbre de vie se cultive dans les jardins, & se tond comme l'if. On fait cas de son huile tirée par distillation pour le soulagement des Goutteux.

Du Colythea ou faux-séné.

Le colythea est un arbruste fort agréable pour ses belles fleurs de couleur de pourpre : il ne s'éleve pas bien haut ; son verd est pâle, sa feuille est petite & en ombelle comme celle de l'acacia : elle ne tombe point l'hiver dans la serre. Son bois est d'un verd mêlé de rouge & de forme pyramidale. Il fleurit en été, & produit de grosses coses qui remplissent la graine par laquelle il se multiplie.

Il demande la terre & la culture de l'oranger : plusieurs le prennent pour une espèce d'épine-vinette, ou pour un sureau de montagnes, & le confondent mal-à-propos avec le colutea ou baguenaudier qui est bien différent. Au défaut de séné on peut se servir de graine de colythea en doublant la dose.

Du Baguenaudier, Colutea.

Le baguenaudier a le bois clair, les feuilles comme le sénégré, petites & d'un verd blanchâtre, & les fleurs jaunes : ses fruits nommés baguenaudes sont des vessies verdâtres & transparentes. Cet arbruste reste en pleine terre, mais il se dépouille l'hiver.

Il s'éleve assez haut & souffre la tonte. Il vient de marcotte & de graine, & se cultive comme l'if. Voyez ce qui en a été dit au premier Tome. Il y a le colutea jaune, & le colutea

lutea rouge, qui est peut-être celui que l'on confond avec le colythea.

Du Fustet.

Le fustet, *cotinus*, est un arbruste gros comme le bras, haut de trois ou quatre coudées, qui jette plusieurs jettons minces & rougeâtres, force feuilles semblables à celles du térébinthe, mais plus rondes, plus larges & d'une forte odeur : il porte au bout de ses rameaux, comme un amas de plumes fait en émouchet, de couleur blanche, tirant sur le roux, dans lequel on voit des gouffes languettes qui tiennent la graine.

Le bois de fustet est si jaune qu'il sert, ainsi que l'écorce, à teindre en feuille morte, & en couleur de café, même les draps. Le même bois se débite par les Ebénistes : ses feuilles & ses branches s'emploient aussi pour corroyer les cuirs : les feuilles sont encore bonnes pour tous les maux de gorge. C'est le tronc ou la racine dépouillés de leur écorce que les Droguistes vendent pour teindre.

Il se multiplie de graine ou de rejettons en Octobre, & veut bonne terre & belle exposition.

De l'Ebenier.

C'est un arbre assez commun à présent qui donne des fleurs jaunes en grappes fort longues & des plus hâtives du printems.

Il y en a deux espèces : la grande donne de plus belles fleurs & d'une couleur beaucoup plus vive ; mais elle a les grappes moins longues que la petite.

Cet arbre se multiplie comme le précédent.

Du Palmier.

Le palmier n'est pas commun en France : on nous en a apporté des Indes que nous avons conservés très-beaux.

Il y en a de différentes espèces qui se cultivent les unes comme les autres : on les plante en bonne terre & en belle exposition ; on les multiplie de noyaux semés sur couche en Mars. Ils craignent l'hiver, & ne veulent presque point être arrosés pendant le froid. Au surplus, voyez au premier Tome, II. Part. Liv. IV. Chap. II.

Du Micocoulier.

C'est un arbre de la figure du poirier ; il a l'écorce unie & blanchâtre, les feuilles vertes dessus, blanchâtres dessous, rudes & dentelées. Il donne des espèces de cerifes noirâtres & petites, qui sont bonnes pour les hémorrhagies.

Du Houx.

On le prend dans les bois pour le planter dans les plates-bandes, ou pour garnir les palissades, à cause qu'il est toujours verd, fort touffu, & qu'il s'éleve si on veut : on le taille en boule & en pyramide, ou bien on le tond.

Du Buis.

Le grand buis croît à la hauteur d'un arbre. Il sert aux Ebénistes & aux Graveurs, parce qu'il a le bois beau, lisse & dur.

Le buis nain de la grande espèce entroit autrefois dans les palissades & dans les parterres, en les taillant en boule ou en buisson ; mais actuellement il ne sert plus que de montre sur les boutiques des détailliers d'eau-de-vie.

C'est le buis d'Artois qu'on emploie pour border les plates-bandes & faire les broderies des parterres.

Il y a encore le buis panaché ; mais il est plus d'usage dans la Botanique qu'ici.

Le buis se multiplie de graine & de rejettons ; on le taille en Septembre, ou, pour

le mieux, à la mi-Mai, afin qu'il ait encore assez de sève pour se recouvrir. Voyez ce qui en a été dit au premier Tome.

J'y ai aussi parlé de la charmille, de l'érable, des ormeaux, tilleuls, marronniers, hêtres, chênes, & généralement de tous les plants champêtres, dont la plupart font le relief des jardins; c'est pourquoi je vais passer tout-d'un-coup à l'exécution.

CHAPITRE IV.

Des Palissades, Gazons, Cabinets, Boulingrins, Bosquets, Bois, Avenues, & autres pieces d'ornement de Jardin, tant plates que de relief.

Ces pieces, & sur-tout le couvert, font le principal agrément des beaux jardins; de même que le plant de haute futaie fait la noblesse d'une Terre.

Des Palissades.

Je commence par elles, parce que c'est naturellement le premier objet qui se présente après les parterres, fleurs & plants, dont j'ai parlé aux Chapitres précédens.

Les palissades ne font qu'une longue muraille, ou tapisserie de verdure naturelle, dont toute la beauté consiste à être bien garnie, sur-tout du pied, peu épaisse & bien tondue à pied droit, principalement sur le devant.

Elles font d'un grand secours dans les jardins, pour donner de l'ombre, couvrir les murs, chaumières, fumiers, & autres endroits défectueux; pour border des quarrés, arrêter les vues dans certains endroits, corriger des coudes ou des inégalités de pieces ou de terrain, pour accompagner des allées de labyrinthe; faire des étoiles, des pattes-d'oie, & autres compartimens. C'est pour ces différens usages qu'on tient les palissades hautes, moyennes, ou basses.

On les tond en éventail, en rideau & en banquette, suivant le terrain.

Les éventails & les rideaux font des palissades élevées. On ne doit leur donner de hauteur que les deux tiers de la largeur de l'allée qui les accompagne, & vingt pieds au plus. Si on veut les élever plus haut, il faut que les arbres de futaie soient enclavés dans la palissade, & forment le reste de sa hauteur; on doit même en garnir le bas par des ifs, buis, & autres arbrustes; ou arbuttes, soutenus de treillage.

Les banquettes font des palissades basses, à hauteur d'appui, auxquelles on ne donne que trois ou quatre pieds de haut, pour garnir, par exemple, un côté d'allée sans borner la vue, ou pour border un taillis. On les orne ordinairement d'espace en espace, de petites boules, ou autres figures échappées des banquettes mêmes, dans les endroits où les grands accompagnemens nuiraient à la vue. On ne veut aujourd'hui de hautes palissades qu'aux endroits où elles sont absolument nécessaires: hors ces cas, on les aime mieux basses.

On pratique dans les hautes palissades, des niches & des enfoncemens, d'espace en espace, pour placer des bancs, des figures, & autres ornemens: on les perce en arcades, en portiques, & de plusieurs autres façons différentes.

Autrefois, on y faisoit quantité de figures bizarres, soit de chasses entières, escaliers, ou autres, comme on fait encore en Italie, en Espagne, en Flandre, & en Allemagne: mais ailleurs, on est revenu du goût de ces colifichets, & on n'aime que la noble & simple régularité.

On peut faire des palissades hautes, moyennes, ou basses, de toutes sortes de plants, comme acacias, chênes, châtaigniers, citronniers, érables, grenadiers, lauriers, orangers, pommiers, sapins, rosiers, &c. mais il ne faut point les mettre ensemble indifféremment: les fruits ne s'accordent qu'entr'eux, & non avec ceux qui ne rapportent point de fruits: il est bon même de mettre à part tous les plants qui conservent toujours leur verdure; ils ne fraternisent point avec les autres, si ce n'est quelques arbuttes verts, qui garnissent le bas, comme jasmins, genêts, &c. On doit observer de plus de ne faire chaque palissade que d'une seule espece de plant, autant qu'on le pourra.

Les meilleurs plants de palissade font l'if, le hêtre, l'érable, & sur-tout la charmille. On plante les palissades vertes avec des ifs, houx, filaria & cyprès; & la broussaille, avec du genévrier, laurier, sabine, alaterne, houx & buis.

À l'égard des palissades, qui perdent leurs feuilles, & qu'on fait d'érable, hêtre ou charmille; le mérite de l'érable est qu'il vient bien à l'ombre, & sous les grands arbres: il croît assez haut, quoiqu'un peu tortu; sa graine leve promptement, & il n'est pas à beaucoup près si sujet aux hannetons & aux chenilles, que la charmille; mais il n'a point la feuille si belle, ni si verte que le hêtre & la charmille.

Il faut donc prendre dans les pépinières des plants de charmille qui aient l'écorce claire & unie, le pivot droit & la racine bien chevelue. Les *Crossetes*, c'est-à-dire, ceux de ces plants qu'on arrache dans les bois, sont rarement droits & clairs, & leurs racines ont la figure d'une crosse; c'est pourquoi on préfère la charmille de graine à celle de souche. J'en ai déjà parlé au premier Tome, II. Part. Liv. IV. Chap. III.

La charmille a peine à s'élever, si elle n'est pas dans un terrain frais & fort aéré. L'érable vient à l'ombre aussi-bien qu'en plein air, mais il est sujet à jaunir comme l'if, qui a de plus le défaut de se dégarnir, ainsi que le buis.

On emploie la charmille, depuis un pied jusqu'à douze, & même dix-huit de hauteur; mais la petite reprend plus aisément que la grande. On doit la planter de toute sa longueur, afin qu'elle vienne plus vite & droite; au-lieu que, quand on la récepte, cela forme des chicots qui s'épanouissent des deux côtés.

En plantant de la grande charmille, on y entremêle de la petite, d'un pied de haut, pour garnir le bas, & souvent elle rattrape la grande; en tout cas, ce n'est pas une difformité pour du jeune plant, de le voir plus bas en un endroit qu'en l'autre. En plantant la charmille, il faut ne lui couper les branches qu'à un pouce du gros, afin qu'elle trouve des sorties pour mieux repousser. L'année que vous la plantez, donnez-lui de fréquens arrosemens, de peur qu'il n'en meure beaucoup.

Pour planter les palissades, on fait une rigole d'un pied de profondeur, dont on conserve un côté à pied droit sans l'ébouler; en dehors de l'allée, pour y adosser le plant: si la charmille est grosse, on défonce la terre de trois pieds de fond; puis, après avoir un peu rafraîchi les racines de la charmille, on la met brin-à-brin dans la rigole, en l'adosant contre le côté coupé à pied droit; on garnit les racines de terre, on les en couvre, on comble la rigole & on la plombe avec les pieds; ensuite on la palisse grossièrement avec quelques perches mises par derrière, pour l'assurer contre les vents.

On doit laisser un peu de place derrière les palissades, qu'on plante contre un mur, afin qu'il se conserve mieux, & qu'on puisse labourer & tondre derrière la palissade.

Pour arroser les palissades, on ouvre au pied une rigole de chaque côté, on y répand l'eau, & quand elle est bue, on la recouvre.

Lorsqu'on tond la palissade, il faut la ferrer de plus près, avec le croissant, pour qu'elle ne s'évase point. On la tond par devant tous les ans au mois de Juillet, & toujours sur la même coupe: on la tond par derrière tous les deux ans. Si elle s'échappe, on doit la reprendre à deux pouces près du gros à coups de ferpe pour la faire rapprocher & repousser. On en coupe le dessus de niveau, en lui donnant chaque année six pouces d'élévation, afin qu'elle monte également & qu'elle s'épaississe; &, quand elle a atteint la hauteur du mur, ou celle qu'on veut lui donner, on la coupe tous les ans de niveau à cette même hauteur pour l'y entretenir.

Les palissades aiment le grand air: elles languissent, ou ne durent pas, si elles sont dans un bois, sous des marronniers, ou sous des ormes, à moins qu'ils ne soient bien élagués au-dessus, ou isolés & éloignés de la palissade.

Il est pourtant ordinaire, en plantant des bois, d'en border les allées, & quelquefois tout le contour par des arbres, avec de la charmille, ou de l'érable au pied, pour former la palissade, au-dessus de laquelle les arbres marquent dès la seconde année; mais ils étouffent presque toujours la palissade, & la font mourir en moins de dix ans.

C'est pourquoi bien des gens ne bordent leurs bois que de palissades seules, sans aucun arbre, & laissent entre la palissade & le bois qu'on coupe à pied droit, une lizière qui sert à labourer & tondre la palissade, & à lui donner de l'air des deux côtés.

Ou bien, on fait simplement des rangées d'arbres isolés; & à trois ou quatre pieds der-

rière, on plante les quarrés de bois perdu, dont la verdure fait toujours une espece de palissade, ou fond uni, qui n'est pas d'entretien & dure beaucoup.

Du Couvert & des autres Pieces de relief.

Ce sont les cabinets, salles, berceaux, galeries, arcades; les bosquets & bois, pattes-d'oie, avenues, &c.

Leur mérite est de les placer si bien, qu'ils soient commodes & variés, qu'ils ne cachent point les enfilades & la beauté des vues, & qu'ils fassent valoir les deux pieces plates, comme parterres & boulingrins.

On peut, & on doit en varier différemment les formes. & le dessein; les percer le plus qu'on pourra d'allées & d'enfilades bien conduites; n'y point laisser de trop grandes masses sans ornement; mais aussi éviter d'y faire trop d'ouvrages & de retours, qui coûtent beaucoup & dégarnissent le couvert.

On fait ordinairement les bois & bosquets en étoiles, en croix de saint André & en pattes-d'oie. On y pratique des cloîtres, labyrinthes, quinconces, boulingrins, colonnades, arcades, salles, berceaux, cabinets, fontaines, cascades, galeries d'eau & de verdure, &c. Il faut toujours une belle piece au milieu d'un bois, comme une salle, ou une piece d'eau; & les allées, qui conduisent au milieu, doivent être plus larges d'un quart que les autres. Les pieces d'eau ne souffrent point d'allées doubles, pour être plus à découvert. Les allées, gazons & sentiers, & les palissades des étoiles, & généralement toutes les pieces d'ornement, doivent être bien tenues.

La figure d'ici à côté donnera une idée des étoiles & des pattes-d'oie.

Explication de la figure ci-jointe.

A. Patte-d'oie, ornée d'un bassin, avec des marronniers d'Inde, isolés dans le centre; d'où, par la grande allée du milieu, on va dans une étoile B. composée de touffus, qui ont des renfoncemens D D. pour mettre des bancs D; & dont le centre est une piece de gazon circulaire, avec une figure sur son piedestal, dans le milieu.

Bois, Bosquets & Quinconces.

On réduit les différentes sortes de bois ou bosquets à sept especes.

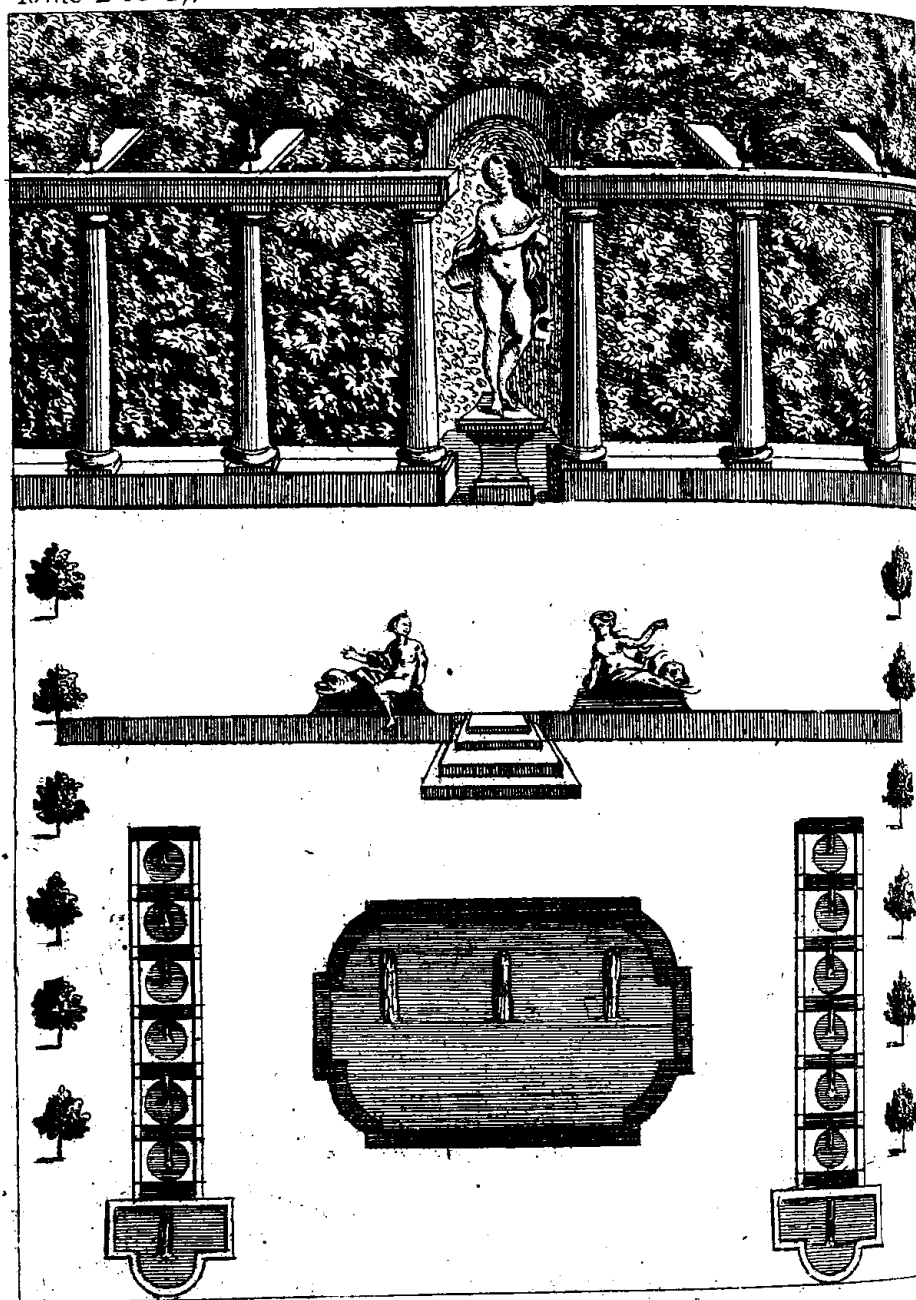
Les deux premières sont les futaies & les taillis. Nous en avons parlé au premier Tome: on n'en met que dans les grands parcs; on les y plante en étoile, avec un grand cercle dans le milieu, où toutes les routes viennent aboutir. Quelquefois on en met un bosquet près de la maison, pour avoir du couvert, & mettre les bâtimens à l'abri des gros vents.

3°. Il y a les bois de menue futaie, à hautes palissades. On les appelle bois *marmenaux* ou de *touché*: les arbres ne passent guere trente à quarante pieds de haut; on en borde les quarrés de palissades, de treillages, & d'allées bien percées & bien entretenues; & on en orne les dedans de pieces de propreté, comme fallons, boulingrins, ou pieces d'eau.

4°. Les bosquets de broussailles, qu'on ne garnit que de charmille, & autres petits plants, que l'on récepe à la tête, afin d'en faire de belles touffes ou rochées.

5°. Les bosquets découverts & à compartimens, qu'on appelle aussi bosquets parés. Ce ne sont que des allées plantées d'arbres, accompagnées d'une palissade en banquette, par-dessus laquelle on découvre, au lieu de garni, des compartimens & des pieces de gazon, avec un sentier qui regne tout le long de la palissade: on les orne d'ifs & autres arbrisseaux, & le tout fait un agréable composé de parterre à l'angloise & à compartimens, qui tient du rustique. On y pratique des cabinets & des enfilades qui se communiquent.

6°. Les bosquets en *quinconces*: ce ne sont que plusieurs allées de hauts arbres, plantés à angles droits. Autrefois les quinconces ressembloient régulièrement au cinq des cartes à jouer, parce qu'on plantoit un arbre dans le milieu de quatre autres; mais on ne le fait plus aujourd'hui, cela formoit des traits irréguliers, & des allées plus étroites les unes que les autres: on se contente de planter les quinconces en lignes retournées d'équerre, qui forment un échiquier simple ou trait quarré de toutes faces.



III. PART. LIV. IV. CHAP. IV. Bois, Bosquets, &c.

277

7°. Les bois verts, qui font les plus beaux de tous, mais les plus longs à croître. On les fait d'ifs, picea, pins, sapins, cyprès, cedres, yeufes, mélèfes, tamaris, lentisques, térébinthes, houx, genevriers, filaria, alaternes, fabines & buis.

A quoi chaque espece de plant est ici propre.

Il faut connoître le génie de chaque plant, pour lui donner la terre & la forme qui lui conviennent.

Quoique le terroir, médiocrement bon, soit assez propre pour toutes sortes d'arbres, qu'on ne cultive pas pour le fruit, cependant il est plus sûr de mettre le charme & l'orme dans des terres fraîches; le chêne & le châtaignier, dans des fortes, l'ypreau, l'érable, le tilleul & le marronnier, dans un terrain sec, & le peuplier, dans des lieux humides.

1°. Pour faire des berceaux, arcades, colonnades, palissades, & autres décorations champêtres, les meilleurs plants sont le charme, le tilleul, sur-tout celui d'Hollande, & l'orme.

Le charme l'emporte pour les palissades, parce qu'il est rameux jusqu'au pied, & qu'il dépérit vite, si on ne lui coupe la tête.

Le tilleul convient pour les cabinets, arcades & colonnades, & pour des petites figures, parce qu'il est très-flexible & qu'il jette beaucoup.

Mais l'orme femelle, à larges feuilles, vaut encore mieux, parce qu'il prend toutes sortes de formes; il reprend par-tout, & pousse bien; il est moins cassant que le tilleul; il se dégarnit moins, & est plus vivace que la charmille.

2°. Pour les hauts plants, le chêne, l'orme, le châtaignier, le hêtre, le sapin & le frêne, s'élevent plus haut, & font d'un bon rapport: mais les marronniers d'Inde & les tilleuls viennent plus vite, & font un plus beau couvert. Les châtaigniers, les marronniers & les noyers, entrent dans les avenues du dehors, principalement pour le fruit. L'acacia n'est que pour la fleur.

3°. Pour avoir du garni & de la broussaille, la charmille, l'érable, le noisetier, le tilleul, le tremble, l'ormeau, le sycomore, le châtaignier, l'obier & l'épine-blanche, forment les plus belles touffes, sur-tout quand on les a réduits en cepées. Mais toutes sortes de plants y sont propres: c'est ce que les Jardiniers appellent *du tout-bois*.

4°. Dans les lieux bas, on met des érables, des frênes, des trembles, des peupliers, des bouleaux & des aulnes, pour le plant élevé; & des saules, marfaux, coudriers, obiers, osiers & houx, pour la broussaille.

5°. Quant aux bois verts, on prend, pour la haute futaie, sapins, chênes verts, pins & piceas; & pour la broussaille, ifs, filaria, genevriers, fabines, lauriers, alaternes, thymelées, houx & buis.

Les bois verts & les plants aquatiques ont le mérite de n'être point sujets aux insectes; les uns, parce que leur bois & leurs feuilles sont trop durs; & les autres, parce qu'ils sont trop froids.

Choix des Plants.

Il est à propos qu'ils soient pris dans un terrain moins bon que celui qu'on leur destine. Il faut qu'ils aient la fleche droite & bien perçante; l'écorce unie & claire, sans mousse, ni chancre; les racines bien garnies, chevelues & saines, & au surplus ne pas s'arrêter à la grosseur; un petit arbre reprend mieux qu'un plus fort.

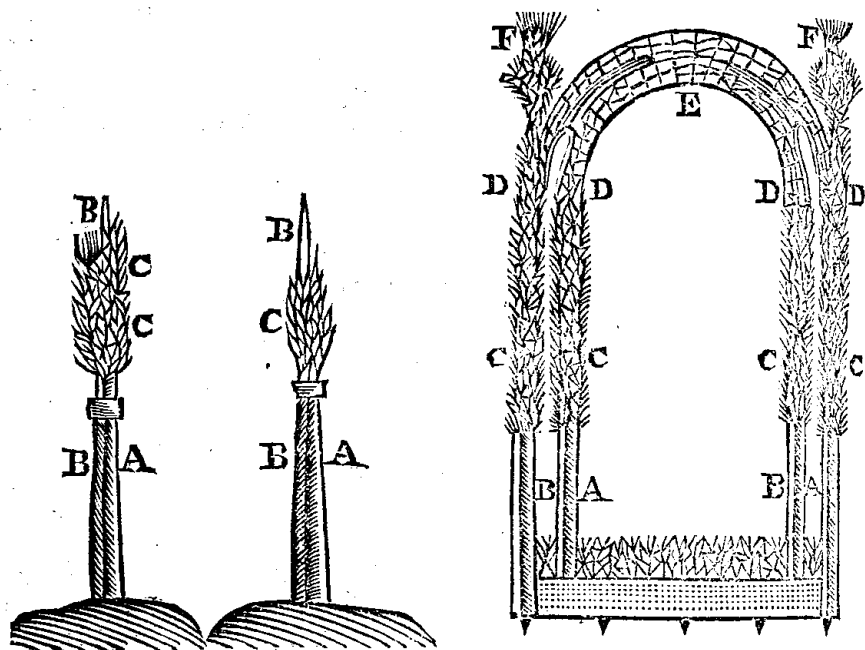
Tous les plants verts doivent être choisis d'un verd foncé & vif, tirant sur le noir, sans être altérés, ni jaunâtres; c'est-là leur mal ordinaire.

Portiques, Cabinets, Galeries.

1°. Pour former les portiques & les autres verdure, qui sont composées de colonnes, trumeaux, montans, &c. on prend dans une pépinière de jeunes ormeaux, hauts, menus, & rameux le long de la tige. Les ormeaux mâles valent mieux que les femelles, à cause qu'ils ont la feuille ferrée & touffue: on les plante, sans en rien couper. Pour un trumeau un peu large, on en met plusieurs; & pour en former une colonne, on prend un arbre branchu tout-autour, on l'élague pour la faire monter, & on garnit le bas de

charmille ; ensuite on donne à l'arbre la forme qu'on veut , en entrelaçant , & dressant artistement ses branches avec de l'osier sur des perches , ou des cerceaux. On plante les colonnes presque toujours isolées , pour les mieux tondre. On taille au-dessus les chapiteaux & les corniches en chanfrein ; & au haut , on pratique des boules & des vases de verdure , qu'on forme par le bouquet des arbres , ou par des brins de charmille , tirés de la palissade.

Il ne faut qu'un peu d'adresse & de patience pour conduire les ormeaux en pilastres & en vases. Ces trois figures , posées de front , en donneront la première connoissance.

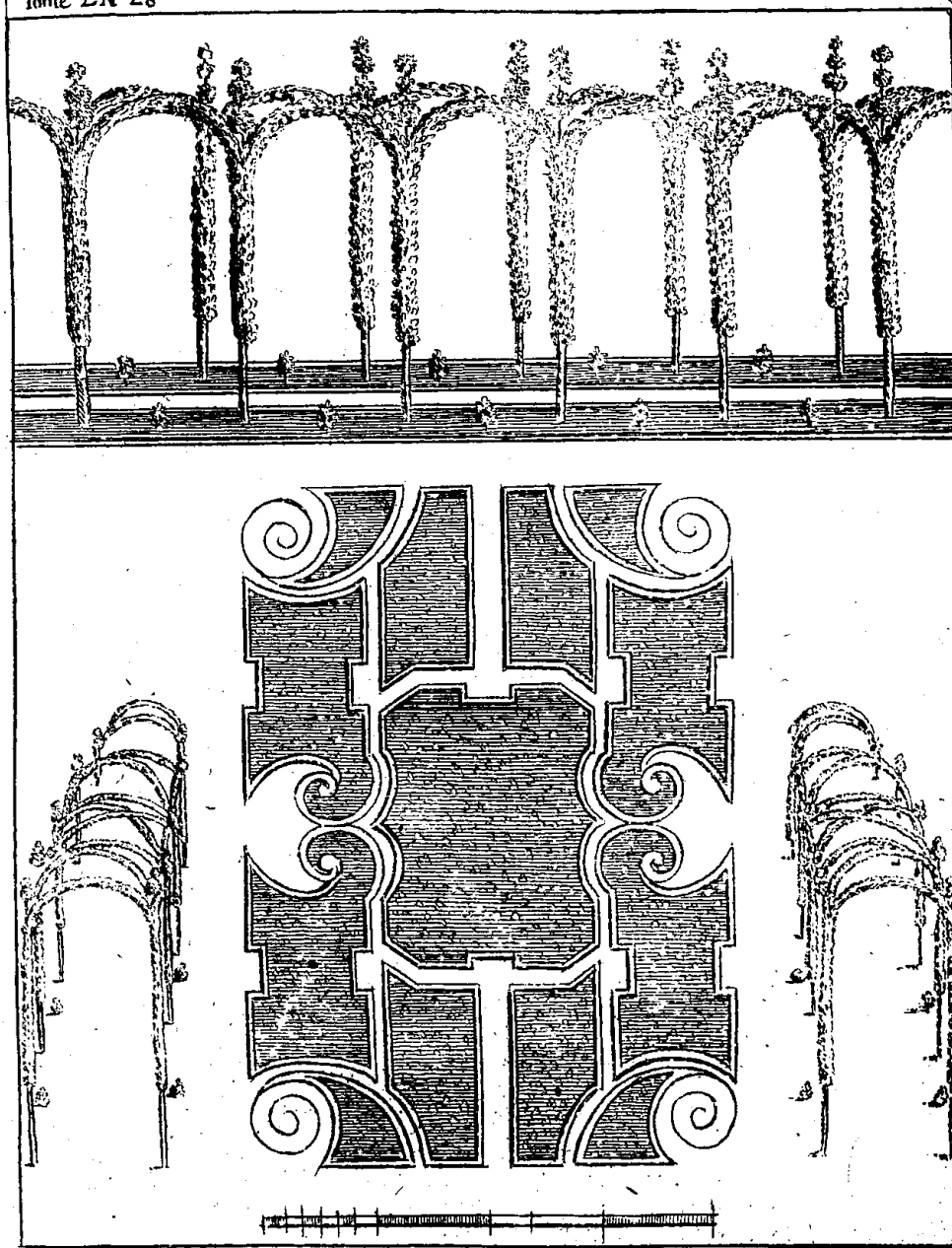


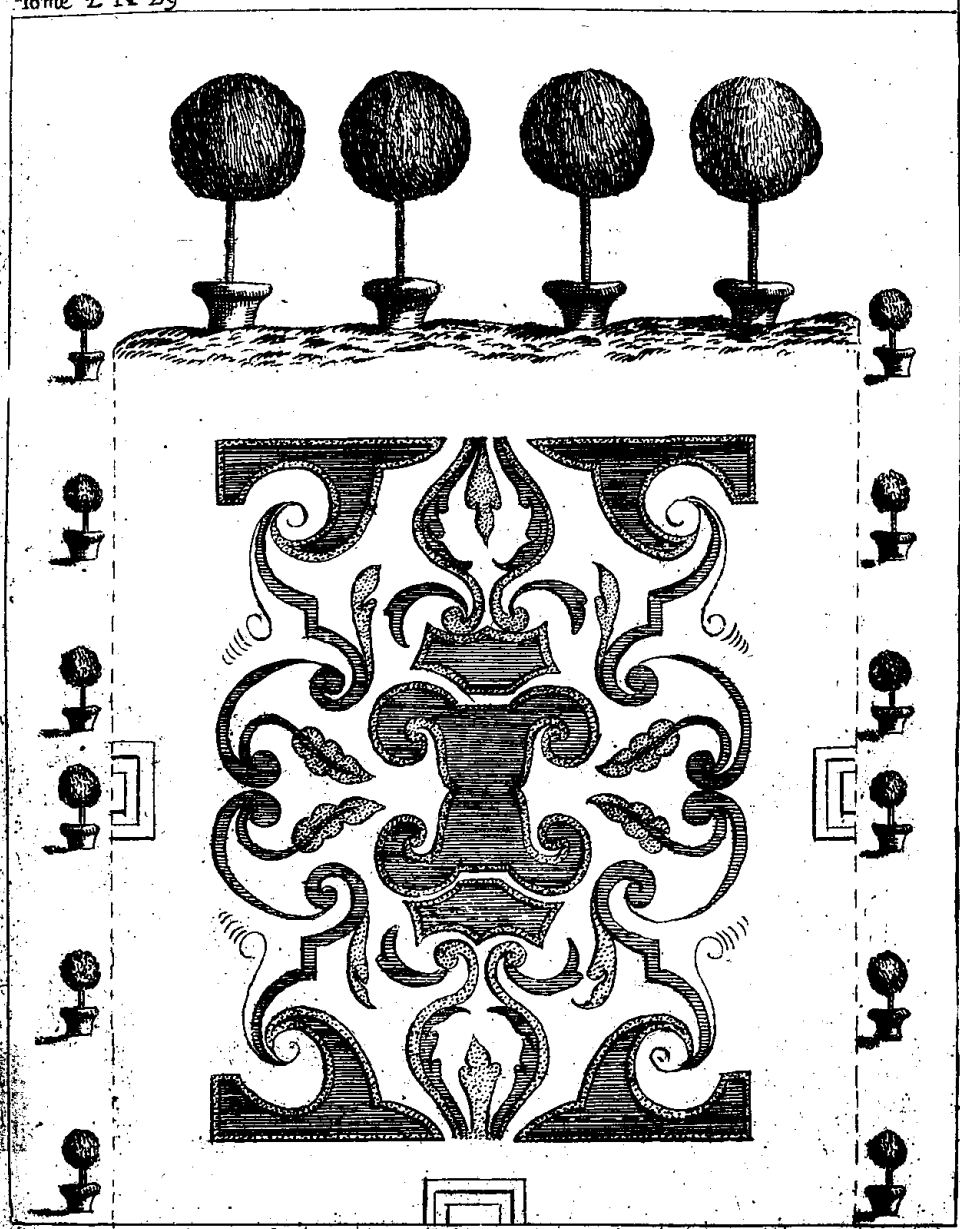
Les deux premières figures sont des ormeaux *A* , avec leurs branches de la première & de la seconde pousse , *C* , qu'on conduit le long d'une perche , *B* , pour former des pilastres.

Et la troisième est un portique sans feuilles. *A* , Tiges de l'ormeau , ou pilastres , chacun avec sa perche d'appui , *B* , le long de laquelle on en conduit les pousses , *C* , jusqu'à la hauteur de dix pieds , *D* , où l'on doit attacher , en croix aux quatre pilastres , deux cerceaux , pour former la voûte. *E* , Arcade du portique & treillage. *F* , Petits vases taillés à chaque bout du pilastre.

Pour donner encore une idée de la conduite des ormeaux , je mets ici à côté la figure d'un petit parterre de gazon & de broderie enfoncé , dont le contour est bordé d'un rang d'ormes en boules , parmi lesquels on peut mettre des caisses alternativement.

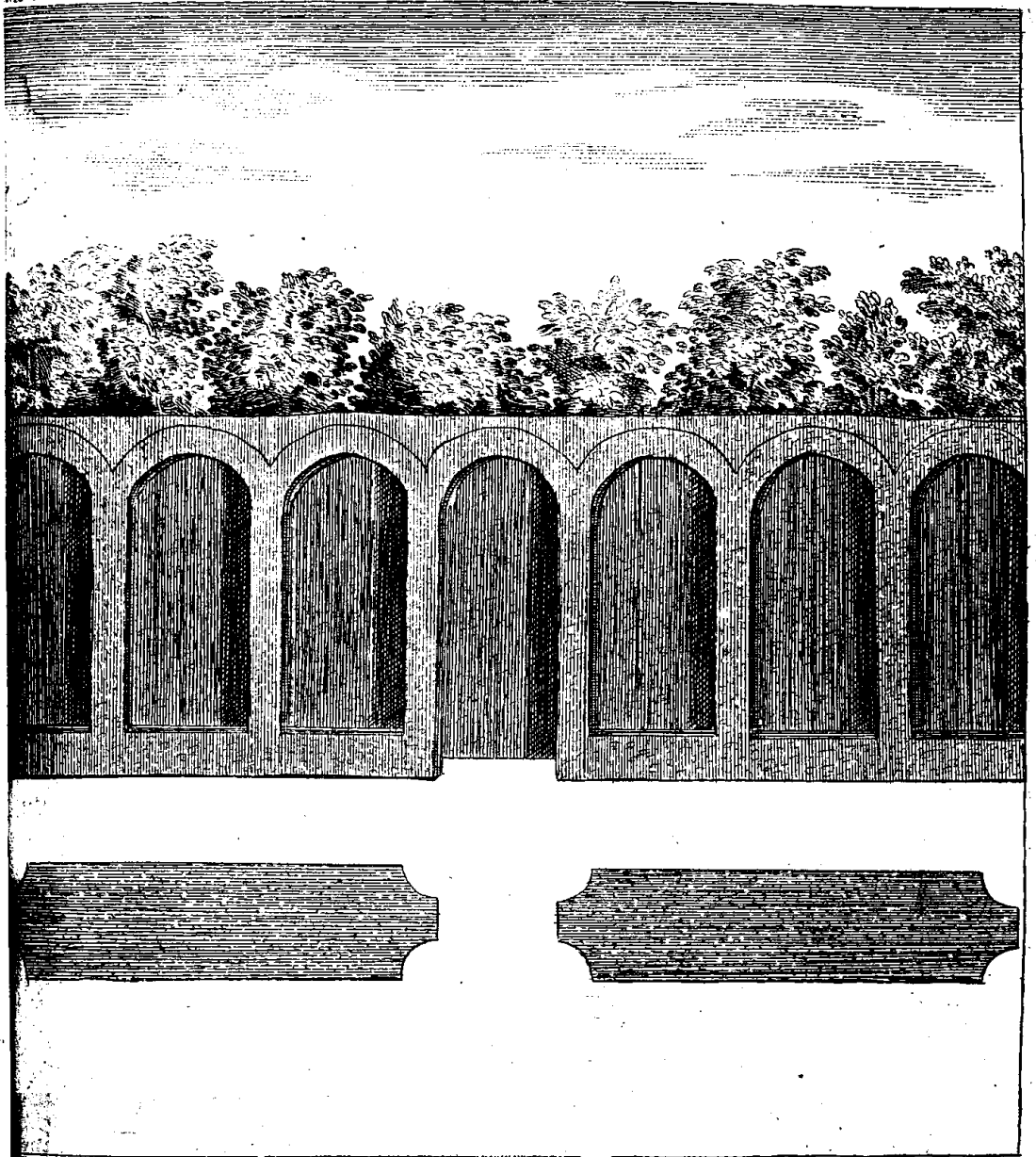
2°. Les palissades percées en arcades , couvertes , ou non , se plantent en rigole , sur laquelle on trace , & on laisse vuides les endroits où doivent être les ouvertures de l'arcade. On met de plus haut plant dans l'endroit des trumeaux ; ou bien on y plante un tilleul , ou un ormeau , pour former le dessus plus vite. On soutient & on palisse ces jeunes plants sur des cerceaux , ou sur des treillages grossiers , jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être ceintrés & se soutenir d'eux-mêmes.





toise

me 2. N° 30.



Explication de la premiere Planche ci-jointe.

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Galerie ou palissade en arcades. | 4. Ceintres de la galerie. |
| 2. Fond de charmille. | 5. Appuis ou banquettes de charmille. |
| 3. Pilastres. | 6. Charmille. |

3°. On plante les *Berceaux*, les *Cabinets* & les *Galeries* de verdure, de même qu'il vient d'être dit des portiques & arcades; avec cette différence, qu'il faut deux rangs de portiques à quatre piliers pour composer les galeries, afin que les ormeaux plantés aux quatre coins, se croisant dans le haut sur des cerceaux, forment les voûtes percées à jour, qui distinguent les galeries.

Dans les endroits où l'on veut faire des berceaux, on ne doit tondre la charmille des deux côtés qu'à neuf pieds de haut, & laisser le reste pour en prendre les branches & former les berceaux en les palissant. Si vous voulez qu'il ne paroisse pas, faites toujours monter la charmille à son ordinaire par les dehors.

La figure ci-contre est un parterre à l'Angloise entre deux portiques; & au bout est une galerie complete avec sa verdure.

La grande charmille qui entre dans ces décorations, doit être plantée très-ferrée & fort garnie, pour qu'elle ne grossisse pas trop: & si on y emploie des arbres, il ne les faut planter que la seconde ou troisième année après qu'ils sont en place. On peut mêler dans le bas, du sainte-Lucie, du jasmin, & autres arbrustes pour varier & garnir.

Quand la terre des tranchées ne vaut rien, il est à propos d'en mettre de bonne, quatre pieds de large, sur trois de profondeur, afin que les arbres aient un bon pied de terre neuve.

Au-lieu de fumier qui pourriroit les racines & le tronc, il n'y faut mettre que de la terre neuve, des feuilles ou du gazon, & l'été couvrir le tour du pied des arbres nouvellement plantés, d'un pied & demi de paille & de fumier.

On tond les corniches & les trumeaux avec le croissant, & les autres ornemens avec les ciseaux.

Pour finir & égayer cette matiere, je joins ici la figure d'une colonnade de verdure, plantée sur une terrasse, précédée d'un bassin, accompagnée de deux cascades & d'une allée de marronniers d'Inde.

Explication de la Figure d'ici à côté.

A. Socle ou base de charmille. B. Banquette. C. Colonnes qui doivent avoir trois pieds de tour sur dix de hauteur, compris les bases, chapiteaux & filets. D. Traverses qui vont d'une colonne à l'autre. E. Poutrelles qui lient les colonnes à d'autres pieces de jardin; car il faut en ceci imiter & suivre les regles de l'Architecture. F. Mur garni de charmille. G. Boules ou vases, pratiquées au-dessus des colonnes.

Comment se plantent les Bois & Bosquets de Jardin.

Avant de les planter, on doit consulter le terrain en examinant les plantes qui y croissent, & en sondant le fond en différens endroits, pour n'y mettre que les plants convenables.

La meilleure maniere de planter les futaies & taillis, c'est d'avoir du plant enraciné, qu'on plante à six pieds l'un de l'autre pour les futaies, & à trois pieds pour les taillis. On coupe le haut du plant pour les taillis, afin qu'il pousse en branches & qu'il s'écarte en buisson; ou bien au bout de quatre ans on les coupe au pied, afin qu'ils réceptent & garnissent de fouche. Pour les futaies, on plante les arbres de toute leur hauteur, afin qu'ils montent plus vite & plus haut.

Pour former les bosquets de moyenne futaie à hautes palissades, on trace, on dresse & on plante les allées, salles & cabinets, comme je l'ai dit ci-dessus; ensuite on remplit de bois les milieux ou quarrés. Pour cela, on fait des rigoles de six pieds en six pieds, de la largeur & de la profondeur d'un fer de beche; on y met du plant, ormeaux, charmes, chênes, châtaigniers, hêtres ou autres, à trois pieds de distance; & le plant étant recouvert, on sème ou pique du gland, des châtaignes & toutes sortes de fruits & graines

rustiques entre chaque rigole ; ce qui donne du garni & de la broussaille , pendant que le plant enraciné forme de belles rangées : avec l'âge , ces gaulis deviennent futaies. Il faut tous les trois ans les nettoyer au pied , leur couper tout , à la réserve des maîtres brins , pour qu'ils ne soient point affamés ; & élaguer à hauteur d'homme.

Les bosquets découverts & à compartimens , qui ne sont qu'un composé d'allées , de banquettes & de pieces de gazon , se sement ou plantent comme je l'ai dit ci-dessus pour les allées & les palissades : quant au gazon , j'en parlerai ci-après.

Ce que j'ai dit jusqu'à présent suffit aussi pour planter des bois en quinconce & des bois verts.

Je mets ici à côté un bosquet de quatre pieces isolées & palissadées , pratiquées dans un terrain coupé , dont le milieu est occupé & embelli par des pieces de gazon , fontaines , figures & cascades qui s'enfilent , & qui , avec les arbres & les fers-à-cheval & ressans , font un joli effet.

Avis sur les Arbres de haute tige.

Ce que je vais dire du haut plant , doit être ajouté à ce qui en a déjà été dit dans l'article des allées , & dans le Chapitre des pépinières.

Quand vous achetez dans les pépinières des arbres à plein vent , il ne faut point les prendre fourchus : ils ne sont jamais une belle tête , & ne peuvent ni s'élever , ni s'allier avec les autres.

Lorsque vous plantez de grands arbres , ne mettez jamais de pieux ou tuteurs pour les soutenir ; car , 1°. en les enfonçant , comme on fait , trois pieds en terre , on casse quelques racines , & souvent la meilleure : 2°. quoique l'arbre soit attaché au haut du pieu , par une forte ligature avec du foin ou de la mousse & des éclisses par-dessus , le vent & le mouvement qu'il donne à l'arbre font bientôt tomber le foin & les éclisses , la ligature coupe la tige , & le premier coup de vent un peu fort emporte la tête de l'arbre. Il vaut donc mieux en plantant vos arbres , les butter de terre à trois ou quatre pieds de hauteur ; en sorte que la butte monte en pain de sucre , sur quatre pieds de large par bas : cette butte étant bien affermie , votre arbre ne fera point ébranlé , ses racines seront saines , entières & perçantes , & sa tête déchargée obéira au vent ; cela est d'expérience.

Je n'aime pas non plus qu'on arrache les arbres en mottes , telle force qu'ils aient ; car , en arrachant l'arbre en motte , quelque précaution qu'on y prenne , il se casse toujours quelque racine qui pourrit dans la motte : elle n'est qu'une masse de vieille terre qu'on remet dans un trou de terre aussi usée ; en sorte que quand l'arbre transplanté de la sorte reprendrait la première année , il mourra la seconde , ou ne fera jamais rien de bon. Faites donc comme moi ; j'arrache l'arbre sans motte , avec toute la précaution nécessaire , pour avoir les racines bien longues sans les casser ; je raccourcis les plus fortes à deux pieds de long , les autres à proportion de leur force : il faut en les taillant , couper toujours le bout en-dessous , & conserver tout le chevelu sain & net qui tient aux racines ; puis je les plante en bonne terre , le dessus dessous , & bien soudé avec les racines. On doit cependant avouer qu'un grand arbre transplanté en motte , qui a bien repris , forme son couvert bien plus vite : mais il est rare qu'il reprenne bien sans manquer peu-après ; au lieu que l'autre manière de transplanter est plus sûre.

J'ai aussi l'expérience qu'il ne faut point couper la tête à aucun arbre de tige en le plantant , eût-il vingt pieds de haut : il est bon seulement d'ôter quelques branches à la tête ou les raccourcir quand elle est trop chargée.

Plantez toujours par un beau tems , & plutôt avant l'hiver qu'après , afin que votre plant ait le tems de se lier & de s'accoutumer à sa nouvelle terre , avant le mouvement de la sève.

En plantant s'il se rencontre un arbre dont la tige a quelque coude , il faut le tourner au nord , pour que la chaleur du soleil l'attire & le redresse.

Ne plantez jamais d'arbres de haute futaie trop près des bâtimens ou des murs , cela les offusque ; les racines tracent au-dessous , les soulèvent & les ébranlent quand le vent tourmente l'arbre , & son égout les pourrit , sur-tout les couvertures : il faut du moins les tenir bien élagués , & leur couper les bras , ou même les têtes qui penchent sur les bâtimens , avec un profond fossé entre deux.

Soins nécessaires aux jeunes Plants de propreté.

Pendant les premières années , il leur faut , 1°. quatre labours par an ; savoir , deux grands , l'un à l'entrée de l'hiver , & l'autre au commencement du printemps ; & deux binages ou petits labours à la Saint-Jean-Baptiste & au mois d'Août.

2°. Arroser souvent & beaucoup le matin ou le soir , par-dessus de la litière qu'on recouvre de sable dans les allées propres.

3°. Elaguer & conduire soigneusement les jeunes plants , en ébourgeonnant les tiges dès la première année entre les deux sèves , & en ne laissant ni fourches aux arbres de tiges , ni brindilles ou bras qui épuisent ou qui défigurent le plant.

Les arbres , qui ont été négligés , ne doivent être élagués & coupés que peu-à-peu , à différentes reprises , & en plusieurs années , en commençant par le bas de l'arbre , afin qu'ils ne soient point accablés de plaies tout-d'un-coup.

On élague un peu avant l'hiver , ou au commencement du printemps : & on coupe en même tems tous les surgeons du pied , s'il y en a.

N'élaguez vos forts arbres , en plein vent , qu'au mois de Février , afin que la sève les recouvre aussi-tôt. Il n'y a rien à craindre alors ; au-lieu qu'en les ébranchant en automne , tout l'arbre est en péril par les gelées qui le fendent , & par les pluies , vents , neiges & chancres qui le pourrissent. On élague le chêne en moignon , ainsi que les peupliers ; au-lieu que l'orme & le frêne ne sauroient être coupés de trop près : le hêtre est rustique , & n'aime pas à être émondé. En élaguant , il faut couper en pied de biche , pour que l'eau coule sur la plaie ; ou même la recouvrir de bouze de vache avec de la mousse.

Les plants de palissades & d'autres pieces de bas relief doivent être perchés , pour qu'ils puissent se soutenir & se conduire comme il faut.

Pour redresser des arbres versés , tortus ou hors de la ligne , au-lieu de les abattre , on les tire sur leur séant avec un treuil & des cordages , jusqu'à ce qu'ils soient droits ; puis on les attache avec du gros fil-de-fer , du foin & des éclisses à des arbres voisins ; ce qui se fait dans le tems de la sève , parce que l'arbre est alors plus flexible.

La seconde année & les suivantes , on garnira les breches des palissades ; on les tondra de près par devant & par derrière , pour les faire mieux élever , sans couper les montans , que quand elles ont acquis leur hauteur , comme je l'ai dit. L'épaisseur & le trop de hauteur les ruinent ; plus on les tond de près , plus elles sont belles & durables. On les tond en Juillet , entre les deux sèves , avec le croissant ou les ciseaux : pour y monter , on se sert de grandes échelles doubles ou de tourelles de charpente roulantes.

Les arbrisseaux de parterre veulent être tondus de près , au moins deux ou trois fois l'an ; & c'est par la tonte qu'on les moule de telle figure qu'on veut.

Au surplus , visitez vos plants de tems en tems , pour remédier aux accidens & aux maladies que j'ai expliqués dans le second Livre ci-dessus.

Si vous remplacez quelque arbre ou palissade , morte ou mauvaise , mettez-y une autre espèce de plant ; ou faites-y un grand cerne , que vous remplirez de bonne terre neuve , parce que l'ancienne est usée pour l'espèce du plant qu'elle avoit nourri.

Si c'est sous une futaie que vous replantez , pour garnir quelque place vuide , outre la terre neuve que vous mettez dans le trou , il faut percer au-dessus un jour perpendiculaire , en ébranchant les arbres voisins , afin que votre nouveau plant ait de l'air & ne soit pas offusqué : il est bon même de le marquer avec de la paille ou de l'osier , pour le distinguer des autres , & lui donner plus de soins pendant l'été.

Quelquefois on ne fait que *serpiller* une palissade languissante , c'est-à-dire , qu'on la rale à quatre ou cinq pieds de haut ; ou bien on la tond des deux côtés jusqu'au près du maître brin pour la ranimer.

Greffe des Ormes.

Lorsque vous avez des ormes dont la feuille n'est pas belle , ce qui est ordinaire aux ormes mâles , greffez-les ; & pour cet effet , choisissez sur des ormes femelles des branches qui aient la feuille grande & belle ; levez en des écussons & les appliquez sur toutes les branches des ormes qui ne vous plaisent pas , & que vous avez ravalés jusqu'au près de

leur naissance. Ce travail doit se faire trois ou quatre ans après que les ormes auront été plantés, afin que leurs branches soient de la grosseur du doigt & pas plus. On peut faire le même changement presqu'à tous les grands arbres.

Comment on refait la tête des Marronniers d'Inde.

Quand ils ne l'ont pas belle, étez-les en bec-de-flûte, en tournant votre coupe du côté où le soleil ne donne point : marotez la coupe avec de la bauge & du foin, pour empêcher la pluie de pénétrer le cœur de l'arbre ; & liez cette marote avec de l'osier, afin que les branches qui piqueront & pousseront dès la première année ne la fassent point tomber : coupez toutes celles qui viendront, à la réserve de la plus belle que vous conserverez en l'appuyant contre une petite perche liée au tronc de l'arbre en deux endroits : cette branche aura bientôt formé une belle tête à votre arbre, pourvu qu'il ne soit pas trop vieux.

On en peut faire autant à tous les grands arbres qui n'ont point la tête belle, sur-tout aux ormes.

Des Boulingrins, Tapis & autres Ornaments de gazon.

Ces ornemens s'appellent pieces de verdure plates.

Un *Boulingrin* n'est autre chose qu'une piece de gazon isolée & plus enfoncée que le reste du terrain.

Les boulingrins simples sont ceux qui n'ont point d'autre ornement que leur plate-bande de gazon ; & les composés sont ceux coupés en compartimens de gazon, mêlés quelquefois de broderie, avec des sentiers & des plates-bandes garnies d'arbrisseaux & de fleurs.

On les met dans des endroits découverts & dans des bosquets ; & assez souvent on les entoure d'un rang de grands arbres.

Il ne faut point enfoncer trop les boulingrins. Un pied & demi de profondeur suffit pour les petits, & deux pieds au plus pour les grands.

Le glacis ou talus de gazon qui fait le revêtement des boulingrins, & qui en forme le renforcement, doit aussi avoir la pente un peu douce, & on laisse un sentier bien sablé & bien ratissé entre le talus & le gazon du renforcement.

Les *Tapis* ou *Pelouses* de gazon se mettent dans les cours & avant-cours des maisons de campagne, dans les bosquets, boulingrins & parterres à l'Angloise, & dans le milieu des grandes allées & des avenues qui sans cela coûteroient trop à sabler & ratisser.

Les *Rampes* sont des tapis de gazon en pente douce, qu'on fait pour accompagner les côtés d'une cascade, ou pour corriger les inégalités d'un terrain. Quand il est trop coupé, on fait des marches aux rampes. Celles qui sont sans marches, doivent être prises de loin, pour ne point être trop roides.

Les rampes, les glacis & les talus qui sont des endroits à pente plus roide que les glacis, doivent être taillés en pleine terre, plutôt que d'être faits de terres rapportées : ils en sont plus solides & coûtent bien moins.

Deux manieres de gazonner : entretenir le gazon.

On sème le gazon, ou bien on le plaque. Il coûte beaucoup plus à plaquer qu'à semer ; on ne sème que les grandes pieces : le gazon plaqué est bien plus beau & plus parant.

Pour semer le gazon, après le labour d'un bon fer de beche, on dresse & passe la terre au rateau fin ; & toutes les mottes & pierres étant ôtées, on répand uniment & également sur toute la surface un pouce ou deux de bonne terre, puis par un beau jour d'automne, où il ne fera point de vent, & qui promettra de la pluie, on semera la graine fort dru, pour qu'elle vienne par-tout fine & courte : on la recouvre avec le rateau.

Les graines qu'on prend dans un grenier à foin, ne valent rien pour semer du gazon, parce qu'elles montent trop haut, font de gros tuyaux, & ne se garnissent pas au pied. Il faut choisir des graines de petit treffle de Hollande, de bas-pré, de pain-vin, d'herbe-à-chat, de terre nue, & de petites herbes fines qui ressemblent à la civette, les acheter chez des Grainetiers fideles, ou faire venir d'Angleterre de la graine de bas-prés.

Lorsqu'on veut avoir des gazons utiles, comme dans les parcs, dans les écarts ou dans des maisons rustiques, on sème du treffle, du fain-foin, de la luzerne, & même du foin

ordinaire qu'on fauche dans leurs saisons. Le treffle fait un beau gazon quand il est jeune, mais il rougit en grandissant : la luzerne & la graine de tout foin ne garnissent pas, & s'élève trop : le fain-foin fait un assez beau tapis, quand on a soin de le faucher toutes les fois que la faulx peut y mordre.

Dans les petits jardins de ville on sème de la stative simplement.

Les allées ou sentiers qui accompagnent les pieces de gazon, doivent être d'une largeur proportionnée, & on doit les tenir bien sablées & bien ratissées.

Pour plaquer le gazon, on doit l'aller choisir dans la campagne aux endroits où il est plus garni, plus fin & plus raz, comme sur le bord des chemins, dans les pâturages & prairies que les bestiaux vont brouter : sur-tout qu'il n'y ait point de chiendent, ni autres mauvaises herbes, & que la terre ait un peu de corps.

On leve le gazon à la beche en le coupant par quarrés de deux ou trois pouces d'épaisseur, longs d'un pied & demi en tout sens, ou d'un pied & demi de longueur, sur un pied de largeur.

Pour le plaquer, on creuse & on enleve la terre de la place où on le veut mettre, de l'épaisseur des quarrés de gazon qu'on a levés, afin qu'ils se trouvent à l'uni du terrain ; ce qui est bien plus beau & plus de durée que quand on pose le gazon sur la terre, sans en avoir ôté dessous. On taille, on arrange & on serre ces quarrés de gazon l'un dans l'autre, en suivant le cordeau pour les lignes droites, & la trace pour les circulaires, le tout rang après rang. S'il y a des trous & des fentes, on y fourre des morceaux de gazon. On arrose & on bat le tout avec des maillets & des battes ; ou bien on y roule le cylindre, pour que toute la surface soit bien liée & suive son niveau ou sa ligne de pente. Lorsqu'on fait des marches de gazon, on soutient chaque marche par une planche arrêtée en contre-marche, avec des pieux fichés en terre qu'on ôte si on veut, quand le gazon a pris corps : ou bien, on plaque les contre-marches du même gazon, coupé à pointe ou à queue qu'on arrête avec le gazon des marches par des chevilles de bois posées sur le bord de chaque marche.

Aux grandes pieces de gazon qu'il coûteroit trop de plaquer toutes entières, on plaque seulement les bords, parce qu'avec de la graine on ne pourroit pas les border justes ; & on sème le dedans en y jettant de la graine dru, & d'une main égale, avec un peu de terre bien meuble par-dessus qu'on arrose ensuite.

Les talus & glacis se plaquent & ne se sement point, parce qu'ordinairement la graine a peine à y venir. Il faut du moins en plaquer le haut & le bas pour entretenir le reste qu'on semera, & l'empêcher de s'ébouler. Pour peu même que les talus ou rampes soient roides, on doit les construire par lits de pierre & de clayonnage ; couper le gazon qu'on y veut plaquer, à pointe ou queue comme un coin de bois, & par morceaux d'épaisseurs inégales, qu'on cheville avec de bonnes chevilles de chêne ou d'aulne, pour qu'ils tiennent, & que toute la piece conserve sa tige de pente, sans former ni coudes ni jarrets.

Il faut tondre le gazon de près & fréquemment, afin qu'il soit toujours verd, uni, & qu'il se conserve : sans cet entretien, il dépérit bien vite, & on est obligé de le renouveler au bout de deux ou trois ans. On doit donc le faucher quatre fois l'année ; selon les Curieux, une ou même deux fois par mois, afin que l'herbe soit toujours épaisse & le tapis bien raz. Il faut aussi de tems en tems, en rogner le pourtour au cordeau, afin que les allées & les compartimens soient toujours bien marqués. Il est bon de semer tous les ans, dans l'automne, de bonnes graines sur votre gazon, pour le renouveler & remplir les vuides en jettant sur votre graine un peu de terre meuble, que vous arroserez. En Angleterre, où les tapis de gazon sont d'une beauté que nous avons peine d'égaliser, on ne fait que les faucher très-souvent & les battre quand ils sont trop hauts en y roulant de gros cylindres, ou de rouleaux de bois, pour assaïsser & arroser l'herbe.

Lorsqu'on renouvelle dans des parterres, des gazons découpés, comme coquilles ou enroulemens, il faut y mettre des piquets pour conserver la trace ; ensuite lever le mauvais gazon, fouiller au-dessous pour détruire le chiendent, & toutes les grosses ou mauvaises herbes ; puis tracer & plaquer le gazon neuf.

Pour tracer un rond, un ovale, un octogone, ou autre figure à pans.

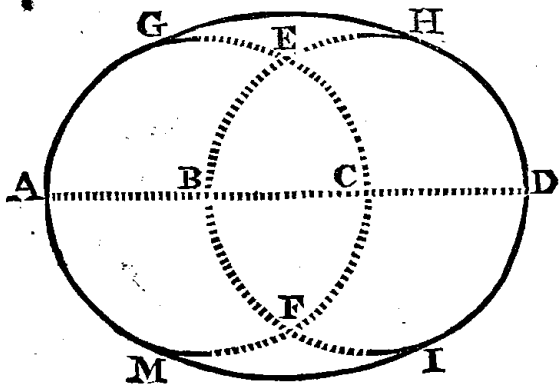
Prenez d'abord le point du milieu par un trait quarré, ou angle droit ; fichez-y un pieu

en terre. Pour tracer le rond, attachez un cordeau à ce pieu du centre : portez-en le bout jusqu'à l'endroit où vous voulez qu'aïlle l'étendue de votre figure, & après avoir passé un traçoir dans le bout du cordeau, tracez tout le tour de votre rond en reculant, & en tenant le cordeau bien bandé, afin que le tout soit juste.

Pour faire de ce rond une figure de huit, dix, ou douze pans, toisez sur la trace du rond, les angles de votre figure à pans; partagez-les bien juste, en divisant la ligne circulaire de votre rond en autant de parties égales que vous voudrez donner de pans à votre figure; mettez-un pieu à chaque angle; marquez aussi avec un pieu l'endroit jusqu'où vous voulez pousser les angles de votre figure; marquez de même les angles saillans ou rentrans, si vous en faites sur les pans: après avoir tracé un premier angle, portez le même toisé aux autres angles; marquez-les d'un pieu, & tracez-les en droite ligne, en mettant un cordeau d'un bout à l'autre de chaque angle, sur la trace du-rond.

Pour dresser un ovale à deux têtes, après avoir mis un pieu dans le centre, tracez autour un quarré, qui pour la bonne grace doit être plus long que large, à proportion de l'étendue de l'ovale: au milieu des deux bouts étroits de ce quarré, ficez un pieu aligné à celui de centre; attachez à un des bouts des pieux un cordeau de six ou huit pieds; passez-y un traçoir, & tracez un demi-cercle en-dehors du quarré & de sa largeur; faites-en autant à l'autre bout, & vous aurez un ovale à deux têtes bien formé.

Lorsque vous gazonnez ou planterez ces figures, fervez-vous de chacun des cordeaux avec lesquels vous les aurez tracés, pour ne rien manquer.



Pour décrire un ovale géométriquement sur une longueur donnée, soit la ligne AD , la longueur donnée: divisez cette longueur en trois parties égales, AB , BC & CD . Des points C & B , & de l'intervalle AB , décrivez les cercles A, G, C, M ; & B, H, D, I .

Des sections E & F , & de l'intervalle du diamètre AC , décrivez les arcs MI & GH . A, G, H, D, I, M , sera l'ovale requis. Les lignes ponctuées dans la figure s'effacent après l'opération.

Des Terrasses, Amphithéâtres, Belveders, Grottes, Escaliers, Treillages, Figures & autres Ornaments artificiels des Jardins.

Les Terrasses & les Amphithéâtres artificiels sont d'une grosse dépense, & ne sont point de mon sujet.

Ce que j'ai à en dire n'est donc que pour rappeler les différentes choses qu'on peut pratiquer sur son terrain, pour profiter de ses avantages, corriger ses défauts, & employer tout.

Ainsi, si on a quelque côteau, on en abaissera les endroits trop élevés pour réhauffer les bas & y faire une Terrasse, un Belveder, un Pavillon, un Jeu de boule, &c.

Si c'est une masse de terrain trop roide, on y dressera des terrasses les unes sur les autres, & les terres en seront soutenues par des murs de maçonnerie, auxquels on donne du fruit à proportion de leur portée: quelques rampes & glacis suffisent quand le terrain n'est pas si roide.

Souvent même, sans faire des terrasses, on dresse des piliers ou repos d'étage en étage, avec des glacis de gazon & des escaliers qui y communiquent; on y ajoute des estrades, des gradins; & le tout présente à la vue un agréable Amphithéâtre, qu'on orne d'ifs, de petites charmilles, de vases, &c.

Il faut peu de terrasses dans un jardin, parce qu'elles le rendent étouffé, & bornent la vue. On place les estrades & les gradins de gazon dans des bouts d'allées, dans des renforcements de palissades, & dans des bosquets décorés.

Au bout d'un parc ou aux endroits élevés qui découvrent un paysage agréable, on fait un Belveder qu'on orne de bancs, banquettes, arcades, gazon, &c. Souvent on fait des belveders artificiels sur des terres transportées qui nuiroient ailleurs.

Les Grottes, qu'on pratique dans les encoignures & dans les bois, doivent avoir le dehors rustique, & le dedans enrichi d'ornemens maritimes, de pétrifications, de glaçons & de festons de coquillage, qui imitent sans confusion la simplicité & la forme des rocaïles champêtres. On les expose au nord pour qu'elles aient plus de fraîcheur; mais elles ne sont plus guère à la mode, parce qu'elles sont trop sujettes à se gâter.

Les Escaliers doivent être bien placés pour l'abord & l'alignement: ils doivent être doux, avoir peu de marches, & chaque marche un peu de pente, pour que les eaux s'écoulent vers le gazon.

On fait des berceaux, cabinets, portiques, galeries & autres ornemens artificiels de Treillages qui sont d'un grand relief pour les jardins; & l'on y suit dans toutes les parties l'ordonnance de l'Architecture, comme si c'étoit un bâtiment; mais comme ce sont des dépenses fortes, je dirai, pour qu'on puisse seulement faire quelque berceau ou portique au bout du jardin, que tous ces treillages se font d'échalas de chêne bien planés & bien dressés, dont on fait des mailles de six pouces liées avec du fil-de-fer & des barres de fer, d'espace en espace, pour soutenir l'ouvrage.

On place des Figures & des Vases le long des palissades, autour d'un parterre, dans des niches & renforcements de charmille, dans les bosquets, falles, &c. Les figures représentent des divinités & personnages de l'antiquité, & il faut les placer dans des lieux qui leur conviennent; celles des bois, dans des bosquets; les Naiades, dans des pièces d'eau. On fait ces figures de marbre, de plomb doré, de stuc, qui est composé de chaux & de marbre blanc, bien broyé & fassé, ou de plâtre.

On fait des Perspectives en peinture, pour cacher des murs de pignon, ou les murs du bout d'une allée qu'on ne peut porter plus loin: on y peint à l'huile ou à fresque des prés trompeurs, & on met au haut, un petit auvent, pour rejeter la pluie.

Les Grilles se mettent dans les enfilades d'allées, pour prolonger la vue: mais, comme les barreaux y nuisent toujours, on fait à présent des claires-voies, qui sont des ouvertures sans grilles au bord d'un fossé bien relevé; c'est ce qu'on appelle ha-ha! & au-delà, on prolonge les enfilades le plus que l'on peut, par des avenues & des routières d'arbres, soit de futaie ou fruitiers.

Les Caisses & les Pots de fleurs se mettent avec symmétrie dans des parterres, à côté, le long des terrasses, avec des Vases de faïence entre-deux, élevés aussi sur des gradins ou sur des dez de pierre.

On ne sauroit mettre trop de Bancs dans un jardin, tant pour la commodité que pour l'effet qu'ils font à la vue principalement dans des niches ou renforcements: les bancs à dossier se transportent l'hiver.

Il faut passer une couleur d'huile, soit verte ou autre, sur tout ce qui est exposé à la pluie dans un jardin, comme treillages, bancs, caisses & gradins, tant pour leur conservation, que pour la propreté.

Les Volières sont encore un très-bel effet dans les jardins, sur-tout dans ceux de ville,

CHAPITRE V.

Des Pièces d'Eau.

L'EAU ne contribue pas seulement à l'embellissement des jardins, des palais & des villes ; elle est encore absolument nécessaire pour la vie : c'est pourquoi j'ai à en parler ici, tant pour les jardins de propreté, que pour les commodités de l'Agriculture.

Différens moyens pour découvrir les sources d'eau.

1°. Les signes les plus communs, qui indiquent les veines d'eau cachées dans la terre, sont les joncs, les roseaux, le creffon, le baume sauvage, l'argentine & autres herbes aquatiques ; les grenouilles, quand elles semblent couvrir en pressant la terre, pour en tirer l'humidité.

2°. Il y a encore le saule, le vitex, l'aulne, le lierre, sur-tout quand ces plantes viennent d'elles-mêmes : ce seroit un signe peu assuré si on les avoit plantées, & que le lieu n'eût de l'eau que par un amas de celles de pluie.

3°. Quand on voit de loin, avant le soleil levé, des vapeurs humides s'élever en ondoyant, c'est une marque plus sûre qu'il y a de l'eau souterraine en cet endroit. Pour voir ces vapeurs s'élever, on se couche sur le ventre, le menton appuyé sur le poing posé contre terre, afin qu'il soit ferme, & que la vue s'étende de niveau sans s'élever trop haut : cette expérience doit être faite dans un lieu dont la superficie ne soit pas humide, pour que l'exhalaison ne puisse être attribuée qu'à une eau souterraine.

4°. Les Fontainiers jugent que c'est un signe infallible qu'il y a des veines d'eau en un lieu, quand on voit s'en élever des vapeurs subtiles qui forment une espèce de colonne dans l'air : on prétend même que l'eau est aussi avant en terre, que cette colonne a de hauteur.

5°. D'autres assurent que, quand on voit le matin, [après le soleil levé, comme des nuées de petites mouches qui volent contre terre, toujours à certain endroit, il y a sûrement de l'eau au-dessous.

6°. Creusez la terre de la largeur de trois pieds, & de la profondeur de cinq au moins : posez un bassin au fond quand le soleil se couche ; frottez d'huile le dedans du bassin, renversez-le & couvrez la fosse avec des cannes, des feuilles & de la terre par-dessus : si le lendemain on trouve des gouttes d'eau attachées au-dedans du vase, c'est une marque que ce lieu a de l'eau.

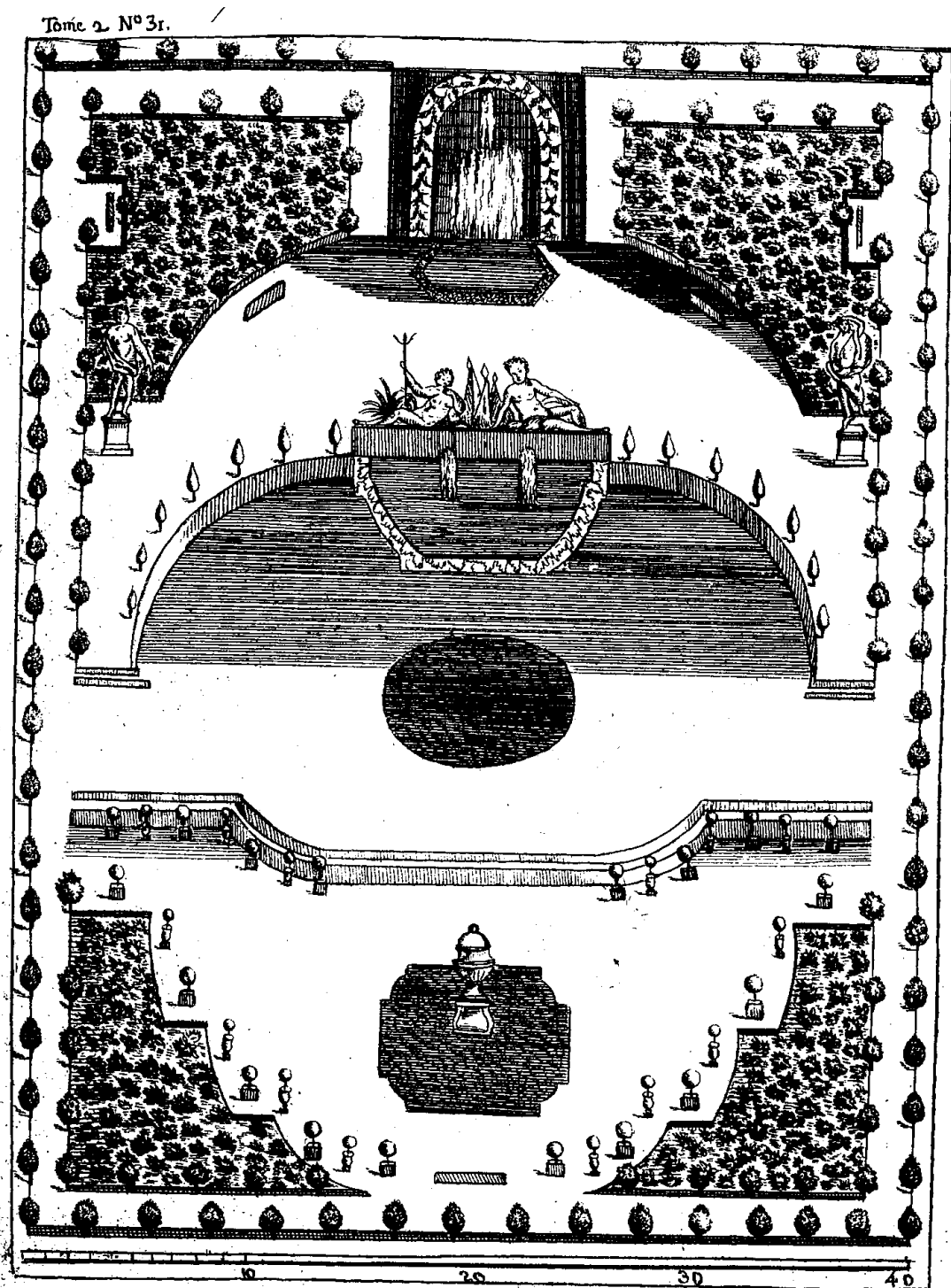
Ou bien mettez un vase de terre crue & neuve dans une pareille fosse, couvrez-la de même ; s'il y a de l'eau en cet endroit, le vase sera moite & détrempé par l'humidité.

Si on laisse aussi dans cette fosse de la laine, & que le lendemain, en la serrant dans les mains, il en coule de l'eau, ce sera une marque qu'il y en aura beaucoup dans le lieu.

7°. Il y a une méthode approuvée, moins pour chercher les lieux où il y a de l'eau, que pour s'assurer s'il y en a véritablement dans quelque lieu où l'on soupçonne qu'il y en ait.

Pour cela, il faut faire une aiguille de bois, longue de deux ou trois pieds, semblable à l'aiguille d'une boussole ; un des bouts de cette aiguille doit être d'un bois qui s'imbe facilement de l'humidité, tel que le bois d'aulne. On suspend cette aiguille en équilibre, sur un pivot ou sur un effieu, ou avec un filet, dans un endroit où l'on conjecture qu'il y a de l'eau. S'il y en a effectivement, les vapeurs qui s'en élèveront, pénétreront facilement & promptement le bout de l'aiguille de bois d'aulne, & feront que l'aiguille, perdant son équilibre, s'inclinera de ce bout vers la terre. Il est bon de ne faire cette épreuve que le matin, la vapeur étant alors plus abondante.

Je ne parle point du prétendu secret de la baguette divinatoire, parce que ce secret



n'en feroit point un pour ceux qui feroient nés avec les qualités requises pour opérer ; & parce que , malgré le Traité ingénieux qui a été donné au Public sur cette matiere , elle est décriée , & avec juste raison , puisque ce n'est que fausseté.

Tems & lieux propres à découvrir les eaux ; qualités des sources.

I. C'est au mois d'Août qu'on doit faire les épreuves pour la découverte des eaux ; 1^o. parce que , quand on en trouve alors , on en a , à plus forte raison , dans les autres saisons de l'année ; 2^o. parce qu'alors les pores de la terre étant plus ouverts , les vapeurs qui indiquent les canaux d'eau , trouvent un passage plus libre.

II. C'est principalement à la pente des montagnes qui regardent le septentrion , qu'il faut chercher les eaux , la terre y étant moins desséchée par le soleil.

Par la même raison , les sources d'eau se trouvent plutôt aux côtés des collines & montagnes qui sont exposées aux vents humides & pluvieux , comme l'est en France le vent d'occident.

Les montagnes les plus rapides ont moins de sources. Celles qui sont couvertes de beaucoup de verdure , ont ordinairement des rameaux d'eau sous terre.

III. L'eau qui vient des montagnes est plus abondante , plus froide & plus saine , parce que les pluies & la fonte des neiges y en font un grand amas , qui se conserve & se filtre , en passant dans les veines des montagnes.

Les sources , qui sortent du fond des vallées , sont ordinairement moins abondantes & toujours moins pures ; elles y sont pesantes , salées , tièdes & peu agréables , à moins qu'elles ne viennent des montagnes.

Ordinairement aussi l'eau que l'on trouve parmi la craie , n'est ni abondante ni de bon goût.

Parmi la sable mouvant , elle est en petite quantité , mais bourbeuse & désagréable , si on la trouve après avoir fouillé profondément.

Dans la terre noire elle est meilleure , quand il s'y amasse l'hiver des pluies , qui , ayant traversé la terre , s'arrêtent aux lieux solides & non spongieux.

Celle qui naît dans une terre sablonneuse , pareille à celle qui est au bord des rivières , est aussi très-bonne ; mais la quantité est médiocre , & les veines n'en sont pas certaines.

Elles sont plus assurées & assez bonnes dans le sablon mâle , dans le gravier & dans le carboucle : dans la pierre rouge elles sont bonnes aussi & abondantes , pourvu qu'elles ne s'échappent point par les jointures des pierres.

Assemblée , Réservoirs , élévation , & conduite des Eaux.

I. Quand vous aurez trouvé quelque source d'eau , creusez en cet endroit des puisards de distance en distance , tant pour connoître la quantité d'eau , que pour en savoir la profondeur ; mais prenez garde de percer le lit de tuf ou de glaise , qui la retient , de crainte de percer la source : on joint tous les puisards ensemble , par des conduits sous terre , pour rassembler & laisser transpirer les eaux , même celles des hauteurs voisines. On choisit un endroit un peu plat , pour y rassembler toutes les eaux dans un réservoir , d'où on les conduit aux lieux de leur destination.

A la campagne , on est souvent obligé de conduire grossièrement toutes les eaux qu'on peut rassembler , par de simples saignées , ou par des pierrées que l'on fait dans un fond ferme , ou de glaise.

II. Les réservoirs sont sur les terres ou en l'air. Ceux posés sur terre ne sont que des pièces d'eau ou canaux glaisés ; on y amasse jusqu'à plusieurs milliers de muids. Plus on peut y en amasser , plus on a d'eau à distribuer ; & les conduites ayant plus de charge , les jets-d'eau en vont plus haut. On fait ces amas dans son parc le plus près de chez soi que l'on peut : les jardins en pente ont l'avantage que les pièces d'en haut servent de réservoirs pour celles d'en bas.

En creusant un réservoir , on doit lui choisir un bon fond ferme , & enduire le fond & les côtés de bonne glaise , de quinze à dix-huit pouces d'épaisseur , bien corroyée & bien trépignée , & un lit de sable de deux pouces sur le fond. En creusant le fond , il est à propos de ne pas le piquer trop avant , de peur que l'eau ne se perde , & il est nécessaire

de le creuser tout en talus, afin que la pente soit du côté de la conduite, de sorte que toute l'eau puisse couler : il faut aussi que les murs de maçonnerie qui entoureront le réservoir, & que la voûte, ou la couverture de tuiles qui le couvrira, soient solides & bien entretenues.

Les réservoirs élevés en l'air fournissent moins & coûtent beaucoup plus, tant pour la construction que pour l'entretien, à cause des arcades de pierres de taille, de la charpente & du plomb nécessaires pour les soutenir.

III. L'eau remonte presque aussi haut que l'endroit d'où elle part : ainsi, pour connaître quelle hauteur auront vos jets-d'eau, il n'y a qu'à niveller la côte depuis le réservoir, jusqu'à l'endroit où l'on veut placer le jet-d'eau : l'éloignement du réservoir ne fait perdre au jet-d'eau qu'environ un pied par cent toises de distance.

IV. Pour élever les eaux, sur-tout dans les pays plats, où il faut recourir aux rivières & aux étangs, on se sert de pompes, soit foulantes ou aspirantes, à bras & à cheval; de moulin à eau & à vent, des chapelets, des roues à godets, &c.

Tuyaux & conduites d'eau.

Pour conduire les eaux plates, une simple pierrée suffit, quand elles n'ont qu'une petite pente; & si elle est un peu forte, il n'y a qu'à y emboucher un tuyau, & continuer jusqu'au bassin, en donnant seulement deux lignes de pente sur chaque toise de tuyau. Ceux de grès, ou de poterie, qui casseroient aux eaux forcées, suffisent pour celle-ci : on les emboîte l'un dans l'autre, puis on les joint avec du mastic & de la filasse, une livre de mastic pour chaque nœud; & ensuite on les entoure d'un massif ou chemise de ciment de cinq à six pouces d'épaisseur, qu'on laisse sécher à l'air, avant que de combler la tranchée. Les tuyaux de grès, & même ceux de poterie, sont les meilleurs pour les eaux à boire, parce qu'elles s'y éclaircissent, se conservent mieux & n'y prennent pas de mauvais goût, comme dans les autres.

Il faut des tuyaux de bois, de fer ou de plomb, pour les eaux forcées.

Ceux de bois ne sont bons que pour les pays humides : on creuse des chênes, ormes, ou aulnes, de trois ou quatre pouces de diamètre; on les affûte par un bout, & on les fait ferrer & cercler de fer par l'autre, pour les emboîter, puis on recouvre les jointures de poix.

Ceux de plomb sont plus commodes, en ce que l'on peut les faire descendre, tourner & monter sans nuire à l'eau qui y coule.

Mais ceux de fer sont encore plus à la mode, parce qu'ils ont les bonnes qualités de ceux de plomb, durent plus & coûtent beaucoup moins : à chaque bout il y a des brides, que l'on joint & serre ensemble par des vis & écroux, entre lesquels on met des rondelles de cuir & du mastic froid : dans les endroits mal-aisés, on y met des croissants de plomb; & dans les coudes, robinets & soupapes, on y ajoute des bouts de tuyaux de plomb.

Le premier tuyau doit avoir l'ouverture un peu plus large que les autres, afin qu'il serve d'entonnoir, & donne plus de charge au jet. Ce premier tuyau doit être posé à fleur du lit du réservoir : il est nécessaire qu'il soit bien scellé, pour que l'eau ne se perde point, & qu'il soit couvert d'une bonne soupape, qui arrête bien l'eau.

Au reste, plus les tuyaux sont gros & la conduite droite, mieux les eaux vont : c'est pourquoi il faut toujours éviter dans les conduites, les coudes, les jarrêts & les angles; ou du moins, s'il y a des tournans indispensables, les prendre de loin, pour en diminuer la roideur.

Aux conduites un peu longues & chargées, on mettra d'espace en espace des ventouses, ou soupapes renversées, pour le soulagement des tuyaux & la sortie des vents : & quand après une pente roide les conduites se mettent de niveau, il faut souder un robinet dans cet endroit, pour arrêter la charge; sans cela le tuyau ne résisteroit pas.

On doit assûrer les tuyaux, sur-tout quand ils conduisent des eaux forcées, sur des massifs & fondemens de maçonnerie, de peur qu'ils ne s'affaissent.

Pour qu'on puisse veiller à la conservation des conduites, il faut faire des puisards le long des tuyaux, de vingt toises en vingt toises. Ces puisards ou regards ne sont que des petits puits qu'on fait jusqu'au-dessus des tuyaux immédiatement, & au fond desquels on met

met une petite auge de pierre avec une entaille à chaque bout pour poser deux tuyaux, l'un pour décharger l'eau dans l'auge, l'autre pour la reprendre & la couler jusqu'au bassin.

Avant que de mettre l'eau dans une conduite, il est bon de la laisser sécher à l'air pendant plusieurs mois, afin de donner le tems au ciment de durcir.

Au bout de ce tems, on met l'eau dans les tuyaux, après avoir bouché l'ouverture du dernier avec du bois & des étoupes; on y laisse ainsi l'eau pendant deux jours, pour voir si elle ne se perd pas par quelque endroit : si tout est en bon état, on laisse couler l'eau; & avant que d'y en mettre d'autre, on comble les tranchées qu'on a faites pour les conduites.

Les tuyaux doivent être enfoncés deux ou trois pieds en terre, de crainte de la gelée & des voleurs.

Dans les jardins, il faut les faire passer sous les allées, & non pas sous les bois, sous les plants, ni sous les parterres, afin qu'on puisse en connaître les fautes & les raccommoder aisément, sans rien déplanter.

Je ne parle point ici des *Aqueducs*, parce que c'est une dépense & un détail, qui passe la portée de cet ouvrage. Il suffit de dire qu'un aqueduc est un canal fait exprès, pour mener les eaux, & qu'on en fait sous terre & en l'air, où ils sont élevés sur des murailles & des arcades.

Jets d'eau.

Souche de bassin. Les conduites étant parvenues jusqu'au bassin, on fera un *Regard*; c'est ainsi qu'on appelle un lieu pratiqué pour aller visiter les défauts d'une piece d'eau, & les inconvéniens d'une conduite; c'est pourquoi, quand elle est un peu longue, on y fait des regards d'espace en espace.

On mettra sur la conduite, à l'entrée du bassin, un robinet de cuivre proportionné au diamètre de la conduite, & on prendra garde que par le trou de la canelle & du boisseau il passe autant d'eau que par le trou circulaire du tuyau.

Il faut souder une rondelle ou collet de plomb un peu large autour du tuyau, à l'endroit où il passe dans le corroi du bassin, afin que l'eau ne se perde point en coulant le long du tuyau.

On doit toujours faire passer les tuyaux à découvert sur le plafond du bassin, & jamais ne les enfoncer dedans, pour mieux remédier aux accidens.

Au centre du bassin, qui est l'endroit où doit être le jet d'eau, on soudera sur la conduite un tuyau montant; c'est ce qu'on appelle la *Souche*: au bout de cette souche on soudera encore l'écrou de cuivre, sur lequel l'*Ajustage* se visse.

Et, à environ deux pieds de la souche, on coupera le tuyau, & on le bouchera d'un tampon de bois, avec une rondelle de fer, chassée à force au bout du tuyau; ou bien on y soudera un tampon de cuivre à vis; c'est en ôtant ces tampons, qu'on dégorge une conduite quand il y a des ordures.

Les *Ajustages* sont des pieces de fer-blanc ou de cuivre, que l'on ajuste au bout de la souche, pour donner la figure à l'eau qui en sort; c'est pourquoi on perce les ajustages en la forme qu'on veut que le jet d'eau fasse, comme de gerbes, pluies, soleils, fleurs-de-lys, &c.

Pour former un *Jet d'eau*, les ajustages les plus ordinaires & les meilleurs sont ceux qui sont élevés en cône, & qui n'ont qu'une sortie. Il y a pourtant des Curieux qui prétendent que les jets d'eau vont mieux, quand les ajustages sont percés d'un seul trou un peu gros sur une piece plate.

Il y en a aussi qui prétendent que la grosseur des conduites doit toujours aller en diminuant, depuis le réservoir jusqu'à la sortie de l'eau, pour en forcer le jet; mais il suffit que l'eau soit forcée dans la souche & l'ajustage, & dans l'embouchure, comme je l'ai dit : ce n'est que quand les conduites sont très-longues qu'il faut ranimer l'eau en rétrécissant les conduites, afin que le grand chemin ne l'endorme point.

Bassin.

La beauté des eaux jaillissantes dépend de la proportion de la grosseur des tuyaux aux jets. Les conduites doivent avoir le quadruple des ajustages; c'est-à-dire, que le diamètre

des conduites doit être quatre fois plus grand que celui des ajustages, afin que la colonne d'eau soit proportionnée, & qu'il ne se fasse pas trop de frottemens à la sortie; en sorte que pour une conduite de deux pouces de diamètre, il est nécessaire que le jet ait au moins six à sept lignes, & par conséquent que le trou de son ajustage ait ces six à sept lignes de diamètre; & pour faire un gros jet d'eau d'un pouce de sortie, il faut une conduite de quatre pouces de diamètre au moins.

En lâchant l'eau dans les tuyaux, on en doit ouvrir les soupapes, pour donner passage à l'air, qui fait crever jusqu'aux tuyaux de fer, quand il y reste enfermé.

Les bassins sont bien par-tout, dans les bosquets, dans les parterres, & sur-tout en face des bâtimens, pourvu qu'ils n'en soient pas trop près.

On les fait de toute forme, mais ordinairement ils sont ronds ou octogones; leur grandeur doit être proportionnée à la hauteur du jet; & on leur donne depuis quinze pouces jusqu'à quatre à cinq pieds de profondeur; ce qui suffit pour qu'on puisse y nourrir du poisson, même pour y mettre bateau, sans crainte d'accidens pour ceux qui y tomberoient.

Il est essentiel qu'un bassin soit bien fait du premier coup, afin qu'il tienne l'eau comme un pot. C'est à quoi il ne faut épargner ni matériaux, ni soins; car la chose est irréparable.

On fait des bassins de glaise ou de ciment; on en fait aussi de plomb dont je ne parlerai pas, parce que c'est une trop grande dépense. Les bassins de glaise coûtent moins que les autres, mais ils demandent plus d'entretien; il faut les remanier de tems en tems, parce qu'ils se fèchent. Ceux de ciment conviennent mieux dans les pays secs, & ceux de glaise dans les endroits humides.

I. *Bassin de glaise.* 1°. La marque de la bonne glaise est qu'elle soit ferme & point sablonneuse, qu'elle soit grasse & douce à la main, & qu'elle s'allonge & file en la rompant: il n'importe pas qu'elle soit noire, bleuâtre, rouge ou verdâtre, pourvu qu'elle soit telle que les Potiers l'emploient, ni trop molle, ni mêlée de marne. Souvent on ne trouve la bonne qu'au deux ou troisième lit.

Pour préparer la glaise au travail & au maniement, on y jette de l'eau de tems en tems, & on la laboure à la beche trois ou quatre fois sans y souffrir aucune ordure. Quand elle est préparée, on la jette par pellerée, on l'étend & on la pétrit en la tréignant doucement & avec patience, à pieds nus, jusqu'à ce qu'elle soit comme une pâte bien liante. Voilà ce qu'on appelle du *Corroi*, & on en enduit le fond & les côtés, autrement dit les *Berges* des bassins, réservoirs, canaux, viviers, mares, & généralement tous les endroits où l'on veut retenir l'eau. Revenons aux bassins.

2°. La place de votre bassin étant tracée sur le terrain avant que de le faire fouiller, il faut reculer & agrandir cette place de quatre pieds au-delà; c'est-à-dire, agrandir le diamètre du bassin de quatre pieds de chaque côté; & cette augmentation de quatre pieds sert, non pas pour agrandir le bassin, mais pour y bâtir les murs & les corrois du pourtour.

On creusera aussi, pour le fond ou *Plafond* du bassin, deux pieds plus bas que la profondeur qu'on lui voudra donner; & ces deux pieds de fouille seront occupés, savoir, dix-huit pouces par le corroi de glaise, & les six pouces restans, par le sable & le pavé qu'on y met par-dessus la glaise.

Cette fouille se fera à pied-droit, afin que les terres ne s'éboulent point; & quand elles seront transportées & la place bien nette, on y bâtira deux murs avec de la glaise entre-deux, afin que les eaux ne la dilatent pas, qu'elle se conserve fraîche, & que les racines n'y pénètrent point.

Le premier de ces deux murs, c'est-à-dire, le plus éloigné du centre du bassin, s'appelle *mur de terre*, & l'autre *mur de douve* ou *mur flottant*.

Mur de terre. On l'éleve depuis le bas de la fouille à fleur de terre, on l'adosse contre la terre, & on le bâtit d'un bon pied d'épaisseur avec du moilon, libage ou cailloux, & du mortier de chaux & sable, si le mur est près de quelques plants dont les racines ne cherchent que la fraîcheur.

Ensuite on y jette de la glaise dans le fond, on la prépare, on l'étend & on la pétrit comme je l'ai dit ci-dessus, on l'étend tout le long du mur de terre jusqu'à environ sept pieds de large.

Mur de douve. Cela fait, on laisse depuis le mur de terre dix-huit pouces de ce terrein glaisé, & au-delà de cet intervalle, on bâtit le mur de douve.

Pour le faire solide, il faut le bâtir sur la glaise, & pour cet effet y élever une plate-forme avec des racineaux.

Pour cela, prenez des chevrons de trois pouces d'épaisseur, ou des planches de bateau épaisses de deux pouces & larges de six: enfoncez ces racineaux dans la glaise de trois pieds en trois pieds, en sorte qu'ils débordent un peu: puis clouez ou chevillez sur ces racineaux de longues planches de bateaux, dont deux jointes ensemble feront de la largeur du mur de douve, que vous poserez sur cette plate-forme aussi-tôt qu'elle sera ainsi achevée.

Le mur de douve ne prend pas de fond comme celui de terre, & on est obligé de l'assurer sur des racineaux & plates-formes au-dessus de la glaise, pour laisser dessous une communication du plafond du bassin avec les côtés, parce que si le mur de douve étoit assuré contre terre, comme l'autre, l'eau se perdrait, & l'ouvrage de derrière seroit inutile, faute de liaison de la glaise du plafond avec celle des côtés.

Le mur de douve qu'on éleve sur la plate-forme, doit avoir depuis dix-huit pouces jusqu'à deux pieds d'épaisseur. Il faut le bâtir de bons moilons piqués, ou de cailloux de pierres de montagne & de meulière, qui se lient bien avec du mortier fait de sable délayé avec un tiers de chaux, & poser de tems en tems des pierres en *Parpin*, c'est-à-dire, qui y tiennent toute la largeur du mur.

On l'éleve à la hauteur du mur de terre. Mais quand il sera à moitié de sa hauteur, on le discontinuera pour remplir de glaise bien pétrie tout l'intervalle des deux murs: ce qui est plus aisé à faire alors, que quand tout le mur de douve est élevé. On l'achève ensuite, puis on remplit le reste de corroi à fleur des deux murs & de la terre.

Les murs étant achevés, & l'entre-deux comblé de corroi, on va au plafond du bassin; on en couvre tout le fond d'un corroi de dix-huit pouces d'épaisseur, qu'on a soin de bien pétrir & lier avec la glaise qu'on a d'abord étendue en-deçà du mur de douve; puis on couvre tout le corroi du plafond de cinq à six pouces de sable, ou on le pave pour conserver le corroi, & empêcher que le poisson, qu'on peut y mettre, ne fouille; & enfin on enduit les côtés de glaise un peu moins épaisse que le plafond.

II. Les *Bassins de ciment* doivent se faire par un tems sec. On fait d'abord un mur de maçonnerie d'un pied d'épaisseur qu'on adosse contre la terre coupée à pied-droit: il doit prendre de fond, & être bâti de moilon & libage avec du mortier de chaux & de sable.

Ensuite on fait au fond du bassin un massif de même épaisseur & de mêmes matériaux que le mur.

Puis on fait un massif d'environ huit pouces d'épaisseur avec des petits cailloux de vigne mis par lit, & beaucoup de mortier de chaux de ciment. Les cailloux doivent être un peu éloignés les uns des autres, & être mis à *bouin* de ciment, c'est-à-dire, qu'ils en doivent regorger.

À la fin on enduit tout le plafond avec du ciment qu'on aura passé au sas avant que de le délayer avec de la chaux; & on unit cet enduit avec la truelle, ayant bien soin d'ôter toutes les ordures. Pour ce mortier il faut deux tiers de ciment, & le faire à force de bras sans beaucoup d'eau.

Sur-tout veillez sur vos travailleurs pour qu'ils ne lésinent pas, & ne vous trompent point sur la qualité & quantité du corroi, du mortier & du ciment.

III. Le plafond du bassin doit toujours avoir une douce pente d'un côté, afin qu'on puisse le vider entièrement, & le nettoyer par le moyen d'une soupape & décharge qu'on y met à l'endroit le plus bas.

Le bord du bassin doit être bien de niveau, pour que l'eau couvre également tous les murs, & qu'il se tienne toujours plein, ce qui les conserve.

Tout-autour des bassins de glaise, on met une bordure de gazon de la même largeur que les murs, pour la propreté & pour en entretenir la fraîcheur.

On laisse aux murs & berges du bassin un trou à fleur du plafond pour y passer les conduites, & un autre au plus bas de la pente pour la décharge. On met l'eau dans les bassins le plutôt que l'on peut, pour qu'ils ne se dessèchent point.

Les décharges de bassin doivent être plus grosses que petites, parce qu'elles sont sujettes à s'engorger malgré les crapaudines qu'on met au-devant.

Quand les eaux de décharge servent à faire jouer des bassins plus bas, on les conduit dans des tuyaux ordinaires; sinon on ne les reçoit que dans des pierrées ou des tuyaux de grès pour les porter dans des puisfards ou cloaques.

Remedes aux inconveniens qui arrivent aux Conduites.

1°. On prévient les efforts de l'air qui s'y renferme en tenant toutes les ventouses ouvertes, dès avant qu'on y introduise l'eau.

2°. Les tuyaux se gorgent souvent de terre. Pour prévenir cet accident, il faut choisir une eau pure; & en tout cas, mettre à l'entrée de la conduite une grille de fer ou une crapaudine, pour arrêter du moins les grosses ordures.

Si cependant la conduite s'engorge de terre, on examine par les regards & puisfards où est le mal; puis on y fait passer dans les tuyaux avec un long bâton ou autrement, une longue ficelle qui tient à son cordeau, au bout de laquelle est attachée une poignée d'épines ou de houx, de la grosseur de la conduite. Un homme prend la ficelle par l'autre bout, tire le cordeau, & par conséquent les épines qui emportent la terre avec elles. On les retirera à l'autre bout par le moyen d'un autre cordeau qu'on aura attaché au paquet d'épines, avant que de les faire entrer dans la conduite, & en promenant ainsi le paquet d'épines d'un bout à l'autre de la conduite, on parviendra à la nettoyer tout-à-fait de regard en regard.

Cela est plus aisé à pratiquer pour les pierrées, parce qu'il n'y a qu'à y faire passer à force un petit chien qui traînera après lui la ficelle où tient le cordeau, au bout duquel est le paquet d'épines.

3°. Les *Queues de Renards* sont un amas d'herbes ou de petites racines, qui, se nourrissant dans les tuyaux, y forment un tissu semblable à la queue d'un renard; & quelquefois grossissent si bien, qu'à la fin elles bouchent tout-à-fait la conduite.

On n'y peut remédier qu'en y passant un paquet de branches de houx, attaché au bout d'un long fil-de-fer; & si on ne peut pas emporter la queue de renard, il faudra démonter le tuyau & y en raccorder un autre.

Au reste, il faut toujours avoir provision de tuyaux, mastic, ciment & autres choses nécessaires pour l'entretien de vos pieces d'eau; visiter quelquefois les conduites, à commencer par le réservoir, pour voir si le volume d'eau est toujours le même, si elle ne se perd pas par quelque nœud de tuyau; ce qui se reconnoît en ce qu'on voit ces endroits-là plus humides que les autres, &c.

Distribution des Eaux.

Quand on a plusieurs jets ou autres pieces d'eau à fournir dans un jardin, il n'est pas nécessaire de tirer du réservoir autant de conduites qu'on veut avoir de jets; ce seroit une dépense inutile. On tire seulement quelques conduites principales, sur chacune desquelles on soude des tuyaux plus petits, que les Fontainiers appellent *fourches* ou *branches*, pour fournir tous les jets.

Les petits tuyaux doivent être proportionnés au gros, en sorte qu'il passe moins d'eau dans tous les petits ensemble que dans le gros; & il doit être plus fort en eau d'environ un quart, afin de forcer les petits, & donner de la vivacité à l'eau.

On continue la principale conduite dans sa grosseur jusques vis-à-vis des bassins; & c'est-là où la distribution se fait dans les branches.

Eaux jaillissantes : Eaux plates.

Les *eaux plates*, c'est-à-dire, les canaux, étangs, viviers & miroirs d'eau, ne donnent que de la fraîcheur & quelquefois du poisson; mais ce sont les *eaux jaillissantes* qui animent les jardins par la vivacité des jets, des gerbes, des bouillons & autres figures qu'elles forment en s'élevant en l'air.

Je viens d'expliquer à l'Article des Conduites, comment se font les jets d'eau.

Plus on peut en voir d'un seul coup-d'œil, plus la disposition en est belle. Il faut pourtant qu'il y en ait quelques-uns de semés dans les écarts & lieux couverts, pour la variété, la fraîcheur & la beauté, d'autant que la véritable place des eaux est dans les bois.

Dans les endroits où il y a beaucoup d'eau & de pente, entre les bassins & pieces d'eau, on pratique des cascades, des goulettes, des buffets d'eau, &c. & cela tant dans les allées que dans les escaliers & rampes: les bassins d'en-haut y fournissent ceux d'en-bas, & de l'un à l'autre ils se font jouer par des décharges de fond, ou seulement de superficie.

Les grandes cascades sont composées de napes, soutenues par de bons murs, & coulantes sur des tables de plomb ou sur des tablettes de pierres bien unies; de buffets, de masques ou dégueuleux, de bouillons, de champignons, de gerbes, de jets, moutons, chandeliers, grilles, cierges, lames, croisées & berceaux d'eau. On revêt les murs & les bordures de rocailles, figures & autres ornemens maritimes.

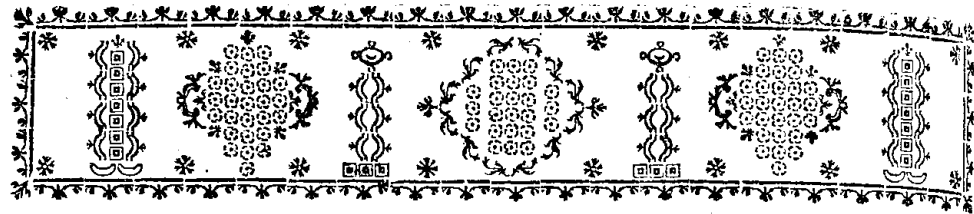
On fait aussi de petites cascades dans les niches de charmillle ou de treillage, dans le milieu d'un fer-à-cheval d'escalier, ou à la tête d'une piece d'eau.

Les bassins des grandes cascades se font en glaise ou en ciment, avec une tablette de pierre de taille régnaute par-tout. Les petits bassins des chandeliers se taillent dans une seule pierre: les rigoles & les goulettes se creusent aussi dans la pierre, ou bien on les bâtit de cailloutage & mortier de ciment.

Pour plus de magnificence, on accompagne chacune de ces pieces d'eau de rocailles, de congelations, pétrifications, coquillages & feuilles d'eau: on les décore de figures convenables aux eaux, comme de Naiades, de fleuves, de Tritons, de Nymphes des eaux, dragons, dauphins, chevaux marins, auxquels on fait souvent vomir l'eau.

Pour donner une idée de ces pieces, voici la figure d'un buffet d'eau, renfermé dans le milieu d'une niche de treillage: il représente un Dieu marin assis, & portant un bassin, d'où sort un jet d'eau: au bas de ce Dieu se voit un masque qui vomit dans un bassin composé de deux jets. On a pratiqué dans les côtés une autre niche bordée de charmillle, avec un tableau dans le dedans, bordé de deux pilastres de rocailles, & orné dans le milieu de coquillages & d'un bassin, soutenus chacun par deux dauphins. On a placé ce buffet sur une estrade, d'où l'on descend par trois marches qui conduisent sur un paillier, accompagné de deux petits bassins quarrés, à deux jets chacun: le tout fait un spectacle agréable avec la salle de marronniers d'Inde, qui sert d'entrée à la piece d'eau.





LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.



TROISIÈME PARTIE.

LE JARDINAGE,

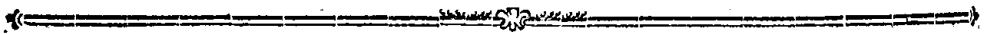
LA VIGNE ET LES BOISSONS.



LIVRE CINQUIÈME.

*Le Jardin des Simples, ou la Botanique ; & une Pharmacie ou
Apothicairerie familiere.*

NOUS avons exposé ci-devant tout ce qui concernoit les Jardins, de quelque espece qu'ils
puissent être. Il ne nous reste plus qu'à traiter une matiere qui est des plus utiles à la
campagne, où l'on est presque toujours dénué des secours qu'on trouve dans les villes.

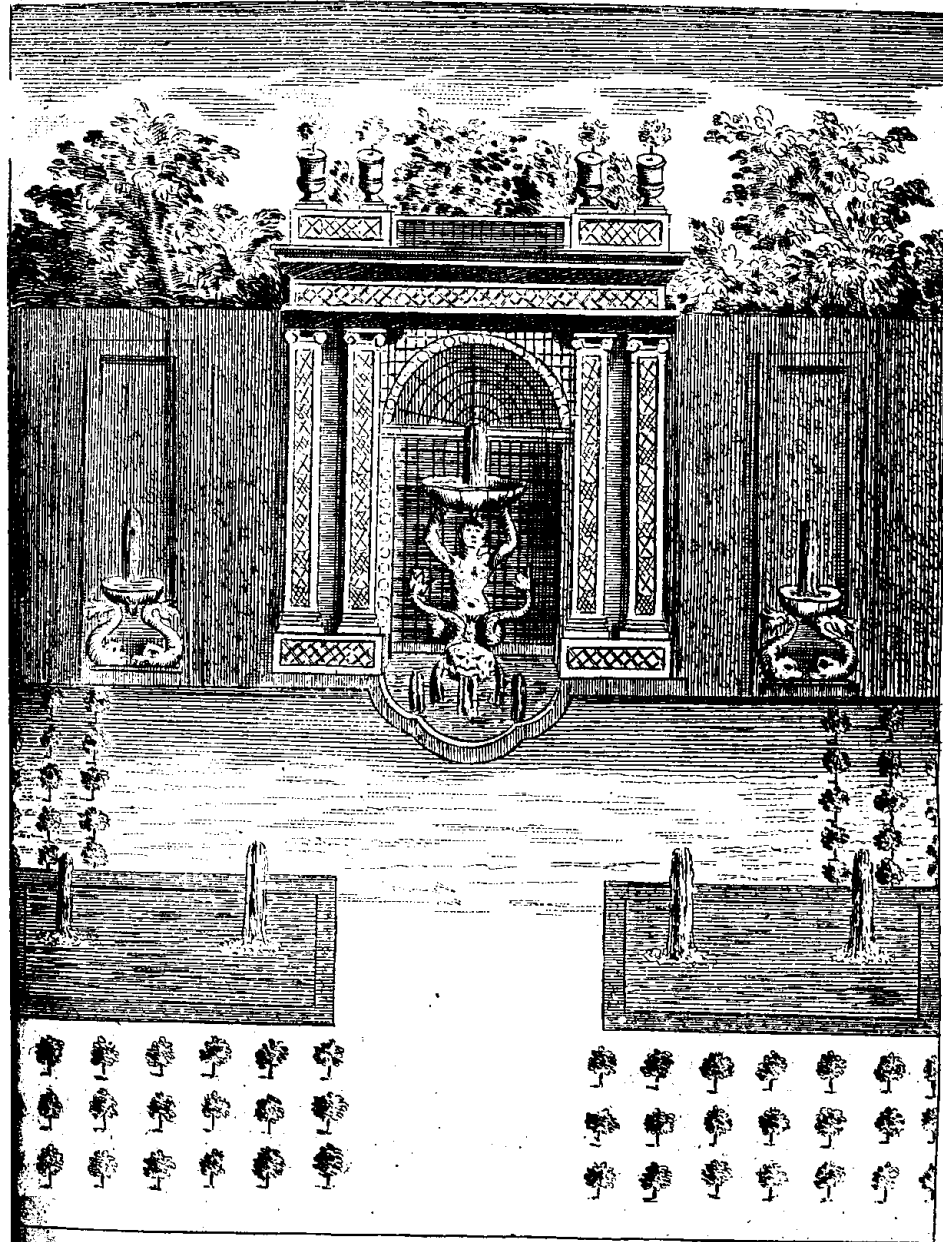


CHAPITRE PREMIER.

Des Simples, par ordre alphabétique.

IL est à propos de disposer ses jardins, de façon qu'on en ait un particulier, dans le-
quel on ne mettra que des herbes médicinales, dont on tâchera d'acquérir la connoissance,
& dont on se servira au besoin. On trouvera dans ce Traité la maniere de les cultiver, leurs
vertus, leur dose, & la maniere de les employer. On peut même assurer le Public, que
l'on n'avance rien qui ne soit fondé sur une longue & solide expérience, & que les
Maîtres de l'Art n'aient enseigné de tout tems.

On pourra disposer ce jardin par planches, comme celui à fleurs, avec des plates-bandes,



de deux pieds autour des murs , pour pouvoir y arranger les différentes especes de plantes qu'on voudra y mettre , suivant leur genre & suivant les différentes expositions qu'elles demanderont.

ABSINTE ou ALVINE , vient de semence & de plant enraciné : on la leve ordinairement au mois d'Octobre , pour en ôter le peuple , & pour le replanter aussi-tôt en bonne terre bien labourée , & en belle exposition : on la sème en Février & Mars.

On se sert de quatre especes d'absinthe. La premiere est la grande absinthe commune ; la seconde est l'absinthe pontic à petites feuilles blanches ; la troisieme est l'absinthe maritime ; la quatrieme , l'absinthe de Judée , ou d'Alexandrie. Les feuilles & les sommités de toutes ces quatre especes sont en usage en décoction ou en infusion , à la maniere du thé , dans les maladies de l'estomac , & dans les fievres intermittentes. On s'en sert aussi dans les affections de la rate , dans le défaut d'appétit , dans la jaunisse , le scorbut , & pour chasser les vers. Le sel d'absinthe , pris au poids de dix grains dans un peu de syrop de limon , est un excellent remede pour arrêter le vomissement. On emploie aussi l'absinthe en poudre dans les cataplasmes résolutifs ; c'est même un excellent vulnéraire. On trouvera la maniere de faire le vin d'absinthe au Chapitre de l'Apothicairerie.

ACANTHE ou BRANCHE-URSINE , vient en toute terre sans beaucoup de culture. On la multiplie de semence en Mars , & de plant enraciné en Octobre. On aura soin de lever de terre cette plante tous les ans , pour en ôter le peuple , qui est capable de perdre un jardin.

Les feuilles de cette plante s'emploient ordinairement dans les décoctions & fomentations émollientes. Elle est vulnéraire & détersive , propre pour modérer le cours de ventre. Dodo-née assure qu'elle est propre au crachement de sang , dans la pulmonie , & dans les blessures internes causées par quelque coup ou chute. Galien ordonne les feuilles de cette plante , mises en poudre , pour rétablir les digestions viciées.

ACHE. Sa culture est enseignée ci-devant , page 73.

Cette plante est apéritive , fébrifuge , & antiscorbutique : on en fait une conserve avec les sommités & le sucre , que l'on estime pour les maux de poitrine , pour pousser les mois & les urines. L'eau distillée de cette plante est excellente pour les maux des yeux , & pour déterger les ulcres invétérés. Dans la trop grande abondance du lait , on applique sur les mamelles des nouvelles Accouchées des feuilles d'ache en forme de cataplasme. On fait aussi un onguent avec cette plante , qui mondifie les plaies.

AGARIC. Voyez Tome premier , II. part. Liv. V. Chap. V.

Le seul qui soit propre à être pris intérieurement , est celui qui naît sur le tronc du mélese. On l'emploie en infusion dans l'eau , depuis deux dragmes jusqu'à demi-once , & en substance , depuis un gros jusqu'à deux : comme c'est un purgatif très-âcre , on le corrige avec le gingembre , la cannelle , ou quelque autre drogue aromatique , ou bien avec quelque sel fixe. On ordonne ordinairement les trochisques , qu'on prépare avec l'agaric & le gingembre ; leur dose est depuis demi-gros jusqu'à un , dans les maladies rebelles & dans les obstructions des visceres. L'agaric convient assez aux personnes sujettes aux catarrhes & aux fluxions dans la tête : il est propre à dissoudre les humeurs épaissies & arrêtées dans les glandes & dans les arteres : aussi l'emploie-t-on avec succès dans les maladies du foie , de la rate , du mélantere , dans la jaunisse , les vents , l'asthme humide , la goutte sciaticque , le rhumatisme , la rétention d'urine causée par des glaires , & dans la suppression des regles. L'agaric est dangereux aux femmes grosses , & à ceux qui sont sujets aux hémorrhagies. On tire de l'agaric un extrait , qu'on donne à un scrupule ; & une résine qui se prend jusqu'à quinze grains. Il entre dans plusieurs compositions purgatives.

AGNUS-CASTUS. Voyez Tome premier , II. Part. Liv. IV. Chap. V.

On se sert de sa feuille , de sa fleur , & principalement de sa semence , pour résoudre , pour atténuer , pour exciter l'urine , pour amollir les duretés de la rate , & pour chasser les vents. On en prend en poudre & en décoction ; on l'applique aussi extérieurement.

AGRIPAUME , vient sans culture dans les lieux incultes & raboteux. Elle se multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

Cette plante a été nommée en Latin , *cardiaca* , du mot grec καρδια , qui signifie cœur , comme étant une plante propre pour les affections de ce viscere. On l'emploie ordinairement en décoction ou en tisane. Elle est apéritive & propre pour provoquer les mois des femmes : c'est aussi un excellent diurétique. Le jus exprimé de cette plante se donne avec succès , à deux ou trois onces , aux enfans qui ont des vers.

AIGREMOINE se plaît dans les lieux pierreux, secs & incultes, sans culture. On la multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

On emploie l'aigremoine dans les tisanes, dans les décoctions, dans les bouillons, & dans les potions apéritives, rafraîchissantes & vulnéraires. Elle est propre à résoudre les tumeurs des bourses & des autres parties où il y a inflammation. On s'en sert dans le crachement de sang & dans la dysenterie, à la manière du thé. Sa décoction est spécifique dans les maux de gorge, en forme de gargarisme.

AIL. Sa culture est expliquée à la page 73.

Beaucoup de gens regardent l'ail comme un préservatif universel, & le préfèrent à l'orviétan, la thériaque, le mithridate & autres compositions de cette nature. En effet, c'est un très-bon cordial, très-capable de résister au venin & au scorbut, tant pour les hommes que pour les bêtes. Plusieurs le mêlent avec les alimens dans les ragoûts, pour aiguiller l'appétit & échauffer l'estomac. On s'en sert en lavement dans la colique venteuse, & bouilli dans le lait, pour pousser les urines & le gravier. Lorsqu'on le mange crud, rien n'empêche mieux l'haleine d'en être infecté, que de manger d'abord ensuite un peu de racine de persil, ou de racine de poirée, cuite sous la cendre.

ALCÉE, plante médicinale, se plaît dans les prairies & lieux gras, ne demande pas de culture, & se multiplie de plant enraciné & de semences.

La racine bue dans du vin guérit les dysenteries & la colique.

ALKEKENGE ou **COQUERET**, veut être planté en bonne terre bien cultivée : on l'arrosera souvent pour qu'il porte beaucoup de fruit. On le multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On ne se sert que des fruits de cette plante ; c'est un excellent apéritif dans la rétention d'urine & dans l'hydropisie. On écrase trois ou quatre de ces fruits, qu'on fait avaler dans un verre de vin blanc dans l'une ou dans l'autre de ces maladies. La même quantité prise dans le petit-lait, ou dans les amandés, orgeats ou émulsions, est un excellent remède dans la colique néphrétique.

ALLELUIA ou **PAIN-A-COCOUCOU**. Sa culture est ci-devant, page 73.

On emploie toute la plante par poignées dans les tisanes & dans les infusions propres à modérer la trop violente fermentation du sang : on la préfère à l'oseille pour les bouillons des malades, dans les fièvres malignes & ardentes, dans lesquelles le cerveau est menacé d'inflammation & attaqué par les délires : elle est propre lorsque la langue est noire & sèche, & que les saignemens de nez fréquens marquent la dissolution du sang par un acre volatil trop exalté. L'alleluia, ou son eau distillée, est employée avec succès dans ces circonstances ; elle apaise la soif excessive des malades, & tempère les ardeurs de la fièvre : on l'ordonne en julep, depuis quatre jusqu'à six onces, avec une once de sirop de limon ; ou bien on met une poignée de feuilles fraîches infuser dans un bouillon de veau : toute la plante macérée dans de l'eau tiède lui communique une saveur agréable, si on y ajoute un peu de sucre. On en fait un sirop & une confève très-utile dans les mêmes maladies. Cette plante est aussi apéritive & hépatique ; on s'en sert avec succès dans les maladies du foie & des reins, lorsque ces viscères sont menacés d'inflammation, & qu'il commence à se former quelque obstruction dans leurs glandes.

AMARANTE. Sa culture est expliquée, page 232.

La fleur d'amarante, prise en breuvage, soulage ceux qui sont tourmentés du mal de ventre & du flux de sang, & arrête les mois & fleurs des femmes. Elle est astringente, réfrigérative & dessiccative.

ANCOLIE. Voyez sa culture, page 233.

Cette plante est apéritive, diurétique, sudorifique, détersive & antiscorbutique. Un gros de la poudre de sa racine, pris dans du vin, apaise la colique néphrétique. Un gros de la graine mis en poudre, mêlée avec un peu de safran, & délayée dans un verre de vin, est très-utile dans la jaunisse. La teinture de ses fleurs, tirée avec de l'esprit-de-vin, est excellente pour bien nettoyer la bouche & affermir les gencives.

ANETH, est une plante qui est assez semblable par ses feuilles au fenouil, & leurs propriétés sont à-peu-près les mêmes. Elle vient mieux de semence que de plant, demande un endroit tiède & peu sujet aux froids, & veut être souvent arrosée.

La racine de cette plante est diurétique & provoque l'urine ; sa semence, qui est chaude & dessiccative, excite aussi l'urine, chasse les vents, adoucit le hoquet, aide à la digestion, &

& fait venir le lait aux nourrices ; ses feuilles, qui sont résolutes, appliquées extérieurement, avancent la suppuration des tumeurs.

ANGELIQUE, veut être plantée en terre grasse & en belle exposition. On la multiplie de semences & de plant enraciné. On aura soin de la lever de terre en Octobre, pour en ôter le peuple qui trace beaucoup, & qui en empliroit un jardin.

La racine de cette plante est estimée souveraine contre les maladies pestilentielles : elle est sudorifique, cordiale, propre dans les fièvres malignes, petite vérole, pourpre, & autres maladies contagieuses. On met environ deux onces de sa racine desséchée, bouillir dans trois pintes d'eau, & on la donne par verrée à boire aux malades.

ANIS. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 73.

Sa semence est chaude & dessiccative : plus elle est fraîche, plus elle est douce. Elle est cordiale, stomacale, pectorale, carminative & digestive ; elle est bonne aux nourrices pour leur faire avoir quantité de lait ; elle apaise les coliques, chasse les vents, aide la digestion, & empêche les crudités : plusieurs personnes en prennent après le repas, surtout de celle qui est en dragée & couverte de sucre. On en fait prendre un scrupule aux enfans, pour purger doucement par haut & par bas les ordures du ventricule & des intestins. On tire l'huile d'anis par expression ou par distillation : elles sont excellentes l'une & l'autre pour la colique venteuse, & pour faire cracher les asthmatiques : on en met jusqu'à dix gouttes dans un verre de quelque liqueur convenable.

ARGENTINE, se plaît dans les lieux frais, gras & aquatiques, comme le long des rivières, des ruisseaux d'eau vive & des mares. Elle se multiplie de plant enraciné en Mars.

L'eau distillée de cette plante s'est acquise une grande réputation chez les Dames, qui s'en servent pour se nettoyer & s'embellir la peau. Cette eau est excellente pour la chassie & pour les ulcères des yeux. On se sert ordinairement de cette plante en décoction & dans les bouillons contre la fièvre, le flux-de-sang, les hémorrhagies, les inflammations des reins & de la vessie, & par conséquent on l'ordonne dans les difficultés d'urine.

ARISTOLOCHE, vient en toute terre plus que l'on ne veut, sans soin & sans culture ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

On emploie de deux sortes d'aristoloche ; savoir, celle qui a la racine longue, & celle qui est ronde. On ne se sert même que des racines de cette plante. La ronde est la plus estimée. L'aristoloche est propre pour les maladies du cerveau, du foie ou du poumon, pour pousser les mois & les vidanges après l'enfantement. Elle facilite l'expectoration & le crachat dans l'asthme, & provoque l'urine. On l'ordonne en substance, en poudre jusqu'à deux gros, & jusqu'à demi-once en infusion.

ARMOISE, vient dans les lieux secs & pierreux sans beaucoup de culture. On la multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est détersive, vulnéraire, apéritive, hystérique, fortifiante, propre pour les maladies de la matrice & de la vessie. On se sert des feuilles & des fleurs d'armoise, à la manière du thé contre les vapeurs. On en compose un sirop que l'on donne jusqu'à une once dans les potions hystériques & apéritives. L'eau distillée, mêlée avec égale quantité d'esprit-de-vin, d'eau de frai de grenouilles, dessèche & guérit toutes sortes de dartres.

ARRESTE-BŒUF, vient & croît en toute terre sans culture, & se multiplie de rejettons enracinés en Septembre.

Cette plante est apéritive & diurétique. On ordonne ses racines dans les tisanes, dans les bouillons & dans les apozemes. Toutes ses préparations sont excellentes pour la jaunisse, pour la suppression des mois & pour les hémorrhoides enflammées ; on fait boire dans un verre de vin blanc deux gros de racine de cette plante pour la colique néphrétique : la décoction de toute la plante est fort détersive ; on s'en sert dans le scorbut.

ASPERGE. Pour sa culture, voyez à la page 76.

La plante aussi-bien que les racines poussent les urines, & levent les obstructions des reins ; On se sert des racines par poignées dans les bouillons & les tisanes apéritives.

AUNÉE, veut un terroir gras & à l'ombre. Comme les semences de cette plante sont très-rars, on ne la multiplie que de plant sur la fin de Septembre.

On ne se sert que des racines d'aunée, ou seches ou vertes. Elles conviennent aux maladies de l'estomac. Quelques-uns mettent ses racines dans le vin doux après les vendanges, & le laissent bouillir. On appelle ce vin, vin d'aunée ; il est excellent pour les crudités de l'estomac. On s'en sert aussi dans la colique & la paralysie des intestins. La

décoction des mêmes racines convient aux maladies de poitrine, sur-tout à l'asthme & à la toux invétérée. La dose est d'une once. On en compose un onguent avec le beurre frais, excellent pour la gale & les maladies de la peau.

AURONE. Cette plante se multiplie mieux de plant en Mars, que de semences. Elle veut une belle exposition & une terre bien cultivée.

On substitue cette plante à l'absinthe, ses vertus étant assez semblables. Un gros de semence pilée avec quelques-unes de ses feuilles dans du vin blanc, est un bon remède dans les maladies pestilentielles. Un demi-gros de feuilles séchées & mises en poudre, bues dans un verre d'eau de matricaire distillée, est bon pour arrêter le cours des fleurs blanches. On s'en sert extérieurement pour fortifier les gencives, & pour dessécher les maladies des os. On met aussi des feuilles d'aurone dans les habits, pour empêcher que les vers ne s'y mettent; c'est pourquoi quelques-uns appellent cette plante *garde-robe*.

BARBEAU OU BLUET. Voyez *Cyanus*.

BARDANE. Il n'est point de terre inculte où cette plante ne vienne en abondance. Elle se multiplie de semences en Mars.

La bardane est diurétique, sudorifique, pectorale, hystérique, vulnérable & fébrifuge. La décoction des feuilles purifie le sang, & soulage ceux qui ont des maux vénériens. On se sert de ses feuilles cuites sous la braise, pour appliquer sur les endroits où la goutte se fait sentir. On l'ordonne en tisane dans les petites véroles & les fièvres malignes. On en fait des cataplasmes avec le son & l'urine, pour résoudre les tumeurs.

BASILIC. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 77.

On emploie également toutes les espèces de basilic: on en fait une poudre céphalique qui fait couler beaucoup de sérosités du cerveau. On se sert des feuilles & des fleurs à la manière du thé pour les maux de tête & pour provoquer les urines. Les Cuisiniers se servent de cette plante pour différens ragoûts.

BAUME. Sa culture est ci-devant, page 78.

On tire par infusion une huile de cette plante excellente pour toutes sortes de blessures, plaies & contusions. On se sert des feuilles en décoction pour pousser les mois & les urines: c'est aussi un excellent stomachique capable de faciliter la digestion, & d'arrêter le vomissement. On met dans les salades les feuilles & les sommités de cette plante.

BENOITE, veut une terre grasse & bien amendée. On la multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

Tragus assure que la racine de cette plante infusée dans du vin est stomacale & emporte les obstructions du foie. Ce même vin est vulnérable & détersif. La décoction de la plante dans le vin se donne avec succès dans le commencement des frissons des fièvres intermittentes.

BERCE, vient en toute terre, & en quelque exposition que ce soit, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Les racines de cette plante aussi-bien que la semence, sont apéritives & incisives; on s'en sert en infusion. Tabernæ Montanus assure que la décoction des feuilles ou des racines de cette plante est laxative, & qu'elle guérit les vapeurs.

BERLE, ne demande pas grande culture, veut une terre grasse & à l'ombre, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante pour purifier le sang, & pour emporter les obstructions des viscères. On s'en sert utilement dans le scorbut, la suppression d'urine & des mois en forme d'apozemes, & dans les bouillons apéritifs par poignée.

BETOINE, se plaît dans un terrain humide & à l'ombre. On la multiplie plus aisément de plant que de semences en Mars.

La betoine est vulnérable, apéritive, diurétique, adoucissante, propre pour les maladies du cerveau & du bas-ventre. On s'en sert à la manière du thé pour la goutte, les vapeurs, les douleurs de tête, la jaunisse. On en fait aussi une tisane, une conserve & un sirop propre pour faire cracher les matières purulentes, pour consolider les ulcères intérieurs, pour faire passer les urines & emporter les obstructions. On en fait une poudre propre à faire éternuer, & un emplâtre pour les blessures, sur-tout de la tête. Les racines en décoction purgent par haut & par bas.

BISTORTE, veut un terrain humide & à l'ombre, se multiplie de plant enraciné en Septembre.

On se sert des racines de cette plante en tisane ou en décoction, même en poudre au poids d'un gros: c'est un astringent assez efficace, propre pour arrêter toutes sortes de flux.

BOIS-GENTIL, veut être planté en belle exposition & en bonne terre bien cultivée & bien amendée. On le multiplie de plant enraciné en Septembre, & de marcottes en Avril. Cet arbrisseau se plaît le long d'un mur en espalier.

Les feuilles & les fruits de cet arbrisseau purgent assez violemment; les Payfans s'en servent souvent; la dose est d'un gros en substance, & au double en décoction. Il faut corriger ce purgatif avec le vinaigre ou quelques aromates avant de s'en servir. On l'ordonne dans l'hydropisie, les vapeurs & les rhumatismes invétérés.

BOUGLOSE ou **BUGLOSE** & **BOURRACHE.** Pour leur culture, voyez page 79.

On se sert ordinairement de ces deux plantes ensemble. Leurs fleurs sont cordiales & s'ordonnent en infusion par pincées. On en fait aussi une conserve. Les feuilles & les racines en décoction sont humectantes, rafraîchissantes, propres dans les fluxions de poitrine, la pleurésie, & dans la toux opiniâtre: on en fait boire le suc jusqu'à quatre onces, & la tisane par verrées. Le sirop de buglose convient fort aux mélancoliques jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée. On ordonne aussi cette plante dans les bouillons rafraîchissans par poignées.

BOUILLON-BLANC. Cette plante vient sans soin & sans culture le long des chemins & des berges. Elle se multiplie de semence en Mars.

On fait boire la décoction de bouillon-blanc dans le teneisme, la dysenterie, la colique & le cours de ventre. Cette même décoction sert à raffiner le fondement de ceux qui ont des hémorrhoides. L'eau distillée des fleurs s'ordonne avec succès pour la brûlure, la goutte, l'érysipelle, & pour toutes les maladies de la peau. On écrase les feuilles de cette plante, & on les mêle avec l'huile d'olives en forme d'onguent pour les plaies récentes.

BOURSE A BERGER ou **TABOURET.** Il n'y a rien de si commun dans les champs & dans les lieux incultes que cette plante. Elle se multiplie de semences en Mars.

On se sert avec succès de cette plante dans le cours de ventre & dans les hémorrhagies. Elle est vulnérable, astringente, fébrifuge & adoucissante. On emploie le suc de ses feuilles jusqu'à six onces dans les fluxions où il y a inflammation; ce suc arrête les hémorrhagies du nez en le faisant respirer.

BRUNELLE. Cette plante se multiplie mieux de plant enraciné que de semences en Octobre. Elle se plaît à l'ombre & en terre grasse.

La brunelle est vulnérable, détersive & astringente: on s'en sert dans les blessures d'armes à feu, après l'avoir écrasée & appliquée sur le mal. Elle est très-utile en tisane, décoction, apozeme, bouillons, dans le crachement de sang & les hémorrhagies. On en fait aussi des gargarismes dans les maux de gorge & dans le scorbut pour nettoyer les gencives.

BRUYERE. Cette plante vient sans soins dans les lieux incultes.

La décoction de bruyere se donne avec succès par verrées dans la difficulté d'urine. L'huile qu'on tire des fleurs est bonne pour les dartres. L'eau distillée de toute la plante apaise l'inflammation des yeux. On prépare un bain avec la fleur & les feuilles, qui apaise les douleurs de la goutte. La fomentation des fleurs de cette plante sert aussi pour le même mal.

BUGLE, veut un lieu pierreux & sec, se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est vulnérable & détersive. On l'ordonne en tisane & dans les apozemes pour le crachement de sang, la dysenterie, les fleurs blanches, les pertes, les maux de gorge & les ulcères de la bouche: le suc de ses feuilles bu à trois onces a les mêmes vertus. On s'en sert aussi avec succès dans les difficultés d'urine & dans les obstructions du foie.

BUIS. Nous avons parlé ci-devant dans le jardin d'ornemens, de la culture de cet arbrisseau à la page 219.

On substitue le bois du buis rapé au gaïac, & on s'en sert avec le même succès dans les tisanes sudorifiques pour la vérole. On tire de ce même bois une huile fétide qui est estimée pour les vapeurs, le mal de dent & l'épilepsie. La dose est jusqu'à vingt gouttes, mêlées avec la poudre de reglisse. On la mêle avec le beurre fondu pour graisser les

cancers. On en fait aussi un liniment avec l'huile de millepertuis pour la goutte & les rhumatismes invétérés.

CABARET, veut être planté en terre grasse, humide & à l'ombre; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Les racines de cette plante purgent par haut & par bas vigoureusement. On fait infuser à cet effet demi-once de racines dans un verre de vin blanc pendant douze heures. Ce remède convient aux hydropiques & à ceux qui sont atteints de la sciatique. L'infusion des feuilles de la plante dans l'eau commune est bonne pour la difficulté d'urine & ne purge point: on en met ordinairement une once dans une chopine d'eau tiède.

CAILLE-LAIT. Il n'est rien de si commun que cette plante. Elle vient en toute sorte de terre & exposition. On la multiplie de semences en Mars.

Cette plante est vulnérable & détersive. On s'en sert à la manière du thé pour la goutte: on fait un sirop de ses fleurs qui est fort apéritif & propre pour les pâles couleurs & la rétention des mois. On se sert avec succès de la décoction de cette plante pour bailliner la grattelle, & pour toutes les maladies de la peau.

CALAMENT, veut un terroir sec & en belle exposition. On le multiplie de semences en Mars, & mieux de plant enraciné dans le même tems.

On se sert de cette plante à la manière du thé. Elle est stomacale, diurétique, apéritive, & propre pour provoquer les ordinaires & les urines. On s'en sert aussi en décoction dans les vapeurs & dans les maladies de la matrice. L'eau distillée & le sirop de cette plante ont les mêmes vertus.

CAMOMILLE, vient en toute terre, se sème en Mars, & se replante en Avril en belle exposition.

Cette plante est résolutive, apéritive, fébrifuge, adoucissante & diurétique: on s'en sert dans les cataplasmes, & dans les fomentations & décoctions émoullientes. L'infusion de toute la plante est d'un grand secours dans la néphrétique, dans la colique ventreuse & dans les tranchées des Accouchées. On se sert aussi de l'huile de cette plante faite par infusion, dans la goutte, la sciatique, les hémorrhoides & les rhumatismes. Dioscoride recommande les fleurs de cette plante mises en poudre, dans les fièvres intermittentes.

CAPILLAIRES. Toutes les espèces de cette plante se plaisent dans les lieux pierreux & humides. On les multiplie de plant enraciné en Mars.

Les capillaires sont apéritifs & adoucissants: on s'en sert à la manière du thé, dans les maladies de poitrine pour favoriser les crachats. On en fait un sirop que l'on donne jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée dans la toux opiniâtre.

CENTAURÉE. Il n'est ici question que de la petite espèce de cette plante, qui seule est d'usage en Médecine. Elle se plaît dans les lieux pierreux & montagneux en belle exposition. Elle se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La petite centaurée est apéritive, détersive, fébrifuge & vulnérable. On s'en sert dans la jaunisse, l'hydropisie, les obstructions du foie & de la rate, dans la suppression des mois, le scorbut, la goutte, les vers, & spécialement dans la rage. On l'emploie par pincées, en décoction ou en infusion, à la manière du thé. Son eau distillée, sa conserve, ou son sel, ont les mêmes vertus.

CERFEUIL. sa culture est expliquée à la page 82.

Cette plante est apéritive, propre pour lever les obstructions, & purifier le sang. On l'ordonne avec succès dans la jaunisse, l'enflure, les pâles couleurs, la fièvre, dans les maladies des reins & de la vessie. On mêle le cerfeuil avec le veau, & on en fait des bouillons propres pour ces maladies. On s'en sert aussi en décoction & en fomentation dans la colique. On en baigne les femmes en couche; & celles qui aiment la propreté, s'en nettoient après leurs règles: on l'emploie en cataplasme sur les parties meurtries par quelque coup ou chute. Le suc exprimé de cette plante se mêle avec succès avec celui de la chicorée sauvage dans les maladies de poitrine & dans la pleurésie.

CHELIDOINE ou **ECLAIRE**, vient par-tout, sans soin & sans culture, dans les lieux incultes; se multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

L'éclair est apéritive, détersive, incisive, dessiccative & résolutive. L'infusion d'une pincée de ses feuilles à froid, pendant la nuit, dans un verre de petit-lait, se donne avec succès dans la jaunisse & dans les pâles couleurs. Le suc de cette plante est un excellent

remède dans les maladies des yeux, pour les ulcères & les maladies de la peau. La racine de cette plante, au poids d'une once, infusée dans une chopine de vin blanc, avec demi-once de teinture de mars, est utile dans l'hydropisie; on passe l'infusion, & on en fait prendre trois onces deux fois le jour.

CHICORÉE-SAUVAGE. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 85.

Cette plante est apéritive, détersive, propre à lever les obstructions & à purifier le sang. On se sert des feuilles & des racines dans les bouillons, dans les tisanes & dans les apozèmes. Le suc exprimé de cette plante se donne jusqu'à quatre onces, de quatre heures en quatre heures, dans les maladies de poitrine. On y mêle ordinairement le suc de cerfeuil, de bourrache & de buglose. On en fait un sirop composé avec la rhubarbe, que l'on ordonne avec succès dans les maladies des enfans: on le mêle ordinairement avec quelque liqueur appropriée à leur mal. La dose est d'une once.

CHIENDENT. Cette plante vient plus qu'on ne veut dans les jardins sans culture, & se multiplie à l'infini de ses racines en tout tems.

On emploie le chiendent dans toutes les tisanes apéritives & rafraîchissantes, par petites poignées, dans deux ou trois pintes d'eau commune.

CIGUE, vient sans soin & sans culture dans toutes sortes de terres. Elle se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On ne se sert point intérieurement de cette plante, étant un poison; mais extérieurement pour les tumeurs du foie & de la rate, pour les ganglions, pour dissiper le lait coagulé dans les mamelles: on en fait des cataplasmes émoulliens & résolutifs, propres pour appaiser l'inflammation des bourses. L'emplâtre, qu'on fait de cette plante, a les mêmes vertus.

COCHLEARIA. Voyez ci-dessous *Herbe aux cuilliers*.

CONSOUDE, se plaît en terre grasse, humide & à l'ombre: on la multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

La consoude est vulnérable: on s'en sert avec succès dans le crachement de sang, les maladies du poulmon, la dysenterie, & pour arrêter les hémorrhagies. On s'en sert aussi pour appliquer sur les plaies, les fractures, les hernies, & sur les endroits où la goutte se fait sentir. Le cataplasme fait avec les racines de cette plante s'applique avec succès sur les contusions des parties nerveuses; on en prépare de la tisane pour la toux invétérée, & pour toutes les maladies du poulmon.

COQUELICOT, vient communément dans les bleds & dans les mars, sans soin & sans culture; se multiplie de semences en Mars.

On ne se sert que des fleurs de cette plante; on les emploie à la manière du thé, avec un peu de sucre, dans le rhume, dans les fluxions de poitrine, les pleurésies, l'esquinancie, & dans la toux invétérée & opiniâtre.

COULEVRÉE, vient dans toute sorte de terre sans culture; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Les racines, les semences & le suc de cette plante, tiré par expression, sont des purgatifs assez violens, qui sont même quelquefois l'effet des émétiques. On en ordonne le suc dans l'hydropisie & dans les maladies d'obstructions, jusqu'à trois gros dans un verre de vin blanc. La racine se donne en substance & desséchée en poudre, aussi dans un verre de vin blanc, jusqu'à trente-six grains dans les mêmes maladies.

CRESSON. Nous avons parlé ci-devant du cresson des jardins qu'on cultive. L'espèce dont est ici question ne se cultive point, étant une plante aquatique qui se trouve en abondance le long des ruisseaux d'eau vive. On le nomme *cresson d'eau*. Il se mange en salade, en soupe, & sous la volaille rôtie.

On emploie cette plante par poignée dans les bouillons apéritifs & propres à purifier le sang. On fait mâcher de cette plante aux scorbutiques pour leur nettoyer les gencives.

CYANUS ou **BARBEAU**. Il y en a de simples & de doubles; on en trouve même dans les jardins des blancs, des incarnats & des tannés. L'*aubiloin* des montagnes & les *ambrettes* sont de la classe des cyanus.

L'eau de barbeau est recommandée pour les yeux; d'où quelques-uns l'appellent *cafe-lunette*: on s'en sert aussi pour les érépelles & pour les rougeurs du visage; & en particulier ses feuilles & sa graine, cuites dans du vin & bues, servent contre les piquures venimeuses & les fièvres malignes.

CYNOGLOSSE. Voyez *Langue-de-Chien*.

DIGITALE, veut être plantée en terre grasse & bien exposée au soleil. On la multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Les feuilles de cette plante bouillies par poignées dans une pinte d'eau ou de bière, purgent violemment par haut & par bas. Ce purgatif ne convient qu'aux personnes robustes. Ce remède est d'Angleterre, où on l'ordonne ainsi contre l'épilepsie. En Italie, on met cette plante au nombre des meilleurs vulnéraires détersifs.

DOMPTE-VENIN, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de plant enraciné en Mars.

On emploie cette plante pour la suppression des mois; on jette une once des racines dans une chopine d'eau bouillante; on passe l'infusion; on en fait boire trois ou quatre verres par jour, avec une once de sirop d'armoïse par prise. On applique l'herbe amortie en forme de cataplasme sur les tumeurs de mamelles. L'infusion convient aussi dans les fièvres malignes, & à ceux qui ont été mordus de chiens enragés. Les feuilles desséchées & mises en poudre nettoient les ulcères scrophuleux & les plaies.

ELLÉBORE. On ne se sert en médecine que de sa racine. Le noir vient en toute terre, inculte ou non, plus qu'on ne veut. Il y en a de plusieurs espèces; & ils se multiplient de semence & de plant enraciné. L'ellébore blanc, dont il y a deux espèces, demande plus de soin: on le plantera en terre grasse bien cultivée & en belle exposition: on le multiplie de plant enraciné.

Des différentes espèces d'*ellébore noir*, celle à fleurs rouges est la plus en usage. Les racines d'ellébore purgent puissamment l'humeur mélancolique; c'est pourquoi on l'emploie dans l'épilepsie, la manie, l'apoplexie, la lepre, le cancer, la fièvre quarte, & autres maladies rebelles. Les racines d'ellébore en poudre se donnent depuis quinze grains jusqu'à un scrupule, & en décoction depuis une dragme jusqu'à deux. L'usage de l'ellébore en substance ou en infusion est très-délicat; il porte à la tête, cause quelquefois des convulsions & des irritations dans les parties nerveuses; ainsi on ne le doit donner qu'à des personnes robustes. Parkenson prétend que la meilleure préparation de l'ellébore, est son infusion dans le suc de coing, ou sa décoction dans un coing creusé exprès & cuit au four: ainsi le suc ou le sirop de coing est un remède salutaire pour guérir les maux causés par l'ellébore. La décoction de la racine d'ellébore noir, faite dans la lessive, nettoie la vermine des enfans; on leur en lave la tête après l'avoir mise en poudre & mêlée avec du sain-doux en forme d'onguent: elle est utile pour la gale, les dartres, & les maladies de la peau.

L'usage ordinaire de l'*ellébore blanc* est de le mêler avec les poudres sternutatoires, pour en augmenter la violence & les rendre plus capables d'irriter les fibres nerveuses du nez. On l'emploie en poudre par le nez avec succès dans l'apoplexie, la léthargie & les autres affections soporeuses. La racine d'ellébore blanc purge par haut & par bas avec une si grande violence & avec tant d'âcreté, qu'on ne s'en sert presque point dans les remèdes destinés aux hommes, mais on en mêle dans ceux des chevaux.

EPINE-VINETTE. Pour sa culture, voyez le Tome premier, II. Part. Liv. IV. Chap. V. Une poignée du fruit de cet arbrisseau, infusée dans une chopine de vin, convient dans la dysenterie & le flux de ventre, après avoir fait les remèdes généraux. On ordonne aussi ce remède contre les fleurs blanches. Le sirop fait avec le même fruit & le sucre, est bon dans les maux de gorge de l'esquinancie: on en met une once dans une liqueur appropriée au mal: c'est un fort bon détersif. L'écorce s'emploie en décoction dans l'ardeur d'urine, dans les fièvres ardentes, & dans toutes les inflammations internes.

EPURGE, vient en toute terre, sans soin & sans culture; se multiplie de semence & de plant enraciné en Mars.

Le fruit de cette plante est le purgatif des paysans; ils en avalent environ une douzaine. C'est un purgatif très-violent, & dont on ne doit user qu'avec prudence. On le corrige ordinairement avec quelque sel fixe, comme d'absinthe, de tamaris, de petite centauree, ou quelque autre de même nature. On se sert plus ordinairement en médecine, de la petite espèce de cette plante, qu'on nomme *Petite Esule*. On prend l'écorce des racines, qu'on fait macérer dans le vinaigre pendant vingt-quatre heures. On l'ordonne en substance jusqu'à trente grains, & jusqu'à un gros en infusion dans les maladies d'obstruction, comme dans la jaunisse, les pâles couleurs, l'hydropisie.

EUFRAISE, veut une terre humide & un lieu ombrageux; se multiplie mieux de plant enraciné en Mars, que de semences.

Arnaud de Villeneuve loue beaucoup le vin dans lequel on a mis infuser cette plante pour les maladies des yeux. On prend ordinairement trois gros d'eufraise en poudre dans un verre d'eau de fenouil ou de verveine distillée, pour les inflammations des yeux. La décoction de cette plante est détersive & astringente. On s'en sert à la manière du thé dans les obstructions des viscères.

EUPATOIRE, vient dans une terre grasse & bien cultivée, en belle exposition; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Les feuilles de cette plante, employées par petites poignées en tisane, emportent les obstructions des viscères. Cette même préparation convient aux hydropiques, aux pâles couleurs & aux galeux: elles poussent les mois & les urines, on peut en donner en poudre jusqu'à deux gros dans un verre de vin blanc.

FENOUIL. Pour sa culture, voyez ci-devant page 90.

La semence de fenouil infusée dans le vin blanc au poids d'une demi-once dans chaque verre, est bonne contre les morsures des bêtes venimeuses, & pour pousser les urines. Les racines de la plante en décoction provoquent les ordinaires. L'huile essentielle s'ordonne dans la colique venteuse jusqu'à cinq ou six gouttes. Les feuilles amorties & mises en forme de cataplasme, excitent le lait des nourrices.

FENU-GREC. Cette plante est annuelle, & se sème tous les ans en Mars, en bonne terre & en belle exposition.

Les semences de cette plante sont émoullientes & résolutes. On les met en farine pour les onguents, les emplâtres & les cataplasmes. On les emploie en entier dans les lavemens, pour adoucir dans les coliques: on peut boire aussi de cette décoction pour lâcher le ventre.

FLAMBE ou **IRIS**. L'iris vient en toute sorte de terre; se multiplie de plant enraciné en Mars.

La racine de cette plante purge par haut & par bas. On s'en sert en substance dans l'hydropisie jusqu'à une once. On en tire aussi le suc par expression, qu'on ordonne jusqu'à demi-once dans la même maladie. On pulvérise cette plante & on la prend par le nez comme le tabac, pour faire éternuer. Les racines de l'*Iris de Florence* se donnent en poudre jusqu'à demi-gros aux asthmatiques.

FOUGERE, vient dans les bois & les lieux incultes; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

La racine de cette plante est adoucissante & fort apéritive. Un gros de la racine desséchée & mise en poudre, est un spécifique contre les vers. L'eau distillée a les mêmes vertus. La poudre & l'eau distillée poussent les urines, & est bonne pour les maladies de la rate & du foie; elle convient aussi à l'hydropisie.

FRAISIER. Sa culture est expliquée ci-devant page 91.

Les feuilles & les racines de cette plante sont fort apéritives & poussent les urines: on les ordonne ordinairement en tisane: les femmes se servent de l'eau distillée des fruits, pour se dégraisser. Les fruits sont humectans & rafraîchissans: quelques-uns ordonnent les fraises dans la dysenterie. Elles sont cordiales, & résistent au venin.

FRAMBOISIER. Pour sa culture, voyez ci-devant, page 92.

Les feuilles de cette plante sont astringentes & détersives. On les emploie dans les gargarismes pour les maux de gorge & l'esquinancie. La fleur infusée dans l'eau d'orge, est propre pour l'inflammation des yeux, l'érysipelle, & pour fortifier l'estomac. Le fruit humecte, rafraîchit & purifie le sang: on le croit même propre dans le scorbut.

FRAXINELLE, veut une bonne terre bien cultivée & une belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est cordiale, résiste au venin, fortifie le cerveau & l'estomac, tue les vers, & est propre pour l'épilepsie & la peste. On s'en sert aussi pour provoquer les ordinaires. On la donne en poudre jusqu'à un gros, & en infusion dans un verre de vin blanc jusqu'à demi-once. Elle entre dans presque tous les antidotes.

FUMETERRE, vient plus qu'on ne veut dans les jardins sans culture: elle se multiplie de semences en Mars.

Toutes les parties de cette plante s'emploient dans les décoctions & les bouillons par poignées. On en exprime aussi le jus. Ces préparations conviennent aux ardeurs d'urine, aux maladies de poitrine, aux mélancoliques, à la jaunisse & aux maladies croniques. La dose de ce suc est de quatre onces. On l'ordonne aussi dans les maladies de la peau, étant un des meilleurs remedes qui puisse purifier la masse du sang.

GARANCE, vient en toute terre & en quelque exposition que ce soit, sans soin & sans culture; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Les racines de cette plante sont apéritives, poussent les urines, & resserrent un peu le ventre. On s'en sert pour exciter les mois, & pour la jaunisse. La dose est d'une once en décoction, bue par verrée, pour boisson ordinaire. Les Teinturiers se servent aussi de cette racine pour teindre en rouge.

GENET. Cet arbrisseau vient en toute sorte de terre sans culture; se multiplie de semences & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert des fleurs, des semences & des tendrons de cette plante en infusion, ou en décoction. Les semences s'ordonnent en poudre jusqu'à deux gros. Ces préparations sont apéritives & conviennent pour faire pousser les urines & les sérosités des hydropiques.

Le genêt verd, qui sert à faire des balais, est encore très-bon pour la rétention d'urine & pour faire sortir le sable de la vessie: pour cela on prend le genêt verd, on le fait brûler de maniere qu'il soit réduit en cendre; on la passe au tamis, & on en prend une cuillerée qu'on met dans une caffetière avec deux tasses d'eau; on la fait bouillir un bouillon, on la tire du feu, & on la laisse reposer pour la tirer ensuite au clair & en prendre tous les matins; on peut y mettre un peu de sucre.

GÉNÉVRIER. Pour sa culture, voyez II. Part. Liv. IV. Ch. V. du Tome I.

On emploie le bois & les baies de cet arbrisseau. Le bois est sudorifique: on l'emploie en tisane jusqu'à une once. On en fait des parfums contre le mauvais air. Les baies sont bonnes pour l'estomac, pour dissiper les vents, pour les tranchées, pour la toux invétérée, pour provoquer les ordinaires, & pour faire pousser les urines: on les emploie en décoction par poignées; on en tire une teinture par le vin blanc, ou une eau distillée qu'on ordonne jusqu'à un demi-setier dans les maladies décrites ci-dessus.

GENTIANE, veut être plantée en terre grasse, bien cultivée & en belle exposition. On la perpétue de semences & de plant enraciné en Mars.

La gentiane est apéritive, sudorifique, propre pour résister au venin, pour tuer les vers; elle est aussi détersive & fébrifuge: on ne se sert que des racines en poudre jusqu'à un gros en opiat, jusqu'à deux gros en extrait, & jusqu'à une once en infusion dans chaque pinte d'eau.

GERMANDRÉE ou **PETIT-CHESNE,** se plaît dans les terres humides & à l'ombre; se multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

Cette plante est incisive, sudorifique, vulnéraire, fébrifuge, apéritive; propre pour lever les obstructions, pour exciter les mois, & pour nettoyer les plaies & les ulcères. On s'en sert en décoction à la maniere du thé, ou en tisane par poignées. Ces préparations conviennent fort aux gouteux.

GIROFLIER. Sa culture est expliquée ci-devant, page 238.

De toutes les especes de giroflées, on ne se sert ordinairement en médecine que de la jaune, qui croît communément sur les murs; on se sert de ses fleurs pour faire pousser les urines & desopiler les visceres: son infusion provoque les mois, guérit les pâles couleurs, est bonne pour la paralysie. La graine de giroflée jaune, qu'on semera en bonne terre & en belle exposition, doublera.

GRATIOLE ou **HERBE A PAUVRE HOMME.** Cette plante aime les lieux frais & aquatiques: on la multiplie de plant enraciné en Mars.

On emploie cette plante lorsqu'il est question de purger par haut & par bas. On l'ordonne aux gens robustes dans la jaunisse, l'hydropisie & dans les sievres intermittentes. On s'en sert en poudre jusqu'à un gros, ou en infusion dans le lait ou le vinaigre jusqu'à deux gros. Cette dernière préparation est la meilleure.

GREMIL ou **HERBE AUX PERLES,** veut une terrasse grasse bien cultivée, & une belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert des semences de cette plante en infusion jusqu'à une once dans un verre de vin

vin blanc, ou en décoction au même poids dans une pinte d'eau. Ces préparations sont apéritives & propres pour pousser les urines & le calcul, pour exciter les mois & pour la néphrétique.

GRENADIER. Pour sa culture, voyez page 263.

Il y a deux especes de grenades; les unes sont douces & les autres aigres.

Les grenades douces adoucissent les âcretés de la poitrine, apaisent la toux invétérée, rafraichissent & humectent.

Les aigres fortifient le cœur, arrêtent le vomissement & le cours de ventre; on les emploie aussi avec succès dans les pertes de sang & dans la dysenterie. Les écorces du fruit se mettent en poudre & entrent dans les opiats astringens jusqu'à un gros, ou bien on les emploie en décoction jusqu'à une once. Les fleurs s'ordonnent à la maniere du thé. On fait aussi le sirop de grenades, qui se donne à une once dans quelque liqueur convenable dans les mêmes maladies. L'infusion & décoction des graines des fruits est fort astringente. On s'en sert pour arrêter les chaudes-pissées.

GROSEILLIER. Pour sa culture, voyez ci-devant page 92.

On emploie les fruits de cet arbrisseau, qui sont de deux sortes en général. Les uns viennent au groseillier épineux, & les autres viennent en grappe.

Les premiers sont astringens, sur-tout un peu avant leur maturité. On les ordonne dans le crachement de sang & dans le cours de ventre. Ils rafraichissent la soif des fébricitans en les mêlant dans leurs bouillons. On les emploie aussi dans les cuisines lorsqu'ils sont verts.

Les groseilles en grappes sont fort rafraichissantes; elles resserrent un peu & conviennent aux bilieux. On corrige leur trop grande aigreur avec le sucre, ou bien on en fait différentes confitures. La gelée convient aux fébricitans, aussi-bien que le sirop qu'on mêle dans l'eau commune jusqu'à une once.

GRI. On ne cultive point cette plante: c'est une excroissance qui naît ordinairement sur le chêne, le poirier, le pommier, & sur l'épine-blanche.

Quoique toutes ces especes aient à-peu-près les mêmes vertus, on se sert plus volontiers en Médecine de l'espece qui vient sur les chênes. On l'emploie pour fortifier le cerveau, pour l'épilepsie, la paralysie, l'apoplexie, la léthargie, pour les vers & pour les convulsions. On l'emploie en poudre jusqu'à un gros, ou en infusion dans un verre de vin blanc jusqu'à une once. Les baies ou fruits du gui ne s'emploient pas intérieurement; on les met dans les emplâtres pour faire mûrir les abcès.

GUIMAUVE, vient en toute sorte de terre sans culture; se multiplie de semences & de plant en Mars.

On emploie les racines de cette plante dans les tisanes adoucissantes, & elles sont d'un grand secours dans la toux violente, dans les pleurésies & fluxions de poitrine. La dose est d'environ une once sur trois pintes d'eau légèrement bouillie. Les feuilles s'emploient dans les décoctions, fomentations & cataplasmes résolutifs. On prépare aussi avec les racines, des tablettes & un sirop dont on peut se servir avec la tisane. L'onguent de guimauve est très-résolutif, & convient fort aux rhumatismes & aux douleurs de côté.

HERBE AUX CUEILLERS ou **COCHLEARIA,** se plaît dans une terre humide & en belle exposition: on la multiplie de semences en Mars.

Cette plante est fort estimée dans le scorbut & pour les maladies des gencives: elle est détersive, vulnéraire & apéritive. On s'en sert dans l'hydropisie & dans les obstructions du foie & du mésertere. On l'emploie par poignée dans les bouillons & dans les tisanes. On tire un esprit de cette plante, qui est très-pénétrant; on l'ordonne jusqu'à un scrupule dans quelque liqueur convenable. La décoction légère de cette plante sert dans les gargarismes pour le scorbut & dans les maux de gorge.

HERNIOLE ou **HERBE DU TURC,** veut une terre grasse & à l'ombre, & se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On fait des cataplasmes avec cette plante, qu'on applique avec succès sur les descentes. On ordonne en même tems l'eau distillée de la plante, ou un gros de la plante en poudre, que l'on prend en bol. Cette plante est fort apéritive; on s'en sert en tisane dans la néphrétique; la dose est d'une petite poignée sur chaque pinte d'eau.

HYSSOPE, veut une terre qui ne soit ni grasse, ni fumée, cependant bien exposée au soleil. On la sème & plante au printemps, on la tond en automne.

Cette plante est bonne pour les maladies du poumon, pour les obstructions des viscères, pour pousser les urines, & pour la chaude-pisse. On en fait un sirop, dont on use au poids d'une once dans quelque liqueur convenable; ou bien on en fait de légères infusions à la manière du thé, pour les maladies ci-dessus. Le vin aromatique d'hyssope est excellent pour les fomentations, pour dissiper les enflures des plaies & des ulcères. Les fleurs sont à préférer aux feuilles.

HOUBLON, vient par-tout sans soin & sans culture; se multiplie de plant enraciné en Mars. Voyez au surplus Tome I, II. Part. Liv. I. Ch. XIV.

Cette plante est apéritive & détersive. On se sert des tendrons & des têtes pour purifier le sang dans le scorbut, pour les dartres & pour les maladies de la peau. On fait infuser pendant la nuit deux pincées des sommités de houblon dans un verre de petit-lait, ou dans un demi-setier de vin blanc. Pour les vapeurs, on prépare des juleps & des apozemes avec cette plante, & l'on ajoute à chaque verre deux gros de teinture de mars. Ce remède est excellent pour provoquer les ordinaires. Un chacun fait qu'avec cette plante on fait la bière; c'est elle qui lui donne presque toute sa saveur.

IMPERATOIRE, veut un terroir gras & humide; se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est connue sous le nom d'*Angélique sauvage* de presque tous les Auteurs; sa racine est sudorifique; on en met une once dans un verre de vin blanc en infusion, qu'on mêle avec une once de vinaigre scillitique; on fait boire ce mélange au malade, & on le couvre bien. La tisane, ou la décoction d'une poignée de feuilles de cette plante sur chaque pinte d'eau, s'ordonne avec succès dans la néphrétique & dans la rétention d'urine; on se sert aussi de la racine en poudre, au poids d'un gros, dans un verre de vin blanc pour les mêmes maladies. La décoction de la racine, au poids d'une once dans une pinte d'eau, est un excellent fébrifuge.

JOUBARBE, vient sans beaucoup de culture en toute sorte de terre, & se multiplie de plant enraciné en tout tems.

On se sert de la joubarbe pour l'escquinancie, pour les cors des pieds, & pour les coupures. On fait boire le suc ou l'eau distillée, au poids de deux ou trois onces, dans les maladies d'inflammation. On se sert de son suc en injection pour les ulcères de la matrice.

JUSQUIAME, **HANNEBANNE** ou **HERBE A SORCIER**, se plaît dans les lieux incultes; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert rarement de cette plante intérieurement, son usage étant pernicieux. On l'emploie dans les cataplasmes adoucissans & résolutifs pour la goutte & pour dissiper le lait granulé. Le suc de cette plante, seringué dans les oreilles, est un fort bon remède pour les douleurs qu'on y ressent. On fait brûler les semences de cette plante; & on expose à leur fumée les pieds & les mains de ceux qui ont des engelures.

LANGUE-DE-CERF ou **SCOLOPENDRE**, vient dans les lieux humides & pierreux, & se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre. On la trouve ordinairement dans les puits.

On emploie cette plante en tisane dans les maladies de poitrine par poignée; on s'en sert aussi pour le cours de ventre, le crachement de sang, les vapeurs & les palpitations de cœur.

LANGUE-DE-CHIEN ou **CYNOGLOSSE**, vient en toute sorte de terre, sans soin & sans culture; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La tisane faite avec une once de la racine de cette plante sur chaque pinte d'eau, est vulnéraire, pectorale & adoucissante. On l'ordonne avec succès dans le crachement de sang, dans les pertes, pour la toux violente: on peut s'en servir en poudre au poids d'un gros pour les mêmes maladies. L'onguent fait avec le suc de cette plante est bon pour les tumeurs du fondement, pour les gercures, les ulcères & les écrouelles.

LAVANDE. Pour sa culture, voyez la page 97.

Cette plante est bonne pour les maladies de poitrine & du cerveau: on se sert des feuilles, des fleurs, & des graines à la manière du thé, dans la paralysie, le bégaiement, l'asthme.

La conserve des fleurs est bonne pour rétablir les règles, & pour faciliter les digestions. On se sert extérieurement de l'huile essentielle de lavande pour les rhumatismes & la paralysie. Cette même huile fait mourir les vers & les poux des enfans.

LIERRE, vient sans soin & sans culture le long des vieux murs.

La décoction des feuilles de cette plante par poignées dans le vin est bonne pour les ulcères, pour appaiser la douleur des dents, & pour provoquer les règles. Les fruits du lierre sont purgatifs; les gens de la campagne en prennent un gros ou deux en substance dans les fièvres intermittentes: on applique sur les cauterés les feuilles de cette plante.

LIERRE TERRESTRE, se plaît dans une terre grasse, humide & en belle exposition; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante est apéritive & vulnéraire: on s'en sert en décoction pour les ulcères internes, pour les maladies de poitrine & des reins. On assure que cette plante appliquée en cataplasme sur le ventre appaise les tranchées des nouvelles Accouchées. Le suc de cette plante tiré par le nez guérit la migraine: ce même suc préparé & pris au poids de six onces est un excellent remède pour la pleurésie & la fluxion de poitrine.

LIN. Pour sa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. I. Ch. XII.

On emploie la semence de cette plante dans les décoctions émollientes & adoucissantes pour la dysenterie, le cours de ventre, les épreintes, la colique, la néphrétique & la rétention d'urine.

LINAIRE, vient par-tout sans soin & sans culture; se multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

L'onguent de cette plante est bon pour appaiser les douleurs des hémorroïdes. Le suc & l'eau distillée sont propres pour l'inflammation des yeux, pour le cancer, les fistules & l'érysipelle.

LIS. Sa culture est expliquée ci-devant page 239.

On se sert des oignons de lis en cataplasmes pour faire avancer la suppuration des tumeurs & des plaies. L'huile de lis est fort résolutive, & on s'en sert avec succès dans les rhumatismes & pour fortifier les nerfs. L'eau distillée des fleurs, bue par verrées, convient dans la néphrétique, la pleurésie, l'ardeur d'urine, l'escquinancie, & dans toutes les maladies où il y a de l'inflammation.

MANDRAGORE, veut une terre grasse, bien cultivée & une belle exposition; on l'arrosera souvent pendant les chaleurs: elle se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On ne se sert point intérieurement de cette plante. On applique les feuilles & les racines sur les tumeurs qu'on veut résoudre, & sur les endroits où la goutte se fait sentir. On en fait un emplâtre fort résolutif & propre pour fondre les squirrhes de la rate. Quelques Auteurs croient les fruits de cette plante somnifères.

MARJOLAINE. Pour sa culture, voyez ci-devant page 98.

La marjolaine est céphalique & fortifie les nerfs. On l'emploie pour l'épilepsie, l'apoplexie & les autres maladies du cerveau. Elle chasse les vents & est résolutive & vulnéraire. On l'ordonne en poudre comme le tabac, ou on l'incorpore au poids d'un gros dans quelque conserve; on peut aussi s'en servir à la manière du thé.

MARRUBE, vient sans culture dans toutes sortes de terres, même dans les masures des vieux bâtimens. Il se multiplie de plant enraciné en Mars.

Il y a deux espèces de marrube, le blanc & le noir: on ne se sert guère que du blanc, & c'est de celui-là seul que je vais donner les vertus. Cette plante est apéritive, hystérique, pectorale & stomachique; on s'en sert dans la jaunisse, l'asthme, la toux & la rétention des mois. On fait boire son suc jusqu'à six onces. On peut s'en servir en infusion dans le vin blanc, ou en tisane par verrées. Quelques Auteurs la recommandent en cataplasmes pour les obstructions & les tumeurs squirrheuses du foie & de la rate.

MAUVE. On la sème ordinairement avant l'hiver en belle exposition & dans une terre bien labourée, pour la replanter en Avril.

On emploie les mauves dans les cataplasmes résolutifs & émolliens, même dans les décoctions pour la colique, la dysenterie & le flux de ventre: on se sert de ses fleurs à la manière du thé ou en tisane pour les douleurs des reins & pour la difficulté d'urine.

MELILOT, se sème tous les ans en Mars en toutes sortes de terres.

On se sert des feuilles & des fleurs de cette plante dans les cataplasmes résolutifs & émolliens avec la mauve & guimauve. On en fait aussi une tisane propre pour les inflammations du bas-ventre, pour la colique & la rétention d'urine. Cette plante fait la base de l'emplâtre du mélilot, qui est un très-bon résolutif ; on l'applique avec succès sur les tumeurs squirreuses. On en fait aussi une huile par infusion, & une eau distillée.

MELISSE. Sa culture est expliquée ci-devant page 98.

La mélisse est cordiale, hystérique & céphalique : on s'en sert dans la mélancolie, l'affection hypocondriaque, l'apoplexie, la paralysie, le vertige, l'épilepsie, les palpitations de cœur, les syncopes, l'asthme, & pour provoquer les règles & les vuidanges. On en compose une eau distillée, simple & composée. L'infusion des sommités à la manière du thé, est aussi d'un grand secours dans toutes les maladies des nerfs.

MERCURIALE, vient par-tout sans soin & sans culture ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est d'un grand usage dans les lavemens & dans les potions laxatives. On en fait un sirop appelé de longue vie qui est stomacal : ce sirop est propre pour les pâles couleurs, les hydropiques, la sciaticque, & pour toutes les maladies de langueur. On prétend que cette plante convient sur-tout aux maladies de la matrice.

MILLEFEUILLE, vient en toute terre & en quelque exposition que ce soit ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante en tisane par poignées sur chaque pinte d'eau, ou en infusion à la manière du thé, pour arrêter les pertes de sang & les fleurs blanches. On peut s'en servir en poudre jusqu'à deux gros, ou en tirer le suc qu'on fera boire jusqu'à quatre onces. L'eau distillée de cette plante est bonne pour l'épilepsie & pour les ulcères internes. Le suc convient aussi dans la maladie qu'on nomme coqueluche & dans la vomique du poulmon.

MILLEPERTUIS, se plaît dans les terres sablonneuses & incultes ; se multiplie de plant enraciné & de semences en Mars.

Cette plante est vulnérable & astringente ; la décoction des sommités convient dans les fièvres intermittentes, dans les pertes de sang, dans la jaunisse & la goutte. La teinture faite avec le vin fait mourir les vers. On peut se servir des sommités à la manière du thé, ou en tisane. On tire une huile des fleurs de cette plante, excellente pour les plaies.

MORELLE, vient en toute sorte de terre, sans soin & sans culture ; se multiplie plus qu'on ne veut de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante en cataplasme pour adoucir les douleurs des hémorroïdes. Son suc exprimé est excellent pour les érépelles & le cancer : on en baigne souvent les endroits où naissent ces maladies : on ne se sert point de cette plante intérieurement.

MUGUET, se plaît dans une terre grasse & humide, qui ne soit guère exposée au soleil ; se multiplie de plant enraciné en Septembre.

On emploie l'eau distillée de fleurs de muguet, pour la paralysie, le mal caduc & le vertige. Cette eau se donne jusqu'à quatre onces. La fleur & la racine mises en poudre & prises comme le tabac par le nez, font beaucoup éternuer.

NAVET. Pour sa culture, voyez ci-devant page 101.

On emploie les navets dans les bouillons au veau, pour les fluxions de poitrine, les rhumes, la toux & les maladies qu'il faut adoucir : on emploie les semences dans les tisanes apéritives, sudorifiques & cordiales, dans les fièvres malignes, la petite vérole, la rougeole & le pourpre.

NENUPHAR ou LIS D'ÉTANG. On ne cultive point cette plante dans les jardins. Elle vient dans les étangs, les marais aquatiques & les grandes pièces d'eau.

On se sert de la racine & des fleurs de cette plante dans les décoctions & dans les tisanes pour les maladies où l'on craint les inflammations. On en prépare un sirop qu'on donne jusqu'à une once ou deux dans quelque liqueur appropriée : on prépare aussi des fleurs de cette plante, une eau distillée & un miel. Ces préparations conviennent dans l'ardeur d'urine, la néphrétique, la dysenterie, les pertes & les fluxions de poitrine.

NERPRUN. Cet arbrisseau vient sans soin dans les haies & autres lieux champêtres ; on le multiplie de plant enraciné en Octobre.

On prépare un sirop avec les fruits de nerprun, qui est très-purgatif & qu'on ne donne

qu'à des gens robustes. La dose est d'une once au plus. Il convient aux pâles couleurs, à la jaunisse, aux goutteux, aux hydropiques & aux maladies d'obstructions invétérées.

NICOTIANE ou **TABAC**, se sème tous les ans sur couche sur la fin de Mars, pour être replanté sur la fin d'Avril en bonne terre bien labourée & en belle exposition. Voyez au surplus le Tome premier, II. Part. Liv. I. Chap. XIV.

Tout le monde fait l'usage ordinaire de cette plante ; & on s'en est fait une si terrible habitude, qu'il n'est guère de personnes qui n'en usent. On fait un sirop avec cette plante qui convient aux asthmatiques ; on l'ordonne jusqu'à une once. Il convient aussi aux hydropiques & aux pâles couleurs. Les feuilles de tabac amorties sont bonnes pour les coupures & pour les plaies : on se sert des mêmes feuilles dans les lavemens ; on les emploie utilement dans l'apoplexie & la paralysie. On tire aussi une huile du tabac, qui est très-vulnérable. L'onguent fait avec les feuilles de la plante est un très-bon résolutif.

OIGNON. Sa culture est expliquée ci-devant à la page 102.

L'oignon est stomacal, pectoral, apéritif & sudorifique. On le fait cuire sous la braïse après en avoir ôté le cœur qu'on a rempli de thériaque ; on en exprime le jus, & on le donne aux pestiférés pour les faire suer. Ceux qui sont sujets aux maux de reins, mangent des salades d'oignons cuits ; ce remède facilite le passage des urines. L'oignon pilé & malaxé avec du beurre frais est bon pour appaiser la douleur des hémorroïdes. Son jus seringué dans l'oreille en dissipe les brouffemens.

ORIGAN, se plaît dans les terres ingrates, pierreuses & incultes ; se multiplie de semences, de boutures & de plant enraciné en Mars.

On se sert des feuilles de cette plante à la manière du thé dans l'asthme, la toux, la pleurésie, les indigestions, la suppression des règles, les pâles couleurs, la paralysie, le torticolis & le rhume de cerveau. L'huile essentielle de cette plante, mise avec du coton dans les dents cariées, en appaise la douleur.

ORPIN, veut être planté en terre grasse, bien cultivée & à l'ombre ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La décoction de cette plante en lavement est bonne dans la dysenterie & les flux de ventre : on applique les feuilles en cataplasme sur les descentes, les panaris, les tumeurs & les ulcères. On se sert avec succès du suc de cette plante pour les coupures.

ORTIE, vient par-tout sans soin & sans culture plus qu'on ne veut.

Le suc d'ortie dépuré est un bon remède pour le crachement de sang : on le fait prendre jusqu'à quatre onces : on l'ordonne aussi avec succès dans la dysenterie & les fleurs blanches. La décoction des racines, en forme de tisane, est bonne dans la pleurésie, l'asthme, la toux opiniâtre, les fièvres malignes, le rougeole & la petite vérole. On peut se servir des feuilles & des fleurs à la manière du thé ; ce remède convient aux goutteux : on emploie les feuilles en cataplasme pour résoudre les tumeurs du foie & de la rate. L'espece qui a les fleurs blanches, & qui ne pique point, est à préférer à l'autre.

ORVALE, vient en bonne terre & en belle exposition ; se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert de cette plante en décoction & en tisane pour provoquer les mois. On en fait une boisson qui approche du cidre, avec le miel & l'eau. La semence entre dans les collyres pour les inflammations des yeux.

PARIÉTAIRE, vient le long des murailles sans culture ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La pariétaire est émolliente, adoucissante, apéritive & résolutive. On s'en sert dans les décoctions, les apozemes & les cataplasmes adoucissants. Son suc dépuré pris à quatre onces est bon pour la toux opiniâtre, les douleurs de reins & la difficulté d'urine. On applique le cataplasme de pariétaire sur le ventre, pour dissiper les inflammations de cette partie. Le sirop de pariétaire pris jusqu'à deux onces dans quelque liqueur appropriée, soulage fort les hydropiques.

PAS-D'ASNE, se plaît en bonne terre & à l'ombre ; on le multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est en grande réputation dans les maladies de poitrine. On se sert des

fleurs & des feuilles dans toutes les tisanes adoucissantes & pectorales. On en fait un sirop excellent dans les mêmes maladies. On le mêle ordinairement dans les tisanes ou dans les juleps.

PASSE-RAGE, vient en toute sorte de terre cultivée ou non ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante dans le scorbut, dans les maladies d'estomac, & les vapeurs, en tisane. La racine pilée & malaxée avec le sain-doux & le beurre frais, appliquée sur les endroits où la goutte se fait sentir, soulage les malades.

PATIENCE, se sert en belle terre & en belle exposition ; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

Cette plante est apéritive, antiscorbutique & propre pour la gale, les dartres & les autres maladies de la peau. On ordonne sa racine à deux onces dans les bouillons & les tisanes apéritives. Sa racine pilée & appliquée sur les ulcères des jambes est un excellent remède. On incorpore cette racine & celle d'*aunée* pilée & malaxée avec le beurre frais pour frotter les galeux.

PAVOT. On sème ordinairement tous les ans, au mois de Septembre, la graine de cette plante en bonne terre & en belle exposition.

On met une tête ou deux de pavot dans les tisanes adoucissantes & somnifères dans les maladies où l'on veut avoir quelque relâche. On compose avec les semences de cette plante des émulsions rafraîchissantes. Le sirop de diacode se fait avec les têtes de pavot & le sucre : on l'ordonne jusqu'à une once dans la toux opiniâtre, dans les maladies de poitrine, les fluxions, les catarrhes, la dysenterie & le cours de ventre.

PERSICAIRE, se plaît le long des lieux aquatiques & marécageux ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On emploie cette plante dans les cataplasmes pour la goutte. Sa décoction est bonne pour arrêter le cours de ventre, la dysenterie & les épreintes. On l'ordonne aussi pour la jaunisse & la rétention des règles. On peut s'en servir en poudre jusqu'à un gros mêlée avec suffisante quantité de sirop d'armoïse. Sa décoction est bonne pour les enflures des jambes, & pour déterger les ulcères.

PERSIL. Pour sa culture, voyez ci-devant page 103.

Le persil est apéritif, diaphorétique & fébrifuge. On fait boire son suc dans la fièvre jusqu'à six onces : on couvre bien le malade pour le faire suer. On met le persil pilé en cataplasme sur les contusions. Ses racines entrent dans les bouillons, les apozemes, les tisanes & les sirops apéritifs.

PERVENCHE, vient en bonne terre & en belle exposition ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante en décoction par poignées, ou à la manière du thé, pour les hémorragies, le crachement de sang, la fièvre intermittente, la phthisie, l'hydropisie, l'esquinancie. Cette plante en forme de cataplasme est bonne pour appliquer sur les écrouelles, & pour faire venir le lait aux nourrices.

PIMPRENELLE. Voyez pour sa culture ci-devant page 104.

La pimprenelle est dessiccative, rafraîchissante, détersive & vulnérable. On s'en sert dans les tisanes & les apozemes pour arrêter le crachement de sang, pour la phthisie, les fluxions de poitrine, la gravelle & la difficulté d'urine.

PISSENLIT, vient dans toute sorte de terre, sans soïn & sans culture ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est détersive, apéritive, & propre pour purifier le sang. On s'en sert dans les bouillons, les apozemes & les tisanes. On la substitue à la chicorée sauvage : elle pousse par les urines, & convient à la néphrétique & à l'ardeur d'urine.

PIVOINE, vient en bonne terre & en belle exposition ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On emploie ordinairement les fleurs, les semences & les racines de cette plante en décoction ou en infusion. Les semences & les racines s'ordonnent aussi en poudre jusqu'à deux gros pour les maladies du cerveau, principalement pour le haut-mal, l'apoplexie, la paralysie ; ces préparations excitent les règles & les vuidanges. On peut aussi se servir des fleurs par pincées, à la manière du thé.

PLANTAIN, se plaît dans les terres grasses & à l'ombre ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Le plantain est détersif, vulnérable & astringent. On s'en sert en décoction pour arrêter le cours de ventre & les hémorragies. On applique les feuilles amorties sur les ulcères. Son eau distillée entre dans les potions astringentes & dans les collyres pour les inflammations des yeux. On s'en sert aussi dans les injections pour les chaudes-pisses.

POIRÉE. Voyez ci-devant, pour sa culture, la page 104.

On se sert principalement en médecine de poirée blanche. Elle amollit & lâche le ventre en décoction. Son suc exprimé & respiré par le nez, décharge le cerveau & fait éternuer. On applique les feuilles de poirée amorties sur la tête des galeux, sur les érépelles, sur les ulcères & sur la peau, lorsqu'elle a été enlevée par des vésicatoires.

POLYPODE, se plaît en terre sèche & à l'ombre. On le trouve ordinairement au pied des vieux chênes, dans les bois, ou sur des vieux murs.

On emploie cette plante comme les capillaires en infusion. Ses racines en décoction jusqu'à une once, sont purgatives, apéritives, adoucissantes, propres pour emporter les obstructions des viscères. On s'en sert aussi en poudre jusqu'à un gros dans l'affection hypocondriaque, dans le scorbut & dans l'asthme.

POURPIER. Sa culture est expliquée ci-devant page 106.

On emploie les tendrons, les feuilles & la graine de cette plante en décoction. C'est une des plantes des plus rafraîchissantes. On en tire le suc qu'on fait boire à quatre ou cinq onces dans les fièvres ardentes & dans les maladies d'inflammation. L'eau distillée est bonne pour arrêter les hémorragies & les pertes des femmes : on en donne ordinairement quatre onces. On estime cette même eau pour faire mourir les vers.

PULMONAIRE, veut une terre grasse, bien cultivée & à l'ombre ; se multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante par son nom s'est acquis une grande réputation dans les maladies du poulmon & de la poitrine. On s'en sert dans les tisanes & les apozemes par poignées. Ces préparations conviennent aussi au crachement de sang & pour exciter le crachat. On peut s'en servir en sirop jusqu'à une once dans quelque liqueur appropriée, & en cataplasme sur les ulcères & les plaies qu'on veut déterger & consolider.

QUINTE-FEUILLE, veut un terroir gras & ombrageux ; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est astringente & vulnérable, propre pour arrêter le cours de ventre, la dysenterie & les pertes de sang. On s'en sert dans les apozemes & dans les tisanes par petites poignées, légèrement bouillies, sur chaque pinte d'eau. On l'applique en cataplasme sur les descentes & sur les endroits où la goutte se fait sentir.

REGLISSE. Sa culture est expliquée ci-devant page 108.

La racine de cette plante entre dans toutes les tisanes pectorales & apéritives ; elle adoucit les douleurs de la toux, excite le crachat, humecte la poitrine, & tempère l'ardeur d'urine. On tire un extrait de la racine de cette plante, connu sous le nom de *Jus de Reglisse*. Le noir est le plus naturel, & est très-bon dans les rhumes : on en prend gros comme une noisette qu'on laisse fondre dans sa bouche.

REINE-DES-PRÉS. Les feuilles de cette plante ressemblent à celles d'ormes. On trouve cette plante abondamment dans les prés où elle se plaît. Elle se multiplie de plant enraciné en Mars.

Cette plante est sudorifique, astringente, cordiale & vulnérable. Elle arrête le cours de ventre & les hémorragies en décoction dans l'eau ou dans le vin. Cette même décoction convient dans les fièvres malignes : on s'en sert aussi pour déterger & nettoyer les plaies & les ulcères.

RENOUÉE, vient plus qu'on ne veut dans les terres grasses & dans tous les jardins.

La renouée est astringente, détersive & vulnérable. On s'en sert en lavement pour arrêter le cours de ventre, & en infusion ou en tisane dans les hémorragies, la dysenterie & le vomissement. On s'en sert aussi en décoction extérieurement, pour nettoyer & déterger les plaies & les ulcères.

RHAPONTIC, veut une terre grasse, bien cultivée & une belle exposition ; se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On substitue les racines de cette plante à celles de la rhubarbe en doublant la dose, c'est-à-dire, jusqu'à deux gros en poudre, & jusqu'à demi-once en infusion. Ses préparations sont astringentes, propres pour arrêter le cours de ventre & pour fortifier l'estomac.

RONCE. Cette plante ne vient que trop bien dans les haies & lieux incultes.

On emploie en Médecine les feuilles, les fleurs & les fruits de cette plante. Les fleurs & les feuilles s'ordonnent en décoction à la manière du thé, pour arrêter le cours de ventre, les fleurs blanches, le crachement de sang, & pour adoucir l'acreté des urines. Les fruits entrent dans les gargarismes pour les maux de gorge.

ROSIER. Sa culture est expliquée ci-devant page 267.

Il y a plusieurs espèces de roses dont on se sert en Médecine. 1°. La rose pâle dont on fait un sirop purgatif à une once ou deux. 2°. La rose sauvage, dont le fruit s'appelle *Grate-cul*, sert pour arrêter le cours de ventre, pour la difficulté d'urine & pour les douleurs d'estomac; on l'emploie en conserve jusqu'à une once. 3°. La rose des Provins dont on se sert en conserve dans les cours de ventre. On emploie aussi ces mêmes fleurs dans le vin aromatique pour les plaies & les ulcères. 4°. La rose des jardins dont on distille l'eau, qui est aussi astringente & vulnérable. 5°. Les roses muscades, dont l'infusion à un gros purge vigoureusement.

RUE, se plaît dans les lieux secs & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On fait boire aux malades, dans les fièvres malignes & dans la peste, l'eau dans laquelle on a fait infuser à froid la rue. Le suc exprimé de cette plante, mêlé avec autant de vin & bu à trois ou quatre verrées par jour, a les mêmes vertus. On se sert de cette plante en décoction pour gargariser la bouche dans la petite vérole & le scorbut. La conserve de rue est bonne pour les indigestions & pour faire mourir les vers. Sa décoction rétablit les règles, & sert pour nettoyer les ulcères; on l'ordonne pour les morsures des bêtes venimeuses ou enragées. L'huile essentielle se donne dans les lavemens pour la passion hystérique & les vapeurs; on peut en faire prendre quelques gouttes intérieurement dans quelque potion appropriée.

SAFRAN. Pour sa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. I. Chap. XIV.

On emploie en Médecine les sommités ou pistilles de cette plante qu'on a fait sécher. Ces sommités sont cordiales, anodines, hystériques, apéritives, alexitères & résolutive. On s'en sert en poudre jusqu'à vingt grains dans les opiats. Sept ou huit grains dans un bouillon au lait, est un fort bon remède pour les pulmoniques. On se sert de safran dans les collyres pour les yeux, & dans les cataplasmes résolutifs & adoucissants.

SANICLE, se plaît dans les terres seches & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante à la manière du thé, ou dans les bouillons & les tisanes pour arrêter les pertes de sang; c'est un excellent vulnérable & apéritif. On applique le cataplasme de sanicle sur les hernies ou descentes nouvelles, sur les tumeurs & sur les plaies.

SAUGE. Pour sa culture, voyez ci-devant page 109.

La petite sauge est à préférer pour l'usage dans la Médecine, à la grande, dont on ne se sert que pour embaumer les morts. La meilleure sauge vient des pays chauds; on s'en sert à la manière du thé pour fortifier les nerfs & pour entretenir la circulation du sang. Ce remède est excellent dans la paralysie de la langue, dans l'asthme, la colique, la fièvre maligne, les douleurs d'estomac & de la tête, qu'on nomme ordinairement migraine. Les feuilles de sauge, fumées au lieu de tabac, sont excellentes pour faciliter le crachat aux asthmatiques. Les feuilles & la fleur de sauge entrent dans les potions vulnérables, dans les crachemens de sang, & pour les ulcères internes. Les feuilles de sauge mises en cataplasme avec le vin, sont excellentes pour fortifier les nerfs. Les Hollandois ont si bien persuadé aux Indiens le mérite extraordinaire de la sauge, qu'à la chine on leur donne deux livres de thé pour une livre de sauge; & ce qu'il y a de plus extraordinaire, c'est que les Chinois s'en trouvent bien.

SCABIEUSE, veut une terre grasse & bien cultivée; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On s'en sert dans les fièvres malignes, la petite vérole, la rougeole, la pleurésie & les fluxions

fluxions de poitrine; c'est la base des potions cordiales & sudorifiques. On donne son jus dépuré jusqu'à six onces, ou son eau distillée au même poids. On peut s'en servir dans les apozemes & les tisanes dans les mêmes maladies. Ces préparations conviennent pour faciliter le crachat aux asthmatiques, pour les urines purulentes & pour les ulcères internes. Les Dames se servent d'eau de scabieuse distillée pour se nettoyer le visage.

SCEAU DE SALOMON, vient dans les bois sans culture; se multiplie de plant enraciné en Octobre.

La racine de cette plante s'applique en cataplasme sur les descentes avec succès. On fait boire en même tems au malade l'infusion d'une demi-once de ses racines dans un verre d'eau ou de vin blanc. La conserve de la racine de cette plante est excellente pour les fleurs blanches.

SCROPHULAIRE, se plaît en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La tisane de la racine de cette plante est consacrée aux écrouelles & aux hémorroïdes. Il y a même bien des gens qui prétendent être préservés de ces maladies en portant sur eux de cette racine. Les feuilles mises en cataplasme ou amorties, sont excellentes pour mondifier les ulcères & pour mettre sur les hémorroïdes. On fait un onguent avec cette plante excellent pour la gale & les écrouelles: la racine en poudre jusqu'à un gros opere de même.

SCORSONERE. Pour sa culture, voyez ci-devant page 109.

La tisane faite avec la racine de cette plante, buë par verrées, est estimée propre pour la morsure des bêtes venimeuses, pour les maladies malignes, petite vérole, rougeole & fièvres chaudes, pour exciter la sueur, l'urine & les règles des femmes. L'eau distillée de la plante, buë par verrées, a les mêmes vertus. La précaution d'appliquer la racine de cette plante sur les morsures des vipères ne suffit pas, quoi qu'en croient bien des Auteurs.

SEIGLE. Pour sa culture, voyez le Tome I, II. Part. Ch. I. Liv. IX.

Le seigle est adoucissant & résolutif. On applique la farine de seigle en cataplasme sur les tumeurs pour les résoudre: on ajoute à ce cataplasme le miel & les jaunes d'œufs. Ce remède est excellent à appliquer sur les mamelles où il y a du lait grumelé. Le pain fait avec le seigle tient le ventre libre.

SENEÇON, se multiplie de semences en tout tems & par-tout.

Le suc de cette plante, pris à deux onces, fait mourir les vers & est bon pour la colique. On se sert aussi de cette plante dans les lavemens & dans les cataplasmes résolutifs pour avancer la suppuration des tumeurs. On fait bouillir cette plante avec le lait, & on en baigne les hémorroïdes. On assure que l'eau distillée de cette plante fait passer les fleurs blanches.

SERPENTAIRE, se plaît dans les terres grasses & humides; se multiplie de plant enraciné sur la fin de Septembre.

On se sert des racines de cette plante comme d'un stomachique & d'un apéritif assuré. On l'ordonne aussi avec succès aux asthmatiques, aux pestiférés & à ceux qu'on veut purger dans les maladies chroniques. On fait de cette racine une pulpe qu'on passe par le tamis, dont la dose est de deux à trois gros, que l'on corrige avec un gros d'absinthe en poudre, ou avec un gros de quelque sel fixe, comme de tamaris, de centauree ou de tartre.

SERPOLET, vient dans les terres pierreuses & incultes, mais en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

L'huile essentielle de cette plante plaît aux personnes vaporeuses, de même que l'eau de ses fleurs macérées dans l'eau-de-vie & distillée. On fait infuser pendant la nuit une poignée de serpolet dans du vin, & on le fait boire à jeun dans les pâles couleurs, le rhume & la toux opiniâtre. La conserve des fleurs & des sommités soulage ceux qui sont sujets aux vertiges & à la migraine. Pour faire venir les règles, on fait un excellent lavement avec le serpolet, le thym & la mercuriale. La liqueur que l'on tire du serpolet, mêlée avec de l'esprit-de-vin, est bonne pour la paralysie de la langue.

SOUCI, se plaît en terre grasse & en belle exposition; se multiplie de semences pendant tout l'été.

Cette plante est cordiale, sudorifique, apéritive. Le suc des fleurs bu jusqu'à quatre

onces provoque les ordinaires. On se sert aussi des feuilles & des fleurs en infusion dans le vin blanc. On distille les soucis, & c'est un bon remède pour l'inflammation des yeux. Toutes ces préparations conviennent dans la jaunisse, la paralysie, la petite vérole, les fièvres scrophuleuses, & les pâles couleurs. On se sert des feuilles de souci amorties sur les tumeurs scrophuleuses & sur les vieux ulcères. C'est un assez bon fondant.

SUREAU. Pour sa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. IV. Chap. V.

Dioscoride assure que les feuilles de sureau mises en cataplasme, sont bonnes pour apaiser l'inflammation des ulcères, pour la goutte & les brûlures. La seconde écorce de cet arbre, en infusion au poids d'une once, est purgative. Ce remède convient assez aux hydropiques. On prépare un extrait avec les grains de sureau, lequel donné jusqu'à un gros, est un bon remède dans la dysenterie & le flux de ventre. Les fleurs de cet arbre sont cordiales, résolutive, hystériques, sudorifiques & anodines. On en fait des fomentations pour les maladies de la peau. Ces mêmes fleurs mises dans le vinaigre lui donnent une odeur excellente. Bien des gens s'en servent contre le mauvais air.

TABOURET. Voyez BOURSE A BERGER.

TABAC. Voyez NICOTIANE.

TANAISIE, vient dans les terres grasses & en belle exposition; se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné sur la fin de Septembre.

L'infusion des feuilles de cette plante dans le vin blanc provoque les mois des femmes. Le suc exprimé de la plante est bon pour les gercures des mains, pour les dartres & la gale: ce même suc mêlé avec l'esprit-de-vin est bon pour frotter les endroits où les rhumatismes se font sentir. On se sert de la décoction de cette plante pour bassiner les jambes des hydropiques, & on leur fait boire quatre ou cinq onces de suc dépuré de cette plante, de même qu'aux filles qui ont les pâles couleurs. L'infusion de toute la plante dans l'eau, bue par verrée, est bonne dans les maladies malignes, & pousse par les urines. Ce même remède fait mourir les vers.

THYM. Pour sa culture, voyez ci-devant page 109.

L'eau distillée ou l'infusion du thym convient à ceux qui tombent du haut mal. Sa décoction soulage les asthmatiques, fait mourir les vers, rétablit les règles, & fait sortir l'arrière-faix, on s'en sert par verrées. On applique le thym en cataplasme sur les endroits où la goutte se fait sentir. On en fait un vin aromatique pour les plaies. L'huile essentielle de thym, mêlée avec autant d'esprit-de-vin, est bonne pour les engelures. On emploie le thym dans les bains aromatiques, pour fortifier les bras & les jambes.

TILLEUL. Pour sa culture, voyez le Tome I, II. Part. Liv. IV. Chap. III.

Les fleurs de cet arbre sont estimées pour l'épilepsie, l'apoplexie & les vertiges; on s'en sert à la manière du thé. On use par verrées de leur eau distillée. On se sert des feuilles en décoction ou en infusion pour exciter l'urine & les mois des femmes. On prépare aussi un esprit des fleurs qu'on donne à douze gouttes dans les mêmes maladies.

TORMENTILLE, vient sans culture dans toute sorte de terre; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est astringente, vulnérable, propre pour arrêter le cours de ventre, les hémorragies, le vomissement & les fleurs blanches des femmes. On s'en sert en décoction, sur-tout de la racine, à une once ou deux sur chaque pinte d'eau, ou à un gros en poudre. Cette poudre étoit en grande réputation avant l'usage de l'ipeacuanha.

VALERIANE, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

La valériane est céphalique, sudorifique, pectorale, alexitere, & propre pour provoquer les règles. Elle soulage beaucoup les asthmatiques & ceux qui ont des vapeurs. Quelques Auteurs la recommandent pour la jaunisse, pour l'épilepsie, & à ceux qui ont des mouvements convulsifs. Il faut verser une chopine d'eau bouillante sur une once de racines de cette plante, retirer le pot du feu, le bien couvrir, & en faire boire l'infusion par verrées. L'extrait des racines a les mêmes vertus: on en donne un scrupule. La décoction de cette plante est un bon vulnérable, & convient aux violentes fluxions sur les yeux & sur la gorge: on en bassine souvent les parties affligées.

VELART ou **TORTELLE,** vient en toute terre sans culture; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est recommandée pour les maladies de poitrine, comme dans l'asthme & la toux invétérée. Dioscoride ordonne les graines de cette plante à ceux qui crachent des matières purulentes. Lobel a confirmé les observations de cet Auteur. Il ordonne une poignée de feuilles de cette plante dans un bouillon de vieux coq. On applique cette plante extérieurement comme un bon résolutif pour les tumeurs des mamelles & les cancers.

VERGE-D'OR, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

Cette plante est vulnérable & apéritive. On s'en sert en tisane & dans les bouillons pour les pertes de sang, la dysenterie, le crachement de sang, & pour adoucir l'âcreté des urines: on peut se servir des fleurs & des feuilles à la manière du thé pour les mêmes maladies.

VERONIQUE. Cette plante naît dans les bois, dans les taillis, dans les bruyères, & se trouve en abondance autour de Paris. Elle se plaît en bonne terre & à l'ombre; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert de cette plante dans les potions vulnérables, sudorifiques & apéritives. On fait boire sa décoction par verrées aux pulmoniques, ou on leur en fait user à la manière du thé. L'eau distillée de cette plante bue par verrées a la même vertu. On l'ordonne dans la difficulté d'urine & pour les vapeurs. Tous ces remèdes sont propres pour purifier le sang, & entretenir la circulation des liqueurs. La tisane de véronique est spécifique pour la toux sèche, & même elle est d'un grand secours pour la fièvre lente, ainsi que l'eau distillée de la même plante. C'est un remède incomparable pour arrêter les paroxysmes d'asthme, & pour faire vider cette colle qui farcit les vessicules & les bronches du poumon. Selon Hofman, on voit des phthysiques se rétablir par l'usage du lait où cette plante a bouilli; & des ulcères du poumon se consolider par le sirop fait avec le jus de la véronique. Tragus, pour les maladies du poumon, faisoit infuser un gros de feuilles de véronique dans deux onces & demie de l'eau distillée de la même plante. Zwelfer se servoit du rob de véronique pour le crachement de sang & pour les ulcères du poumon. Riviere l'estimoit beaucoup pour les mêmes maladies. Il est rapporté dans les Journaux d'Allemagne, qu'une personne qui avoit une fistule dans la poitrine fut guérie par l'usage fréquent de l'eau de véronique, & cette fistule avoit résisté à une infinité de remèdes très-bien indiqués. Le sirop de véronique composé est merveilleux dans ces sortes d'occasions: voici la manière de le faire. Prenez véronique entre fleur & graine, deux poignées, feuilles de scabieuse, de bugle, de fanicle, de ruta muraria (espèce de capillaire) de pulmonaire, de consoude, de chacune une poignée, ache, cinq ou six feuilles, fleurs de bourrache, de buglose, de violette, de pas-d'âne, de chacune demi-once; lavez le tout proprement, & le mettez infuser dans quatre pintes d'eau de rivière, pour les faire bouillir jusqu'à la diminution de la moitié: il faut ensuite passer la décoction par un linge, & la faire bouillir avec demi-once de réglisse, autant de jujubes & de sébestes, une once de raisin de damas, de dattes & de figues, jusqu'à ce que le tout soit réduit à trois chopines: car alors on le repasse par un linge, & l'on y ajoute une livre de miel ou de sucre, pour en faire un sirop.

VERVEINE, vient dans toute sorte de terre sans culture; se multiplie de semences en tout tems.

On se servoit fort de la décoction de cette plante pour les fièvres intermittentes, avant la découverte du quinquina. Cette préparation est apéritive & vulnérable; on l'ordonne dans la difficulté d'urine, pour le crachement de sang, la rétention des règles, & les pâles couleurs. L'eau distillée de cette plante, ou son suc dépuré, est bon pour l'inflammation des yeux. On se sert de sa décoction pour les gargarismes dans les maux de gorge, ou pour nettoyer les ulcères.

VIOLETTE, vient en bonne terre & en belle exposition; se multiplie de semences & de plant enraciné en Mars.

On se sert des feuilles de cette plante dans les décoctions émollientes & dans les cataplasmes résolutifs & adoucissants. On fait avec les fleurs un sirop purgatif, donné à deux onces. Il convient dans les maladies de poitrine pour faciliter le crachat; on l'ordonne aussi dans quelque liqueur appropriée dans la néphrétique, dans la rétention d'urine, &

dans toutes les maladies où il faut adoucir. On fait avec les fleurs, un miel qu'on mêle dans les lavemens anodins. La décoction des semences de cette plante entre dans plusieurs électuaires purgatifs.

YERLE, vient dans les champs, sans culture & sans foin, plus qu'on ne veut. La décoction de cette plante est estimée pour l'hydropisie; on emploie une once de sa semence & de sa racine pour cette maladie. Les feuilles s'emploient dans les fomentations & dans les cataplasmes pour fortifier les nerfs, pour la paralysie, les rhumatismes & la goutte.

YVETTE, se multiplie de semences en Mars, & de plant enraciné en Septembre. Elle est bonne pour les maladies des nerfs; elle est apéritive & provoque les ordinaires. Sa macération en eau froide, ou son infusion dans l'eau chaude, soulage les gouteux & ceux qui ont la sciatique. On s'en sert aussi pour la jaunisse, l'hydropisie, & pour toutes les maladies qui dépendent des obstructions des viscères.

CHAPITRE II.

De l'Apothicairerie.

IL n'est pas seulement nécessaire de connoître les simples & leurs vertus pour pouvoir donner du soulagement aux malades; il faut encore savoir les mélanges & les différentes préparations qu'on en fait, sur-tout à la campagne où l'on se trouve réduit à se servir de gens peu expérimentés, qui ne songent souvent qu'à leur profit, sans s'embarrasser si les drogues qu'ils emploient seront salutaires ou non. Ainsi je conseille à ceux qui le peuvent faire, d'avoir chez eux un petit laboratoire pour faire faire en leur présence les remèdes les plus usités, & d'imiter en cela les Communautés & les Maisons Religieuses qui, en épargnant de grands frais, sont sûrs des médicamens qu'ils emploient. Ayant donc choisi un lieu propre à cet usage, on commencera par le fournir des ustensiles nécessaires: ce lieu sera sec & exposé au soleil levant, si faire se peut.

ARTICLE I.

Des Ustensiles nécessaires dans une Apothicairerie.

Deux seringues d'étain avec leurs étuis, & plusieurs canons de buis ou d'ivoire de différentes grosseurs.

Un pot d'étain propre à mettre les lavemens, & à les faire chauffer lorsqu'on voudra les donner.

Trois ou quatre étamines blanches longues d'un quart & demi, pour passer les médecines & les décoctions.

Deux ou trois tamis pour passer la casse, les tamarins, les prunes, les décoctions, les cataplasmes, &c.

Deux tamis de soie couverts pour passer le poudres.

Un poids de marc de seize onces avec des grains, & deux ou trois balances de différentes grandeurs.

Deux spatules de fer.

Une spatule de bois.

Trois ou quatre spatules d'ivoire.

Un grand mortier de bronze avec son pilon de fer.

Un moyen mortier de marbre avec son pilon de bois.

Un petit mortier de bronze avec son pilon de même matière.

Plusieurs coquemars & pots de terre.

Un gros bistortier & un moyen.

Un rouleau.

Deux ou trois quarrés de bois avec un clou à chaque coin, pour tenir les étamines lorsqu'on passe les médecines ou les décoctions.

Un fourneau de fer.

Un autre fourneau de brique, fabriqué à demeure sous une cheminée, pour y pouvoir contenir un ou deux alambics.

Un grand alambic de cuivre rouge étamé.

Un bain marie, garni de son alambic d'étain.

Deux ou trois bassines de cuivre rouge de différentes grandeurs, pour faire les sirops, les électuaires, les onguents & les emplâtres.

Deux poêlons de cuivre rouge.

Une grande rape de fer-blanc.

Quelques cuillers d'argent.

Deux cuillers de cuivre percées en forme d'écumoire.

Une presse.

Deux ou trois bassines d'étain.

Une ou deux chausses de molleton ou de futaine.

Plusieurs torchons de toile forte.

Plusieurs terrines de grès.

Plusieurs entonnoirs tant de fer-blanc que de verre.

Un porphyre avec sa meule.

Une étuve.

Suffisante quantité de boîtes, de pots de terre ou de faïence; plusieurs bocaux de verre: le tout pour mettre les médicamens.

Un couteau de cordonnier.

Une fontaine pour avoir de l'eau continuellement, s'il est possible.

ARTICLE II.

Des Drogues simples dont on aura provision.

Aloës succotrin.

Alun de roche.

Amandes douces & amères.

Anis.

Antimoine crud.

Aristolochie ronde & longue.

Baies de laurier.

Cachou.

Camphre.

Cannelle.

Cantharides.

Capillaire de Montpellier.

Casse en bâtons.

Céruse.

Cire neuve.

Goloquinte.

Corail.

Crème de tartre.

Crystal minéral.

Dattes.

Eau-de-vie.

Esprit-de-vin.

Fleur de camomille & de mélilot.

Galbanum.

Gaiac.

Girofle.

Gomme arabique.

Gomme adragant.

Graine de lin.

Gui de chêne, de poirier & de pommier.

Huile d'olives.

Ipecacuanha.

Jalap.

Iris de Florence.

Jujubes.

Limaille de fer.

Litharge d'or & d'argent.

Macis.

Manne grasse.

Miel commun.

Miel de Narbonne.

Minium ou cinabre.

Myrrhe.

Muscade.

Oliban.

Opium.

Pierre hæmatite.

Poix.

Polypode.

Pyrethre.

Quinquina.

Raclure de corne de cerf & d'ivoire.

Raisins de Damas & de Corinthe.
 Réglisse.
 Roses de Provins.
 Rhubarbe.
 Scammonée.
 Safran.
 Salsepareille.
 Salpêtre purifié.
 Santaux des trois fortes.
 Saffrafas.
 Sauge, petite sauge de Provence.
 Sébestes.
 Semences froides des quatre fortes.
 Semen contra.

Séné du Levant.
 Squine.
 Storax liquide & en larmes.
 Soufre.
 Sucre.
 Suc de réglisse blanc & noir.
 Sumac.
 Tamarins.
 Térébenthine.
 Terre sigillée.
 Tutie.
 Vif-argent.
 Vitriol de toutes les especes.
 Vulnéraires de Suisse.

On se réglera suivant sa volonté ou la nécessité sur le plus ou le moins de toutes ces drogues, qu'on mettra chacune à part dans des coffres avec des étiquettes dessus, que l'on arrangerá par ordre alphabétique, afin de les trouver plus aisément dans le besoin.

Division de ce petit Traité.

Nous avons suffisamment expliqué dans les deux Articles précédens ce qu'il est nécessaire d'avoir pour former une Apothicairerie. Il est présentement à propos de parler des différentes préparations qu'on sera obligé d'avoir, afin de n'avoir recours qu'à soi-même, lorsque la nécessité le demandera. Nous ne parlerons que des préparations qui sont le plus d'usage, & dont on ne peut se passer. Telles sont les eaux distillées, les infusions, décoctions & lavemens; les émulsions, les bols, les gargarismes, les collyres, les vins, les vinaigres, les robs, les gelées, les conferves, les sirops, les miels, les tablettes, les électuaires, les pilules, les huiles par expression & par infusion, les baumes, les onguents & les emplâtres. Toutes ces préparations formeront autant d'Articles qui contiendront le nom & la quantité de chaque drogue qui entre dans chaque composition, la manière de les composer, leur usage & leur dose.

ARTICLE III.

Des Eaux distillées.

On distingue les eaux distillées en simples & en composées. Les simples sont celles où il n'entre qu'un seul médicament. Les composées sont celles où il entre plusieurs drogues: & comme dans l'hiver on n'a pas toujours les plantes dont on auroit besoin, on distille des eaux de ces plantes, pour n'être point pris au dépourvu. Quoique les eaux distillées puissent se garder plusieurs années sans se corrompre, on aura cependant soin de les renouveler tous les ans, afin qu'elles soient plus efficaces.

Eau de Plantain.

Prenez une bonne hottée de plantain à grandes feuilles nouvellement cueillies, que vous pilerez dans un mortier, & vous en remplirez à moitié votre cucurbitre de cuivre, étamée en dedans; tirez à la presse une quinzaine de livres de suc d'autre plantain, que vous verserez sur celui que vous aurez pilé; placez votre cucurbitre sur un fourneau, après lui avoir adapté son chapiteau & un récipient; allumez votre feu dans le fourneau pour faire votre distillation; entretenez votre feu égal, & qu'il ne soit pas trop grand: lorsqu'il ne sortira plus rien de votre alambic, vous retirerez l'eau distillée de votre récipient, que vous exposerez au soleil pendant quelques jours dans des bouteilles de verre ou de grès sans les boucher; vous les boucherez après pour les garder.

III. PART. LIV. V. CHAP. II. Apothicairerie.

On se sert de l'eau de plantain dans les inflammations des yeux, dans les cours de ventre, dans les hémorragies, & dans les injections astringentes.
 On distillera de la même manière l'eau:

De Pourpier.
 De Laitue.
 De Bourrache.
 De Buglose.
 D'Aigremoine.
 De Nenuphar.
 D'Argentine.
 De Coquelicot.

De Chardon-benit.
 De Pariétaire.
 De Scorfonere.
 D'Absinthe.
 De Sauge.
 D'Hyssope.
 De Lavande.
 De Fenouil.

On ajoutera sur les plantes qui n'abonderont point en flegme, une forte décoction de la même plante. Les fleurs des plantes se distillent de la même manière.

Pour les fruits, on en tirera le suc par la presse après les avoir écrasés, & on le distillera de la même manière.

Pour les semences & les bois qui ont des substances très-dures, on en fera de fortes décoctions après les avoir pilées ou rapées, & on distillera ces décoctions comme ci-dessus.

Eau vulnéraire ou d'arquebufade.

Prenez feuilles de sauge, de romarin, d'angélique, de baume, de mélisse, d'absinthe, d'armoïse, de bugle, de fanicle, de bétoine, de verge-d'or, de grande & petite consoude, de scrophulaire, de plantain, d'aigremoine, de verveine, de millepertuis, de fenouil, de lavande, de santoline, d'aurone, d'aristoloche longue, de véronique, de millefeuille, de tabac, d'hyssope, de thym, d'origan, de pouliot, de marjolaine, de chacune deux bonnes poignées bien nettoyées que vous pilerez dans le mortier; puis mettez-les dans un quarteau que vous emplirez de vin blanc: bouchez-le bien & le laissez en digestion pendant sept à huit jours: vous défoncerez ensuite votre futaille, & vous emplirez à moitié votre grand alambic de cette infusion que vous distillerez à feu égal. Après que vous aurez fait distiller la moitié de la liqueur, vous renverserez ce qui sera demeuré dans la cucurbitre sur un linge, & vous le mettrez à la presse pour en tirer le suc, que vous verserez dans la cucurbitre, & que vous distillerez comme ci-devant; après quoi vous mêlerez la première & la seconde eau ensemble, que vous garderez dans des bouteilles bien bouchées pour vous en servir dans l'occasion.

Il faut prendre garde que le feu ne soit trop grand pendant la distillation, de peur que la matière s'attachant au fond de la cucurbitre, l'eau distillée ne sente l'empyreume.

On appelle cette liqueur eau d'arquebufade, parce qu'on l'emploie pour guérir les plaies par les armes à feu. Elle est excellente pour les contusions, les dislocations, pour résoudre les tumeurs, nettoyer les ulcères, & contre la gangrene, appliquée extérieurement; elle fait revenir les chairs, elle fortifie, elle résiste à la pourriture. On peut s'en servir aussi contre les vapeurs.

Il sera plus amplement parlé de la distillation, ci-après III. Part. Liv. VI. Chap. IX.

ARTICLE IV.

Des Infusions, des Décoctions & des Lavemens.

Les Infusions sont des préparations par lesquelles on met tremper des médicaments pendant quelque tems dans des liqueurs convenables. Les infusions se font ou à froid, ou à la chaleur: on fait, par exemple infuser à froid le séné dans l'eau commune, ou bien on en tire la vertu dans l'eau chaude ou bouillante à la manière du thé. Ces deux sortes de préparations sont également efficaces; cependant les infusions qui se font dans les liqueurs chaudes, sont plutôt faites & ont plus de vertu.

Infusion purgative.

On prend une demi-once de féné mondé de ses petits bâtons & des feuilles noires & jaunes, avec une dragme de semence de fenouil ou d'anis verd qu'on met dans une écuelle, & on verse par-dessus six onces de tisane ordinaire; puis on couvre l'écuelle, & on le place au coin du feu ou autre endroit peu chaud, afin de laisser infuser les médicamens pendant la nuit: le lendemain matin on fait bouillir le féné sur un réchaud; on passe tout par un linge en le pressant médiocrement; on délaie dans la colature une once & demie de sirop de roses pâles, & on avale le tout à jeun un peu froid; trois heures après on prend un bouillon maigre, & on garde la chambre pendant tout le jour.

Infusion de Boule de Mars ou de Pierre vulnérable d'acier.

On fait tremper la Boule de Mars dans de l'eau-de-vie, du vin ou de l'urine jusqu'à ce que la liqueur en ait pris la couleur, ce qui va à moins d'un quart d'heure; ensuite on fait tiédir cette teinture, & on en lave les plaies simples, ou bien on en seringue dedans; quelquefois on répand sur la plaie de la boule même réduite en poudre pour arrêter les hémorragies, & on applique dessus des compresses trempées dans la même infusion, ayant soin de les tenir toujours humides pendant vingt-quatre heures en les mouillant de tems en tems, au bout duquel tems on les leve pour en remettre d'autres qu'on renouvelle de vingt-quatre en vingt-quatre heures. Lorsque la plaie pénètre dans la capacité du corps, on peut faire avaler au blessé deux ou trois cuillerées de cette infusion, qui est excellente aussi pour les ulcères qu'elle dessèche, & cicatrise promptement, & pour les rhumatismes, appliquée extérieurement.

Maniere de faire les Boules de Mars. On prend égales parties de limaille d'acier & de terre blanc de Montpellier pulvérisé; par exemple, de chacun une livre, & de racine d'aristoloché ronde en poudre fine, huit onces; on en fait une pâte molle avec le vin ou l'eau-de-vie, & on laisse la matière en digestion au soleil durant l'été, la remuant de tems en tems jusqu'à ce que le tout soit entièrement desséché. On remet la masse en poudre, on la trempe ensuite avec le vin ou l'eau-de-vie, la faisant digérer de nouveau & puis dessécher. On réitère ces opérations jusqu'à ce qu'on n'aperçoive plus de grains de limaille, & que le tout se mette en poudre fort fine. Pour lors avec de l'eau-de-vie on en forme des boules qu'on laisse dessécher à l'air & durcir, c'est la boule de Mars ou pierre vulnérable d'acier, dont la vertu est si grande pour la guérison des plaies & des ulcères.

Les *Décoctions* sont différentes suivant la diversité des substances des mixtes qu'on veut cuire: car ceux qui sont de substance dure & difficile à pénétrer, comme le bois, les racines, les animaux, les minéraux & les métaux, demandent une bien plus longue cuisson que les autres qui ont la substance plus tendre. Lorsqu'on aura donc quelque décoction à faire de plusieurs médicamens, on y procédera par ordre. On commencera par les plus solides, tels sont les bois: après on y mettra les racines, les écorces, ensuite les fruits, puis les herbes, les fleurs, les semences: on ramera les bois, on coupera par petits morceaux les racines, on hachera les herbes, on coupera les fruits par morceaux, on cassera les semences, & on employera les fleurs telles qu'elles seront: il y a cependant une exception à faire, qui est qu'on ne fait jamais bouillir la réglisse.

Décoction ou Tisane ordinaire.

Prenez une once d'orge, une botte de chiendent ratissée, nettoyée & coupée menu, une grosse racine de chicorée sauvage ratissée, nettoyée & coupée par morceaux; faites bouillir le tout à petit feu dans deux pintes & chopine d'eau réduite à deux pintes: en retirant le coquemar du feu, ajoutez-y deux ou trois gros de réglisse ratissée, battue & effilée; laissez refroidir la tisane & la passez.

Cette tisane peut servir de boisson ordinaire dans presque toutes les maladies: on pourra y ajouter, en cas de nécessité, quelque médicament altérant approprié à la maladie qu'on aura à traiter.

Les *Lavemens* sont une espèce de décoction. On les compose pour diverses intentions, tantôt pour rafraîchir les intestins, tantôt pour les humecter & pour ramollir les excréments qui y sont endurcis, pour dissiper les vents, pour appaiser les douleurs. Ces décoctions sont faites ordinairement avec l'eau communé; on les fait cependant quelquefois avec le lait, le petit-lait, le bouillon de viande & l'urine; & outre les racines, les feuilles, les fleurs, les semences qu'on a coutume d'y faire bouillir, on y ajoute fort souvent des laxatifs, comme le féné, la casse, les miels, les sels, les huiles, les jaunes d'œufs, la térébenthine, les électuaires.

Lavement émollient.

Prenez feuilles de mauve, de guimauve, de pariétaire, de violier, de mercuriale, de seneçon, de chacune une poignée. Faites bouillir le tout à petit feu dans trois demi-setiers d'eau, jusqu'à consommation d'un tiers, & le passez; ajoutez dans la colature deux ou trois onces de miel nenuphar, ou mercurial, ou violat, & un gros de salpêtre purifié, que vous ferez fondre sur un petit feu. Lorsqu'on voudra ajouter des huiles dans les lavemens, on ne les mettra qu'après avoir mis le lavement dans la seringue par-dessus les autres ingrédients.

Lavement purgatif.

Dans une chopine de la décoction susdite, délayez sur le feu une once de lénitif fin, ou de bénedicte laxative, & la passez.

ARTICLE V.

Des Emulsions.

Les émulsions sont des liqueurs agréables au goût, qui ont la couleur & la consistance du lait; on les compose de semences pilées dans le mortier de marbre, & on les délaie dans les décoctions ou dans des eaux distillées qu'on passe & qu'on exprime, & on y ajoute ou des sirops ou du sucre.

Emulsion peçtorale.

Prenez une once d'amandes douces pelées dans l'eau chaude, demi-once des quatre semences froides mondées; pilez-les dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, en y ajoutant peu-à-peu, de peur qu'elles ne tournent en huile, une pinte ou trois chopines de décoction d'orge ou de chiendent, ou autant d'eau distillée de tussilage ou de scabieuse: passez le tout par le blanchet avec une légère expression, & ajoutez dans la colature deux onces de sirop de capillaires, ou de sirop violat, ou deux onces de sucre. Pour rendre cette émulsion plus agréable, on pourra y ajouter une bonne cuillerée d'eau de fleurs d'orange.

Cette émulsion peut servir de boisson ordinaire dans les fièvres ardentes, dans les maladies de poitrine, dans les ardeurs & difficultés d'urine, & dans toutes les maladies où il faut adoucir les âcretés du sang.

On peut ajouter dans cette émulsion deux gros de pistaches; elle n'en sera que plus agréable au goût.

On peut composer simplement cette émulsion avec deux onces d'amandes douces, en y ajoutant les autres ingrédients, & on lui donne le nom d'*Amandé*.

ARTICLE VI.

Des Bols.

On a inventé les bols pour les malades qui ont de la répugnance à prendre des remèdes liquides, en ce qu'ils n'ont ni goût ni odeur: on les compose de poudres, d'extraits, de résines, de sels, d'électuaires, de confectons, de pulpes, de sirops: on les

prend à la pointe d'un couteau, ou on les enveloppe dans du pain à chanter, & on boit immédiatement par-dessus quelque liqueur appropriée à la maladie. On prend par conséquent une médecine en bol, du quinquina en bol, des opiates en bol. Ces bols se prennent ordinairement le matin à jeun; on les réitère dans la journée de trois en trois, ou de quatre en quatre heures; on les prend avant dîner, avant souper & à l'heure du sommeil, le tout suivant l'exigence des cas.

Bol purgatif.

Prenez six gros de casse mondée, quinze grains de rhubarbe en poudre, deux gros de crème de tartre; faites du tout deux ou trois bols pour prendre en une seule dose le matin à jeun, enveloppés dans du pain à chanter.

ARTICLE VII.

Des Gargarismes & des Collyres.

Les *Gargarismes* sont des remèdes liquides dont on se sert dans les maladies de la gorge & de la bouche, sans les avaler. On les compose de feuilles, de racines, de fruits & de semences des plantes; on y ajoute des sels, des extraits, des sirops.

Gargarisme dans les maux de gorge.

Prenez une cuillerée d'orge & une petite poignée d'aigremoine, demi-once d'écorces de grenades, une once de fleurs de sumac: faites bouillir le tout à petit feu dans trois demi-setiers d'eau réduits à la moitié; passez-le par l'étamine; faites dissoudre dans la colature un gros de sucre de Saturne, & délayez-y une once de sirop de mûres, ou d'épine-vinette, ou de grenade.

Dans les maux de gorge opiniâtres, on pourra, à la place du sucre, y mettre l'esprit de vitriol jusqu'à agréable acidité.

Les *Collyres* sont des remèdes dont on se sert extérieurement pour les maladies des yeux. On les compose d'eaux distillées, & de sels de vin blanc, & de poudres ophthalmiques.

Collyre pour conserver les yeux dans la petite vérole.

Prenez safran en poudre deux scrupules, eau rose & eau de plantain de chacune deux onces; mêlez le tout ensemble pour vous en servir au besoin.

Collyre dans les inflammations des yeux.

Prenez une chopine de vin blanc, ajoutez-y couperose blanche, sel commun, & tarte préparée, de chacun un gros; réduisez le tout en poudre subtile, & le gardez dans une bouteille de verre bien bouchée.

ARTICLE VIII.

Des Vins & des Vinaigres.

Mon dessein n'est point de parler ici des vins & des vinaigres ordinaires dont on se sert pour aliments. Nous entendons par ces deux espèces les vins & les vinaigres médicamenteux qui se font par infusion ou par ébullition en y ajoutant des feuilles, des fleurs, des racines, ou des écorces de plantes, ou quelque minéral préparé.

Vin d'Absinthe.

On concassera cinq ou six grosses poignées de sommités d'absinthe cueillies en fleur,

& qu'on aura laissé sécher à l'ombre; on les mettra dans un baril, on y ajoutera deux onces de cannelle, une once de girofle, le tout concassé, & on remplira le baril d'environ vingt-cinq à trente pintes de vin doux fait avec du raisin blanc: on mettra le baril à la cave sans le bondonner: lorsque la fermentation sera cessée, on le remplira de pareil vin blanc, & on le bondonnera; & quand on voudra s'en servir, on en tirera par une fontaine ordinaire.

Ce vin est excellent pour fortifier l'estomac & pour donner de l'appétit. On l'ordonne le matin à jeun dans les pâles couleurs, & pour procurer les règles; il tue les vers. La dose est d'un verre de cabaret le matin à jeun, dont on fait usage douze ou quinze jours de suite.

Vin fébrifuge.

Prenez une once de quinquina en poudre; mettez-le dans une bouteille que vous remplirez d'une pinte de bon vin rouge; laissez-le en infusion pendant douze heures, en remuant la bouteille de haut en bas trois ou quatre fois pendant tout ce tems; au bout duquel vous le tirerez à clair pour vous en servir.

Ce vin s'ordonne dans toutes les fièvres intermittentes au poids de quatre à cinq onces, que l'on réitère de quatre heures en quatre heures dans les intermissions. On le continue trois semaines ou un mois. Lorsque l'accès est arrêté, on en diminue les prises, & on en prend deux ou trois par jour.

Vin émétique.

Prenez une once & demie de foie d'antimoine bien pulvérisé; mettez-le dans une bouteille, & versez dessus une pinte d'excellent vin blanc; bouchez bien la bouteille & la laissez en digestion pendant huit ou dix jours en la remuant plusieurs fois pendant le jour, au bout duquel tems vous tirerez votre vin à clair.

Ce vin purge par haut & par bas. Sa dose est depuis demi-once jusqu'à deux onces. L'on fait encore des *vins aromatiques*, en mettant infuser dans du vin des feuilles & des fleurs des plantes odorantes: ces fortes de vins ne sont employés qu'extérieurement, comme défensifs sur les tumeurs, ou pour déterger des plaies & des ulcères.

Vinaigre des quatre Voleurs.

Prenez deux pintes du meilleur vinaigre dans lesquelles vous mettrez infuser des feuilles de sauge, d'absinthe, de romarin, de rue, de lavande, de thym, de la grande menthe, de chacune une petite poignée; laissez infuser le tout pendant huit jours au soleil ou sur des cendres chaudes, passez-le & faites dissoudre dans la liqueur une once de camphre.

Ce vinaigre est un excellent antidote contre la peste & le mauvais air; on s'en lave le matin la bouche, on s'en frotte sous les aisselles, & on en respire de tems en tems.

ARTICLE IX.

Des Robs.

Le rob est un suc de fruit dépuré & cuit jusqu'à la consommation des deux tiers.

Rob de Coings.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de coings à demi-mûrs; rapez-les l'un après l'autre à l'exception de leur cœur; laissez reposer deux ou trois jours ce qui aura été rapé dans des terrines, puis exprimez-le dans une forte toile neuve; vous en prendrez dix pintes que vous mettrez dans une bassine de cuivre, & que vous ferez bouillir à petit feu jusqu'à ce que les deux tiers en soient consommés; laissez refroidir le tout pendant deux ou trois jours, au bout desquels vous le verserez par inclination dans des pots que vous couvrirez bien.

Ce rob est fort estimé pour fortifier l'estomac ; on l'emploie dans les cours de ventre & les dysenteries.

La dose est jusqu'à une once.

Rob de baies de Sureau.

Tirez par expression dans une toile forte telle quantité qu'il vous plaira de suc de baies de sureau que vous laisserez reposer pendant trois jours ; puis vous le ferez bouillir à petit feu jusqu'à consommation des deux tiers ; après quoi laissez-le refroidir, écumez-le, & le gardez pour le besoin.

On se sert de ce rob dans les maladies du cerveau, dans la paralysie & l'épilepsie, dans la passion hystérique : la dose est depuis deux gros jusqu'à demi-once.

On fera de la même manière les robs de raisins & de mûres.

ARTICLE X.

Des Gelées.

Il n'est point ici question de parler des gelées de fruits, étant décrites à la fin de ce Livre dans celui qui concerne les confitures. Nous ne donnerons ici que la description de la gelée de corne-de-cerf, comme étant la seule qui puisse être profitable aux malades.

Gelée de Corne-de-Cerf.

Prenez une livre de corne-de-cerf, nouvellement rapée, bien menu & lavée dans plusieurs eaux chaudes ; ajoutez-y un poulet maigre écrasé ; mettez le tout dans un pot de terre vernissé : versez dessus trois pintes d'eau ; faites-le bouillir à petit feu jusqu'à ce que la rapure soit devenue gluante sous les doigts ; passez-le par un tamis & le laissez reposer ; puis vous le verserez à clair dans une casserolle bien étamée ; vous y ajouterez une chopine de bon vin blanc, le jus de deux citrons, demi-livre de sucre en poudre, un demi-gros de cannelle & autant de coriandre concassée. Vous ferez bouillir le tout environ un demi-quart d'heure, & l'écumerez exactement ; vous le clarifierez avec le blanc de quatre œufs & deux cuillerées d'eau, que vous battrez avec des verges jusqu'à ce qu'ils soient en mousse ; vous les mêlerez dans la gelée, remuant le tout ensemble ; vous la passerez ensuite toute chaude pour la chauffer de bazine, & la dresserez dans des petits pots ou dans des soucoupes : vous la mettrez au frais sans la couvrir.

On en retranchera le citron pour ceux qui ont des maladies de poitrine.

Cette gelée est excellente pour fortifier l'estomac, pour résister à la malignité des humeurs ; c'est une très-bonne nourriture pour les malades.

ARTICLE XI.

Des Conservees.

On se sert ordinairement des racines, des herbes ou des fleurs pour faire des conservees. Je donnerai ici des exemples de chacune, afin qu'on puisse préparer sur ces modèles toutes sortes de conservees.

Conserve d'Enula Campana.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de racines d'enula campana ; lavez-les bien & les nettoyez ; hachez-les grossièrement, & faites-les bouillir dans six fois autant pesant d'eau, à feu modéré, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment attendries ; pilez-les alors dans le mortier de marbre, & en passez la pulpe par le tamis de crin ; faites cuire deux fois autant pesant de sucre fin dans la décoction des racines, jusqu'à consistance de sirop épais ; & lorsqu'il sera à demi-refroidi, vous y incorporerez votre pulpe, & votre conserve sera faite ; mettez-la dans des pots & la laissez refroidir avant de la couvrir.

On se sert de cette conserve pour faciliter l'expectoration dans les maladies du poulmon. Elle est stomacale & convient dans les maladies des reins & de la vessie. Sa dose est depuis demi-once jusqu'à une once.

Conserve de fleurs de Roses de Provins.

Prenez une livre de gros boutons de fleurs de roses de Provins mondées de leurs onglets ; pilez-les exactement dans le mortier de marbre, en y ajoutant peu-à-peu deux livres de sucre en poudre, & ferrez le tout dans des pots pour vous en servir au besoin. Vous aurez soin de les exposer au soleil pendant quelque tems, & de les remuer avec une spatule, pour mieux unir les roses avec le sucre.

On emploie cette conserve dans les maladies du cerveau & de la poitrine, dans les crachemens de sang, pour arrêter le vomissement & les cours de ventre. Sa dose est d'un ou deux gros à la pointe d'un couteau.

ARTICLE XII.

Des Sirops.

Les sirops sont des compositions qui sont faites avec des sucs, des teintures ou des décoctions qu'on fait cuire en consistance un peu épaisse avec du sucre ou du miel.

Sirop de Coings.

Tirez à la presse trois livres de suc de coings, après les avoir rapés jusqu'au cœur, ajoutez-y autant de sucre en poudre ; faites cuire le tout jusqu'à consistance de sirop un peu épais, écumez-le bien ; & lorsqu'il sera à demi-refroidi, vous le mettrez dans des bouteilles de verre que vous boucherez bien.

On ordonne ce sirop jusqu'à une once dans les maladies de l'estomac, dans le flux de ventre, dans la dysenterie. On pourra faire de la même manière tous les sirops de fruits, en tirant le suc par la presse.

Sirop d'Absinthe.

Prenez des sommités de grande absinthe séchée, une demi-livre, feuilles de roses de Provins, tartre blanc de Montpellier de chacun deux onces, *spica nardi* trois gros, suc de coing & du vin blanc de chacun trois livres & demie ; mettez le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché, sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures ; faites-le cuire après à petit feu jusqu'à consommation des deux tiers ; passez-le & ajoutez-y quatre livres de sucre ; clarifiez le tout avec le blanc d'œuf, puis faites-le cuire jusqu'à consistance de sirop un peu épais, & le ferrez pour l'usage.

Ce sirop est excellent pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour tuer les vers, dissiper les vents ; on en donne le matin, à jeun, une ou deux cuillerées qu'on délaie dans du vin, ou bien on le prend sans aucun mélange.

Sirop de Guimauve.

Faites une forte décoction de racines de guimauve, après les avoir bien nettoyées & coupées par morceaux ; passez cette décoction, & sur chaque pinte de cette décoction, ajoutez-y une livre de suc en poudre ; faites bouillir le tout jusqu'à consistance de sirop un peu épais ; clarifiez-le avec le blanc d'œuf à la manière accoutumée ; écumez-le bien, & lorsqu'il sera à demi-refroidi, vous en emplirez des bouteilles que vous boucherez bien.

Ce sirop est d'un grand usage dans les maladies de poitrine, pour faciliter l'expectoration, dans les toux violentes : on le mêle avec une égale partie d'huile d'amandes douces, & on le fait prendre à la cuiller, ou bien on le mêle dans les tisanes appropriées à la maladie.

Sirop de Chicorée composé.

Prenez deux onces d'orge, racines d'ache, de fenouil, d'asperges, tartre blanc de Montpellier, de chacun deux onces; feuilles de chicorée, de pissenlit, d'endive, de laitron, de laitues, d'hépatique, de fumeterre, de houblon, de chacune une poignée; de capillaire de Montpellier, de polytric, d'adiante, de céterach, de réglisse, de baies d'alkekengas, de semences de cucute de chacun six gros; nettoyez bien le tout & le faites bouillir dans cinq pintes d'eau jusqu'à consommation du tiers; passez-le, ajoutez-y six livres de sucre, clarifiez-le avec le blanc d'œuf, & le faites cuire jusqu'à consistance de sirop très-épais, prenez ensuite six onces de bonne rhubarbe coupée par petits morceaux, tartre blanc de Montpellier, une once; de spica nardi, six gros; faites infuser le tout dans un vaisseau de terre que vous boucherez bien, en y ajoutant trois chopines d'eau de chicorée distillée, au bout duquel tems vous ferez bouillir le tout cinq ou six bouillons; clarifiez le tout avec le blanc d'œuf après l'avoir passé, & y ajoutez quatre onces de sucre; mêlez le tout dans votre première décoction, & le faites cuire jusqu'à une bonne consistance; vous le ferez lorsqu'il sera refroidi.

Ce sirop est excellent dans les diarrhées, les cours de ventre, les dysenteries & les maladies du foie; c'est un purgatif très-moderé: on l'ordonne jusqu'à une once ou deux, ou seul, ou mêlé avec d'autres purgatifs.

Sirop de fleurs de Pas-d'âne.

Prenez une livre & demie de fleurs de pas-d'âne nouvelles, mettez-les dans un pot de terre vernissé, & versez dessus quatre pintes & chopine d'eau bouillante; couvrez le pot, & le mettez sur les cendres chaudes pendant douze heures; donnez quelques bouillons au bout de ce tems à l'infusion, passez-la avec expression; mettez dans le même pot une même quantité de fleurs nouvelles de pas-d'âne, versez dessus la liqueur que vous aurez passée; recouvrez le pot & le tenez encore douze heures sur les cendres chaudes; donnez encore quelques bouillons à l'infusion, passez-la une seconde fois avec expression, clarifiez la liqueur avec le blanc d'œuf en y ajoutant quatre livres de sucre, & faites-la cuire à petit feu jusqu'à consistance de sirop.

On se sert de ce sirop dans toutes les maladies de la poitrine; il sert à faire cracher: on le prend à la cuiller, ou bien on le mêle dans les tisanes.

On composera de la même manière les sirops de nenuphar, de roses seches, d'aillots, de violettes, & de telles autres fleurs dont on aura besoin.

ARTICLE XIII.

Des Miels.

Comme on n'emploie guere aujourd'hui le miel que dans les lavemens, je ne parlerai que des préparations qui entrent dans cette espece de remede.

Miel mercurial.

Prenez égale partie de fuc de mercurial dépuré & de miel commun, clarifiez-le avec le blanc d'œuf, & le faites cuire en consistance de sirop épais.

On se sert de ce miel dans les lavemens, pour vider les entrailles, & pour détremper les grosses matieres des intestins: sa dose est depuis deux onces jusqu'à quatre.

Miel violet.

Faites bouillir pendant une bonne heure quatre livres de violettes nouvelles dans douze livres d'eau; coulez ensuite la décoction avec expression; faites bouillir, dans la liqueur passée, quatre livres de nouvelles violettes, procédant de même que la première fois; faites bouillir encore, pour la troisième fois, quatre livres de nouvelles violettes dans

la liqueur; & après les avoir passées avec expression, ajoutez-y douze livres de miel & clarifiez le tout avec le blanc d'œuf, & faites-le cuire jusqu'à consistance de sirop épais. On emploie ce miel dans les clysteres émolliens & rafraichissans depuis deux onces jusqu'à quatre.

Miel Nenuphar.

Le miel nenuphar se prépare de même que le miel violet; on l'emploie à la même dose dans les mêmes indications.

ARTICLE XIV.

Des Tablettes.

Les tablettes sont un assemblage de médicamens en poudre, ou réduits en pulpe, joints à une certaine portion de sucre, mais plus que pour toute autre préparation; on mêle par exemple depuis deux onces jusqu'à trois onces de poudre ou de pulpe, sur une livre de sucre.

Tablettes de Guimauve.

On prendra environ six onces de racines de guimauve, grosses & bien nourries; on leur ôtera leur écorce, & on les coupera en rouelles bien minces; on les fera cuire à petit feu dans suffisante quantité d'eau, jusqu'à ce qu'elles soient bien attendries; alors on les pilera dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & en passera quatre onces de pulpe par le tamis de crin; puis on fera cuire dans un poëlon une livre & demie de sucre avec six onces d'eau-rosé jusqu'à consistance d'électuaire solide dans lequel on dissoudra la pulpe; on tiendra quelque tems le poëlon sur le feu pour faire évaporer l'humidité de la pulpe, & on formera des tablettes.

Ces tablettes sont d'un grand usage dans tous les rhumes.

On pourra faire sur ce modele toutes sortes de tablettes.

ARTICLE XV.

Des Electuaires.

Les électuaires sont de deux sortes, ou solides ou liquides; on donne aussi aux premiers le nom de tablettes. Je donnerai ici différentes préparations des deux especes, sur-tout de celles qui sont le plus d'usage, & dont on ne peut se passer dans une Apothicairerie.

Electuaire Diacarthami.

Prenez turbith choisi, six gros; moëlle de semences de carthame, poudre diatragacant froid, hermodactes, diagrede, de chacun demi-once; gingembre, deux gros; manne grasse, une once deux gros; miel rosat, chair de coing confite, de chacun une once; on réduira en poudre subtile tout ce qui pourra y être réduit, on l'ajoutera aux autres ingrédients; on fera fondre sur le feu onze onces de sucre dans environ une chopine d'eau, que l'on fera cuire jusqu'à ce qu'il file; pour lors on retirera le sucre du feu; on y ajoutera d'abord les pulpes, & on y mêlera les poudres exactement; on jettera après le tout sur un papier graissé d'huile d'amandes douces; on étendra la matiere avec un bistortier huilé, & on la coupera en tablettes qu'on gardera dans une boîte en lieu sec.

On emploie ces tablettes dans beaucoup de médecines; elles purgent les sérosités: la dose est depuis deux gros jusqu'à une once.

Electuaire de Citron.

Prenez feuilles de féné, trois gros; turbith, deux gros & demi; poudre diatragacant froid, diagrede, écorce de citron confite, conserve de fleurs de buglose & de violettes, de chacune deux gros; semences de fenouil doux, un gros; gingembre, dix-huit grains;

vous ferez du tout un électuaire solide de la même manière que ci-dessus, avec quatre onces & demie de sucre cuit en consistance de sirop très-épais. On emploie ces tablettes comme les précédentes, dans les Médecines : leur dose est depuis un gros jusqu'à demi-once.

Orviétan.

Prenez de vieille thériaque, vipères seches avec leur cœur & leur foie, de chacun deux onces ; racines de scorfonere, de carline, d'impératoire, d'angélique, de bistorte, d'aristoloché, de contrayerva, de dictame blanc, de galanga, de gentiane, de costus, d'acorus, semences de persil de Macédoine, feuilles de sauge, de romarin, de galega, de chardon benit, de dictame de Crete, baies de laurier & de genievre, de chacun demi-once ; de cannelle, de girofle & de macis, de chacun deux gros : réduisez le tout en poudre subtile, & le mêlez dans quatre livres de miel cuit en consistance de sirop un peu épais.

Cet électuaire est fort estimé dans les maladies malignes & pestilentielles, contre la peste vérolée & les morsures des bêtes venimeuses.

Sa dose est jusqu'à un gros.

Diascordium de Fracastor.

Prenez scordium, fleurs de roses rouges, bol d'Arménie, de chacun six gros ; styrax calamite, cannelle, cassia lignea, feuilles de dictame de Candie, racines de tormenille, de bistorte, de gentiane, de galbanum, de succin, de terre de Lemnos, de chacun deux gros ; opium, poivre long, gingembre, semences d'oseille, de chacun un gros ; réduisez le tout en poudre subtile, & incorporez-le dans une livre & demie de miel rosat, cuit en consistance de sirop : lorsque le tout sera bien incorporé, vous y ajouterez une once de vin d'Espagne, que vous y mêlerez exactement.

Cet électuaire est d'un grand usage pour calmer les douleurs dans la colique, dans la dysenterie ; il provoque le sommeil : sa dose est depuis un demi-gros jusqu'à un gros.

Confection d'Hyacinthe.

Prenez pierres d'hyacinthe préparées sur le porphyre, six gros ; corail rouge préparé, terre sigillée, santal citrin, de chacun demi-once ; raclure de corne-de-cerf, trois gros ; os de cœur de cerf, racines de tormenille & de dictame, feuilles de dictame de Crete, safran, myrrhe, roses rouges, semences d'oseille, de citron & de pourpier, de chacun un gros & demi ; yeux d'écrevisses préparés, écorce de citron & d'oranges amères seches, de chacun deux gros : mettez le tout en poudre subtile, & l'incorporez dans demi-once de sirop de kermès mêlé dans une livre & demie de sirop d'aillet.

Cette confection est très-estimée dans toutes les maladies malignes, dans la peste vérolée, la rougeole, les fièvres putrides, les cours de ventre, la dysenterie, & dans tous les dérangemens d'estomac. La dose est depuis demi-gros jusqu'à un gros & demi.

Catholicon double.

Prenez polypode de chêne, quatre onces ; semences de fenouil, six gros ; faites bouillir le tout à petit feu dans deux pintes d'eau réduites à la moitié, pressez-le avec expression ; ajoutez dans la colature deux livres de sucre que vous ferez cuire en consistance d'électuaire mol ; retirez-le du feu, & y ajoutez pulpe de café & de tamarins, de chacun deux onces : mêlez-y ensuite les drogues suivantes, après les avoir réduites en poudre subtile ; rhubarbe choisie, feuilles de fené, de chacun deux onces ; semences de violettes & d'anis, de chacun un gros ; de réglisse, demi-once ; des quatre semences froides mondées, deux gros.

Cet électuaire est d'un grand usage dans les cours de ventre ; on l'emploie dans les maladies aiguës : sa dose est jusqu'à une once.

Diaprun.

Prenez cinquante prunes de damas noir bien mûres, mettez-les cuire dans trois chopines

pinces d'eau jusqu'à ce qu'elles soient bien molles, posez-les sur un tamis de crin placé sur une terrine, gardez la décoction à part, & tirez la pulpe de vos prunes à travers le tamis avec une cuiller ; faites bouillir légèrement dans la décoction demi-once de semences de violettes concassées ; coulez la liqueur avec expression, ajoutez-y une livre & demie de sucre, que vous ferez cuire en consistance de sirop un peu épais : retirez-le du feu, & ajoutez-y demi-livre de votre pulpe de prunes, de café, de tamarins, de chacun demi-once, & les médicamens suivans réduits en poudre subtile ; de rhubarbe, semences de violettes, de chacun demi-once ; fleurs de roses rouges, santal citrin & rouge, raclure d'ivoire, suc de réglisse, de chacun trois gros ; des quatre semences froides, de chacune demi-gros ; mêlez bien le tout ensemble avec une spatule de bois : lorsqu'il sera refroidi, mettez-le dans un pot pour vous en servir au besoin.

C'est un purgatif très-doux ; sa dose est depuis une once jusqu'à une once & demie : on pourra le rendre plus purgatif, en ajoutant sur une livre de cet électuaire, deux gros de scammonée réduite en poudre subtile, qu'on y incorpore exactement : sa dose ne sera pour lors que depuis deux gros jusqu'à six.

ARTICLE XVI.

Des Pilules.

On a donné le nom de pilules aux médicamens composés d'une figure ronde, & assez semblables à une petite balle : on les a inventées pour faire prendre les médicamens à ceux qui ne peuvent les prendre délayés dans quelques liqueurs. On en compose de diverses espèces suivant les différentes indications qu'on a dans les maladies ; car les unes sont purgatives, les autres confortatives, anodines, apéritives, stomachiques, hystériques, &c.

Pilules de Cynoglossé.

Prenez myrrhe choisie, trois gros ; oliban, deux gros & demi ; racines seches de cynoglossé, semences de jusquiamé blanche, extrait d'opium, de chacun deux gros ; safran, castor, styrax, de chacun deux scrupules & demi : mettez le tout en poudre subtile, & formez-en une masse de pilules avec suffisante quantité de sirop de stœchas.

Ces pilules sont excellentes pour calmer les douleurs, & pour procurer le sommeil : on les ordonne avec succès dans les maladies de poitrine, depuis deux grains jusqu'à huit.

Pilules d'Aloës.

Prenez aloës succotrin, une once ; mastic, demi-once ; girofle, roses rouges, de chacun un gros ; safran, diagrede, de chacun deux scrupules : mettez le tout en poudre subtile, & avec suffisante quantité de suc d'absinthe, faites-en une masse de pilules.

Ces pilules sont bonnes pour purger les sérosités : on pourra en donner depuis un scrupule jusqu'à un gros.

Pilules mercuriales.

Prenez rhubarbe choisie, trochisque alhandal, diagrede, mercure doux, de chacun une once : mettez le tout en poudre subtile, & l'incorporez dans suffisante quantité de térébenthine de Venise.

Ces pilules conviennent dans les maladies vénériennes & dans toutes les maladies de la peau, depuis un scrupule jusqu'à un demi-gros.

ARTICLE XVII.

Des Huiles par expression & par infusion.

Les huiles dont on se sert en médecine, sont des médicamens qu'on applique ordinairement

reinent à l'extérieur, ou sur des tumeurs, ou sur des plaies, ou sur des contusions : elle font de deux sortes, ou par expression, ou par infusion : elles se tirent des feuilles, de fleurs, des fruits & des semences des plantes. Je parlerai en premier lieu des huiles par expression, & je commencerai par l'huile d'amandes douces. On en tire aussi des animaux comme des vers, des scorpions, &c.

Huile d'Amandes douces.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira d'amandes douces bien nettoyées, réduisez-les en pâte dans le mortier de marbre avec un pilon de bois : enveloppez cette pâte dans un sac de toile forte, & le mettez à la presse entre deux plaques de bois, posez dessous un plat d'étain ou de faïence pour recevoir l'huile : pressez d'abord doucement, de crainte de crever le sac : & lorsqu'il en sera sorti quelque quantité, pressez le plus fortement que vous pourrez jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien : vous mettrez votre huile dans des bouteilles pour vous en servir au besoin.

On se sert de cette huile intérieurement & extérieurement : c'est un grand remède dans les maladies de poitrine, dans les coliques, & pour appaiser les tranchées des femmes en couche, & des enfans nouveau-nés : la dose est depuis une once jusqu'à quatre. On s'en sert extérieurement dans les linimens, cataplasmes & les embrocations.

On tirera de la même manière l'huile d'amandes amères, de noisettes & de noix.

Huile de Laurier.

Prenez telle quantité qu'il vous plaira de baies de laurier bien mûres, concassez-les dans le mortier de marbre avec un pilon de bois, mettez-les dans une chaudière sur le feu après l'avoir remplie d'eau, de façon qu'elle surnage sur la matière de l'épaisseur d'un pied ; faites bouillir le tout à gros bouillons environ une heure & demie ; coulez la matière toute bouillante, & exprimez le marc à la presse : laissez refroidir la colature, & vous trouverez à la superficie une huile verte que vous ramasserez & que vous mettrez dans des pots. Cette huile est excellente pour les maladies des nerfs, pour résoudre les tumeurs, & pour la colique ventreuse. On en frotte chaudement les parties affligées, & on la mêle dans les lavemens jusqu'à une once ou deux.

Huile Rosat.

Prenez trois livres de roses rouges récemment cueillies, que vous pilerez dans le mortier de marbre avec un pilon de bois ; mettez-les dans une cruche, & versez par-dessus six livres d'huile d'olive ; bouchez la cruche & l'exposez au soleil pendant huit ou dix jours ; au bout de ce tems versez la matière dans une bassine de cuivre rouge, & faites-la bouillir légèrement ; exprimez la matière fortement par un linge ; mettez une pareille quantité de roses rouges dans la colature, & l'exposez de nouveau au soleil pendant le même tems ; faites bouillir une seconde fois l'infusion avec expression ; mettez pour la troisième fois une pareille quantité de roses dans la colature, & exposez-la encore une fois au soleil : vous pourrez garder quelque tems cette infusion jusqu'au besoin ; pour lors vous la ferez bouillir en dernier lieu pour en dissiper l'humidité : laissez-la refroidir, & vous ramasserez l'huile qui surnagera, que vous mettrez dans une cruche pour vous en servir au besoin.

On se sert de cette huile extérieurement pour fortifier, adoucir, & pour résoudre les fluxions.

On préparera de la même manière les huiles de camomille, de mélilot, de lis, de nenuphar, de millepertuis, d'absinthe, de baume ou de menthe, de myrte & de violettes.

Huile de Vers.

Prenez une livre & demie des plus gros vers de terre, lavez-les dans de l'eau ; & après les avoir fait égoutter, mettez-les infuser dans autant d'huile d'olive & une chopine de vin, pendant vingt-quatre heures ; faites ensuite bouillir l'infusion à petit feu, jusqu'à ce que le vin soit consommé ; passez pour lors le tout avec expression, & le gardez dans une cruche bien bouchée.

Cette huile est excellente pour fortifier & ramollir les nerfs, pour résoudre les tumeurs, & pour les foulures : on en frotte chaudement les parties affligées.

Huile de Scorpions.

Prenez quarante scorpions en vie & mettez-les dans un pot de terre vernissé, versez par dessus deux livres d'huile d'amandes amères ; couvrez le pot exactement, & le mettez dans un bain-marie l'espace de quatre heures ; coulez l'huile avec expression, & la gardez dans une bouteille bien bouchée.

On se sert de cette huile extérieurement, pour les douleurs des reins & de la vessie, & pour provoquer les urines. Quelques gens croient que cette huile peut garantir de la piquure des scorpions, quand on a eu le malheur d'en être piqué ; il ne faut pas totalement se fier à ce remède.

ARTICLE XVIII.

Des Baumes.

Les baumes font de deux sortes, ou naturels ou artificiels. Comme il n'est point ici question des premiers, je me renfermerai à traiter des artificiels, qui font des remèdes composés, pour appliquer extérieurement sur les plaies pour les mondifier ; je ne rapporterai que ceux qui sont le plus d'usage.

Baume d'Arceus.

Faites fondre à petit feu douze onces de gomme élémi coupée par petits morceaux ; ajoutez-y, lorsqu'elle sera fondue, une livre de térébenthine de Venise, autant de suif de bouc, & huit onces de graisse de porc : lorsque tous ces ingrédients seront bien fondus, passez-les par une toile neuve ; serrez ce baume, quand il sera froid, dans un pot que vous boucherez pour le besoin.

Ce baume est fort estimé pour incarner & consolider les plaies & les ulcères.

Baume verd de Metz ou de Madame Feuillet.

Prenez huile d'olive & de graine de lin, de chacune une demi-livre ; mettez-les dans une poêle à un feu très-moderé : lorsqu'elles seront échauffées, incorporez-y de la térébenthine de Venise une once, huile de laurier demi-once ; ôtez la poêle du feu, laissez-la refroidir, & mêlez peu-à-peu dans vos huiles du verd-de-gris en poudre subtile un gros & demi, vitriol blanc cinquante-quatre grains, aloës succotrin un gros, le tout bien réduit en poudre ; ensuite vous y ajouterez huile distillée de baies de genévre deux gros, huile essentielle de girofle demi-gros ; vous mêlerez bien avec une spatule le tout ensemble, & votre baume sera fait.

Ce baume est excellent pour guérir toutes sortes de plaies & d'ulcères.

Baume du Samaritain.

Prenez égale partie de la meilleure huile d'olive & de bon vin de Bourgogne, faites-les cuire ensemble à petit feu jusqu'à ce que le vin soit consommé, & le baume sera fait. Ce baume, quoique des plus simples, est excellent pour les plaies.

Baume du Commandeur de Perne.

Prenez benjoin en larmes trois onces, storax calamite deux onces, baume du Pérou en toque, & fleurs de millepertuis de chacun une once, aloës succotrin cinq gros, encens mâle, myrre en larmes, racine d'angélique, de chacun demi-once ; ambre gris & musc,

de chacun six grains ; réduisez le tout en poudre , & mettez-le dans un matras de verre à long col. Versez dessus trente onces d'esprit-de-vin rectifié ; fermez le matras avec une vessie mouillée , & le laissez digérer au bain-marie pendant cinq ou six jours ; filtrez ensuite laliquur par le papier gris , & la gardez dans une bouteille de verre bien bouchée.

Ce baume , appliqué extérieurement , est efficace pour les plaies causées par le fer & par le feu ; il est admirable pour les contusions , les engelures & les maux de dents. On s'en sert aussi intérieurement en mettant dix ou douze gouttes dans un peu de vin , & on les fait prendre dans les coliques , la petite vérole , la rougeole , dans les maux d'estomac , les cours de ventre & les fièvres malignes.

Baume Calmant.

Prenez feuilles vertes de tabac , de jusquiame & de cynoglosse , de chacune une poignée ; faites-les bouillir à petit feu dans une pinte de vin jusqu'à ce qu'elles soient réduites en marmelade. Passez pour lors le tout avec expression ; faites chauffer dans une bassine de cuivre autant d'huile d'olive que vous avez de liqueur , que vous ajouterez peu-à-peu dans votre huile lorsqu'elle sera chaude ; remuez bien le tout & le laissez sur le feu jusqu'à ce que l'humidité soit consommée , ce qui se fera connoître en ce que l'huile ne fera aucun bruit , & votre baume sera fait.

Ce baume est excellent dans les douleurs de rhumatisme & de la goutte ; il dissipe les douleurs & fortifie les parties affligées.

ARTICLE XIX.

Des Onguents.

Les onguents sont des médicamens qu'on applique extérieurement sur les plaies pour les guérir : on les compose d'huile , de graisses des animaux , de cire & de poudre.

Onguent Rosat.

Prenez deux livres de graisse de porc récente , lavez-la plusieurs fois dans de l'eau , & mêlez-y égale quantité de feuilles de roses pâles récemment cueillies , après les avoir pilées dans le mortier de marbre ; mettez-les dans un pot que vous couvrirez , & exposez-les au soleil pendant huit ou dix jours , en les remuant de tems en tems avec une spatule de bois ; faites cuire ensuite l'infusion à petit feu pendant deux heures , au bout duquel tems vous la passerez avec une forte expression ; ajoutez de nouveau dans votre onguent autant de nouvelles roses , laissez-les encore autant de tems au soleil ; faites-le bouillir autant de tems que la première fois , passez-le & l'exprimez fortement , votre onguent sera parfait ; fermez-le dans un pot pour le besoin.

Cet onguent est dessiccatif & adoucissant ; on s'en sert pour les hémorroïdes & pour les écorchures qui arrivent à ceux qui restent long-tems dans le lit pendant les maladies de longue durée.

Onguent de Céruse.

Prenez quatre onces de cire blanche & une livre d'huile rosat , faites-les fondre à petit feu , & mêlez-y avec un bistortier quatre onces de céruse de Venise réduite en poudre subtile , & un demi-gros de camphre ; remuez & mêlez bien le tout ; & votre onguent sera fait.

On se sert de cet onguent pour la brûlure , la grattelle , les démangeaisons & les écorchures.

Onguent Pompolyx.

Prenez dix onces d'huile rosat , & quatre onces de suc de semences de morelle ; faites bouillir le tout à petit feu jusqu'à ce que le suc soit consommé ; passez-le , & faites fondre dedans à petit feu deux onces & demie de cire blanche ; retirez votre matière du feu , &

mêlez-y deux onces de céruse , de plomb brûlé , de tutie préparée , de chacune une once , d'oliban demi-once , le tout réduit en poudre subtile. Cet onguent sert à dessécher les ulcères.

Onguent Basilicum ou Suppuratif.

Prenez cire jaune coupée par morceaux , suif de mouton , résine concassée & poix noire , de chacune quatre onces ; faites fondre le tout à petit feu dans une livre quatre onces d'huile d'olive ; passez le tout , & mêlez-y exactement quatre onces de térébenthine de Venise.

On se sert de cet onguent pour avancer la suppuration des plaies & des tumeurs.

Onguent modificatif d'Ache.

Prenez feuilles d'ache , de lierre terrestre , d'absinthe , de petite centaurée , de camædry , de fauge , de millepertuis , de plantain , de millefeuille , de pervenche , de grande & moyenne confonde , de bétouine , de chevreuil , de verveine , de véronique , de caille-lait , de renouée , de langue-de-serpent , pimprenelle , de chacune une demi-poignée ; pilez-les bien : faites fondre dans une poêle , suif de mouton , résine & térébenthine , de chacun une demi-livre ; puis mêlez-y les herbes pilées , & les y laissez pendant deux ou trois jours ; au bout de ce tems , faites-les cuire à petit feu , en remuant le tout avec une spatule de bois , jusqu'à ce que l'humidité soit consommée : passez alors le tout avec une forte expression ; laissez reposer la colature , pour la verser ensuite par inclination , afin d'en séparer le marc ; mêlez ensuite dedans , lorsqu'elle sera à demi-refroidie , myrrhe choisie , aloës succotrin , de chacun une once ; racine d'iris de Florence , & d'aristoloché ronde , de chacune demi-once , après avoir réduit ces drogues en poudre subtile.

On se sert de cet onguent pour modifier & cicatrifier les plaies & les ulcères.

Onguent d'Althea.

Prenez racines d'althea fraîches , coupées par petits morceaux , quatre onces ; semences de lin , de fenu-grec , oignon de scille coupé par morceaux , de chacun deux onces ; mettez le tout dans deux pintes d'eau , sur un petit feu , pendant vingt-quatre heures , en le remuant souvent avec une spatule de bois , & laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance de mucilage épais ; passez le tout ensuite avec une forte expression ; ajoutez à la colature deux livres d'huile d'olive ; mettez-le sur le feu pour en faire dissiper l'humidité ; passez-le une seconde fois , & faites fondre dans votre huile , à petit feu , cire jaune & résine , de chacune une demi-livre ; passez le tout une troisième fois , & lorsqu'il sera à demi-refroidi , mêlez-y térébenthine de Venise , galbanum purifié , & gomme de lierre , réduite en poudre subtile , de chacune une once.

Cet onguent est résolutif : on s'en sert pour amollir les duretés , & on l'applique sur les douleurs de côté.

Onguent Martiatum.

Prenez racines de guilmauve & d'année , semences de fenu-grec & de cumin , de chacun une once ; nard des Indes , demi-once ; feuilles de romarin , de laurier , de rue , de marjolaine , de houblon , de fabine , de menthe de jardin & aquatique , de menthastrum , de basilic , de fauge , de primevère , de pouliot de montagne , de calament , d'armoïse , d'absinthe , d'origan , de bétouine , de branche-ursine , de costus , de sureau , de millefeuille , de camædry , de millepertuis , de petite centaurée , de chardon-bénit , d'aurone mâle & femelle , de chevreuil , fleurs de stœchas , de camomille & de bupthalmum , de chacune une demi-poignée ; écrasez bien le tout dans le mortier de marbre , avec un pilon de bois , & le mettez dans un grand pot de terre vernissé ; versez dessus quatre livres d'huile d'olive ; couvrez votre pot , & le placez sur les cendres chaudes pendant vingt-quatre heures ; faites ensuite bouillir doucement la matière , en la remuant souvent avec une spatule de bois , jusqu'à ce que l'humidité soit consommée ; coulez votre huile avec expression , laissez-la reposer , & la versez dans une bassine par inclination , pour en séparer le marc ; faites fondre dans cette huile , à petit feu , cire jaune , une livre quatre onces ; beurre de Mai , graisse d'ours & de poularde , moëlle de cerf ,

térébenthine de Venise, de chacun deux onces ; laissez refroidir à demi votre matière, & mêlez-y exactement de storax liquide, une once ; de myrrhe, d'oliban, de mastic, de chacun demi-once, le tout réduit en poudre subtile.

Cet onguent est souverain pour apaiser les douleurs de rhumatisme, de sciatique, & pour fortifier les nerfs : on en frotte chaudement les parties affligées.

Onguent Napolitain.

Prenez deux livres de graisse de porc, deux onces de térébenthine de Venise, & trois onces de vis-argent ; incorporez bien le tout ensemble à force de bras dans le grand mortier de bronze pendant cinq à six heures, afin que le mercure s'éteigne, & votre onguent sera fait.

On se sert aussi de cet onguent dans toutes les maladies de la peau, pour la gale & la grattelle. Il tue les morpions, les punaises, les poux & les puces.

Onguent de Storax.

Prenez storax liquide, gomme élemi, cire jaune, de chacun trois onces & demie ; colophane, une once ; huile de noix, une livre quatre onces : faites fondre le tout ensemble à petit feu, & passez-le par un linge ; laissez-le refroidir en le remuant de tems en tems avec une spatule de bois, & il sera fait.

Cet onguent est beaucoup employé dans la gangrene & le scorbut.

ARTICLE XX.

Des Emplâtres.

Les emplâtres sont des compositions qu'on applique extérieurement. Ils diffèrent des onguents en ce qu'ils sont d'une substance solide, & qu'on les garde réduits en rouleaux dans du papier ; au-lieu que les onguents ne peuvent être conservés que dans des pots. Les huiles, les graisses, la cire, la poix, les résines, les gommés, la litharge, la céruse, les poudres, sont la matière de tous les emplâtres.

Emplâtre blanc ou de Céruse.

Prenez céruse de Venise mise en poudre subtile, huile rosat, de chacun une livre ; eau de fontaine, trois demi-setiers ; mêlez le tout ensemble dans une bassine que vous mettez sur le feu pour le faire bouillir, en le remuant incessamment avec une spatule de bois, jusqu'à ce que l'humidité en soit consommée & qu'il soit réduit en consistance d'emplâtre ; faites-y fondre alors lentement deux onces de cire blanche rompue en petits morceaux ; laissez presque refroidir l'emplâtre, & formez-en des magdaléons ou des rouleaux avec vos mains, après les avoir trempés dans l'eau froide.

Cet emplâtre est estimé pour guérir les plaies de la peau : on s'en sert avec succès pour dessécher & cicatrifier les ulcères, & pour la brûlure.

Emplâtre Diapalme.

Faites une forte décoction de jeunes pousses de palmier ou de chêne, & prenez deux livres de cette décoction ; mettez dans une bassine, sur le feu, pareille quantité d'huile d'olive & de sain-doux ; délayez-y dedans pareille quantité de litharge d'or ; & ajoutez-y la moitié de votre décoction après l'avoir passée : faites bouillir le tout à gros bouillons, en le remuant incessamment avec une spatule de bois ; lorsque l'humidité sera consommée, ajoutez-y le reste de votre décoction, & faites bouillir votre emplâtre jusqu'à ce qu'il soit cuit ; laissez-le refroidir à demi, & formez-en des magdaléons.

Cet emplâtre est très-estimé par les plaies & les ulcères.

Emplâtre Diachylon simple.

Prenez trois onces de racines de guimauve récemment cueillies, coupez-les par petits morceaux, deux onces de graine de lin & autant de fenu-grec ; mettez le tout dans un pot de terre, & versez dessus trois pintes d'eau chaude ; laissez le tout en digestion pendant vingt-quatre heures, au bout desquelles vous le ferez bouillir à petit feu, jusqu'à ce que la liqueur soit devenue gluante ; passez-la avec expression : prenez une livre de ce mucilage, & mêlez dedans trois livres d'huile d'olive & une livre & demie de litharge d'or ; faites bouillir le tout à grand feu, en le remuant toujours avec une spatule de bois jusqu'à ce que l'humidité soit consommée, & qu'il soit réduit en consistance d'emplâtre ; retirez-le du feu, remuez-le jusqu'à ce qu'il soit à demi-refroidi : mouillez vos mains avec de l'eau fraîche, & formez-en des magdaléons. Cet emplâtre est maturatif & résolutif.

Emplâtre Diachylon gommé.

Prenez deux onces de racines de guimauve récemment cueillies, nettoyées & coupées par morceaux, graines de lin & de fenu-grec, de chacune une once deux gros : faites macérer le tout pendant vingt-quatre heures, sur un petit feu, dans trois chopines d'eau ; faites-le bouillir à petit feu, en le remuant sans cesse avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il soit réduit en mucilage, puis passez-le avec une forte expression.

Prenez suc de scille & d'iris, de chacun deux onces ; mettez-les sur le feu, & faites-y fondre une demi-once de colle de poisson ; mettez ce mucilage à part aussi-bien que le premier ; puis prenez litharge d'or préparée, une livre ; huile de camomille, d'iris & d'aneth, de chacune huit onces ; mêlez ces drogues à froid dans votre premier mucilage : mettez ensuite la matière sur le feu, que vous ferez bouillir d'abord à gros bouillons, en agitant sans cesse le tout avec une spatule de bois, diminuez insensiblement le feu, & sur la fin de la coction ajoutez-y votre second mucilage de colle de poisson ; faites cuire le tout en consistance d'emplâtre en le remuant incessamment, & mêlez y térébenthine de Venise trois onces, résine de pin, cire jaune, œsype, de chacun deux onces, galbanum, gomme ammoniac, sagapenum, bdellium, de chacun une once, que vous aurez fait fondre dans suffisante quantité de vin sur le feu, & réduits en consistance de miel : après avoir passé ces huiles & ces résines, mêlez-les dans votre emplâtre ; laissez le tout quelque tems sur le feu, en le remuant jusqu'à ce que l'humidité soit consommée ; laissez refroidir à moitié votre emplâtre ; trempez vos mains dans de l'eau froide, & formez-en des magdaléons.

Cet emplâtre est un excellent résolutif : il digère, résout, cuit & mûrit toutes sortes de tumeurs.

Sparadrap ou Toile Gautier.

Prenez emplâtre de diapalme & de diachylon gommé, de chacun une livre ; faites-les fondre à petit feu dans une bassine ; & lorsqu'ils seront fondus, mêlez-y exactement de céruse, demi-livre, racine d'iris, une once & demie, le tout réduit en poudre subtile ; puis mettez dedans des morceaux de toile élimée, de façon qu'ils en soient bien imbibés ; retirez-les & les jetez dans un seau d'eau fraîche ; lorsqu'ils seront refroidis, étendez-les sur une pierre polie, & les polissez avec un rouleau. Cette espece d'emplâtre est très-commode pour la campagne ; on les coupe par petits morceaux pour appliquer sur les plaies & sur les ulcères : quand il est usé d'un côté, on le retourne de l'autre.

Emplâtre de Céruse brûlée.

Mettez en poudre subtile deux livres de céruse, & mêlez-les avec égale quantité d'huile d'olive ; jetez le tout dans une grande bassine de cuivre sur le feu que vous augmenterez peu-à-peu : lorsque la matière sera bien chaude, versez-y deux ou trois onces de vinaigre ; remuez le tout sans cesse avec une spatule de bois ; ajoutez-y de tems en tems une nouvelle quantité de vinaigre, jusqu'à ce que la matière ait acquis une consistance d'emplâtre & une couleur noire ; laissez-la refroidir à demi, & formez-en des rouleaux avec les mains mouillées.

Emplâtre de Bétoine.

Prenez feuilles vertes de bétoine, de laurier, de plantain, d'ache & de verveine, de chacune une bonne poignée; pilez-les bien dans le mortier; faites fondre sur le feu, résine, poix blanche, térébenthine de Venise, cire jaune, de chacune une livre; mêlez-y vos herbes pilées; faites bouillir le tout à petit feu pendant une heure, en le remuant souvent avec une spatule de bois: retirez la matière du feu, & la laissez en digestion froide pendant trois jours, au bout desquels vous la ferez cuire jusqu'à la consommation de l'humidité: passez le tout par un linge avec une forte expression; remettez votre emplâtre sur le feu, mêlez-y du mastic & de l'oliban, de chacun une once, le tout réduit en poudre subtile; achevez de le faire cuire en consistance d'emplâtre, & formez-en des rouleaux avec vos mains trempées dans l'eau.

Cet emplâtre est particulièrement estimé pour les plaies.

Emplâtre Divin.

Prenez litharge d'or préparée, un livre & demie, huile d'olive, trois livres, eau de fontaine, une livre: faites cuire le tout, en le remuant incessamment, jusqu'à ce qu'il soit en consistance d'emplâtre; mêlez-y ensuite pierre d'aimant réduite en poudre subtile, six onces, gomme ammoniac, galbanum, opopanax & bdellium, de chacun trois onces: après que vous aurez dissous ces gommes dans le vinaigre, que vous les aurez passées & suffisamment fait épaisir sur le feu, remêlez-y myrrhe, oliban, mastic, verd-de-gris & aristoloché ronde, de chacun une once & demie, le tout réduit en poudre subtile, cire jaune coupée par petits morceaux, huit onces; térébenthine, quatre onces: remuez bien le tout sans cesse, & achevez de faire cuire votre emplâtre pour en former des magdaléons lorsqu'il sera à demi-refroidi.

On se sert de cet emplâtre pour toutes sortes de plaies & ulcères, pour résoudre les tumeurs & pour les contusions. Il est fort estimé pour les maux d'aventure.

Emplâtre de Ciguë.

Mettez dans environ quatre livres de suc de ciguë nouvellement tirée par expression, deux livres & demie de gomme ammoniac; laissez la matière en digestion pendant quelques heures; faites-la dissoudre à petit feu & la passez; faites-en évaporer l'humidité, après y avoir ajouté huit onces de cire jaune coupée par petits morceaux; remuez le mélange avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'il soit cuit en consistance d'emplâtre.

Cet emplâtre est excellent pour appliquer sur les tumeurs squirrheuses.

Emplâtre du Prieur de Cabrières.

Faites fondre à petit feu une livre de poix noire, cire jaune coupée par petits morceaux, & térébenthine, de chacune quatre onces; mettez en poudre subtile douze noix de cypres, & deux onces de racines de grande consoude sèche; d'une autre part, mettez en poudre subtile demi-once d'hypocistis, une once & demie de labdanum, & demi once de terre sigillée; & d'une autre part, deux onces de mastic: mêlez toutes ces poudres ensemble; puis lorsque la poix, la cire & la térébenthine seront fondues, passez-les par un linge; & quand la matière sera à demi-refroidie, mêlez-y les poudres, & faites-la cuire en consistance d'emplâtre, pour en former des magdaléons.

Cet emplâtre est fort estimé pour les descentes: on l'applique sur les anneaux, après que l'intestin a été réduit; pour les resserrer, & on applique un bandage par-dessus.

Emplâtre de l'Abbé de Grasse.

Mettez dans une livre d'huile rosat, huit onces de suc de roses pâles dépuré, huit onces de litharge d'or préparées, & deux onces de céruse de Venise en poudre subtile; faites cuire le tout ensemble en consistance d'emplâtre, en le remuant incessamment avec

une spatule de bois: mettez-y fondre ensuite quatre onces de cire jaune coupée par petits morceaux, & quand il sera à demi-froid, roulez-le en magdaléons.

On se sert de cet emplâtre pour dessécher les plaies & ulcères.

Emplâtre vésicatoire.

Faites fondre ensemble poix blanche, térébenthine & cire jaune, de chacune une once: lorsque le tout sera cuit en consistance d'emplâtre, ajoutez-y deux onces de cantharides réduites en poudre subtile: mêlez bien le tout ensemble & formez-en des magdaléons.

On applique cet emplâtre sur la peau, en différens endroits du corps, pour y faire venir des vessies remplies de sérosités, que l'on ouvre avec une lancette, ou avec la pointe des ciseaux: on s'en sert dans l'apoplexie, la léthargie, la paralysie, & dans toutes les affections du cerveau.

Emplâtre de Savon.

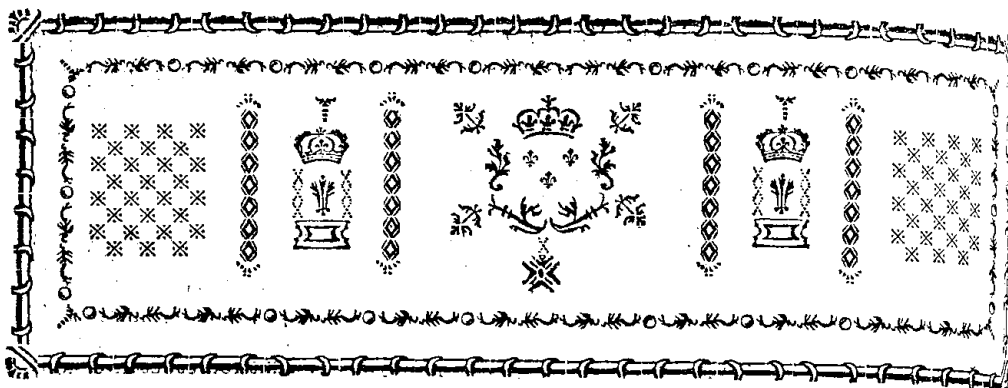
Faites fondre une livre & demie d'emplâtre de céruse & cinq onces de savon, le tout coupé par petits morceaux & mêlés ensemble: lorsque la matière sera à demi-refroidie, formez-en des magdaléons.

Cet emplâtre est fort résolutif; on l'applique sur les tumeurs, & on s'en sert pour guérir les engelures.

A V I S.

Comme nous n'avons décrit dans cette Pharmacie que les préparations qui sont le plus d'usage, & que notre dessein n'a pas été de former un Traité complet; ceux qui voudront en savoir davantage, pourront consulter les Livres qui en traitent plus amplement.





LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
 OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

TROISIÈME PARTIE.
LE JARDINAGE,
 LA VIGNE ET LES BOISSONS.

LIVRE SIXIÈME.

La Vigne & les Boissons.



Le Vin est une liqueur trop connue, pour que je m'arrête ici à la vanter ou à en marquer les usages. Je dirai seulement que tout le monde convient, jusqu'aux buveurs d'eau, que la qualité propre du vin est de réparer les esprits, de fortifier l'estomac, de purifier le sang, de favoriser la transpiration, & d'aider à toutes les fonctions du corps & de l'esprit. Ce n'est que l'excès de cette liqueur qui empêche ces bons effets. Il est vrai que les vignes coûtent beaucoup en façons; mais en récompense elles rapportent beaucoup: le débit en est universel, & le retour considérable, sur-tout quand on peut, par la proximité des lieux, ou par ses connoissances, s'en défaire dans les Provinces ou dans les Etats où le vin est rare, comme dans presque toute la Picardie & la Normandie, en Angleterre, Flandre, Hollande, & autres pays du Nord.

Une chose importante à remarquer, est qu'il n'y a souvent qu'à garder son vin quelques années pour y gagner considérablement, parce qu'il est très-rare, qu'il y ait bonne vendange trois années de suite; & il ne faut qu'une année de stérilité pour que les vins de la récolte précédente remboursent le fonds que la terre aura coûté. C'est aussi ce qui encourage à faire les dépenses que la vigne demande, & à courir les hasards auxquels elle est sujette.

Il faut néanmoins avouer que c'est très-souvent de la faute ou du Maître ou du Vigneron que vient l'infertilité de la vigne, les uns par ignorance ou par ménage n'auront pas choisi de bons plants ou de bons fonds de terre; les autres seront négligens sur les façons; d'autres la pousseront trop, comme font ordinairement les Fermiers, qui, plus attentifs à leur intérêt qu'à celui de leur Maître, forcent la vigne & la chargent tant de bois, qu'elle succombe & périt en peu de tems. C'est pourquoi ceux qui entendent bien leurs intérêts, n'affèrment point leurs vignes, & n'en confient les soins à personne; ils y veillent eux-mêmes, parce que la moindre faute y est souvent irréparable, en sorte qu'il faut arracher & renouveler tout le plant. Dans les grands vignobles, les Bourgeois font tous faire à leurs vignes sous leurs yeux; & comme par ces soins ils les amendent, les ménagent & les cultivent à souhait, ils en reçoivent aussi des récompenses quelquefois au centuple. Il y a long-tems qu'on a dit à ce sujet que les Parisiens font de leurs vignes des plaintes que ne font point les Orléanois, les Bourguignons, les Champenois, parce qu'ils y veillent par eux-mêmes, & n'y épargnent rien; au-lieu que l'avarice, l'ignorance & la négligence de ceux de l'Isle-de-France, ou des gens à qui ils s'en rapportent, font cause qu'ils n'ont que des vignes de peu de bonté, de peu de rapport, ou de peu de durée.

On doit être persuadé que les vignes font d'un revenu beaucoup plus considérable que les jardins & les terres à grains, quand elles sont bien cultivées; car, l'arpent de vigne rapporte communément dix ou douze muids de vin au moins par année, l'une portant l'autre; & on a outre cela le produit des marcottes qui pullulent en grand nombre, & qu'on peut transplanter, en faire de nouvelles, ou les vendre. Je ne compte pas le profit des raisins qu'on peut consommer ou vendre, préparés ou non; car on en fait différentes préparations, on en sèche au soleil, on en cuit au four, on a des raisins confits, des raisins de caisse, &c.

CHAPITRE PREMIER.

De l'Exposition & des différens Plants de Vignes.

QUOIQUE chaque pays ait sa manière particulière pour façonner les vignes & faire les vins, cependant ces différences n'ont rien d'essentiel, & il y a en tout cela un système général que chacun diversifie à son gré, quand se vient à l'œuvre; ce sont même ces différens usages qui perfectionnent la culture. Je me suis attaché à ces trois pays de vignoble, Orléans, Champagne & Bourgogne, afin que l'on ait ce qu'il y a de meilleur en ce genre: l'usage de chaque pays a son bon, & l'on doit en cela s'éprouver & se perfectionner les uns les autres, sans s'en tenir avec indolence à la pratique de son village; au contraire on doit s'animer & s'évertuer par la différence des usages & par la multiplicité des remarques, sur-tout dans les pays de vignobles inférieurs; car il est certain que les grands vignobles ne doivent la réputation & le mérite de leurs vins, qu'aux grands soins & aux dépenses que les Propriétaires y font pour leurs vignes; c'est sur quoi ceux des moindres vignobles devroient se modeler; ils auroient de meilleurs vins, ou du moins des vignes plus fécondes & de plus de durée.

Des Terres à Vignes.

Il y a trois choses à considérer dans la terre, avant que d'y planter de la vigne: la qualité du terroir, son assiette & son exposition.

Les lieux où il y a une grande profondeur de terre sont meilleurs pour le bled, que ceux qui ont peu de fond ; & les superficies moins épaisses que celles-là conviennent à la vigne par préférence. Ce qui fait le vin délicat, c'est que les racines s'étendent plutôt en longueur qu'en profondeur ; il ne faut pourtant pas que la petite épaisseur qu'auroit la terre, soit couchée sur des bancs de craie & de tuf.

Le principal est que le grain de la terre en soit bon.

Les terres légères & sablonneuses sont celles qui conviennent le mieux à la vigne, & qui donnent le meilleur vin : il ne faut pourtant pas que ce soit un sablon stérile qui ne seroit bon qu'à écurer la vaisselle : il est essentiel qu'il ait un peu de substance : les sables, où le seigle réussit, sont assez bons pour la vigne, quoique le raisin n'y acquière jamais assez de douceur pour faire un bon vin, parce que ces sables n'ont point assez de sels ; mais quand ils en ont davantage & plus de substance, avec une belle exposition, la vigne y vient bien, & le raisin y prend une bonne maturité.

On remarque, quant à la couleur, que les sables jaunes sont assez bons pour les gros plants de vignes, comme tresséau, meunier, & plants verts : les sables blanchâtres, quoique subitamment, ne produisent rien de bon, & les noirâtres sont les meilleurs, principalement à mi-côtes. Je suppose qu'ils sont tous bien exposés : car tous les sables qui sont dans des fonds ou humides, ne valent jamais rien pour la vigne, & ne donnent que du vin aigre.

À l'égard des terres fortes, c'est-à-dire, difficiles à travailler, les argilleuses ne sont bonnes que pour les Potiers : les terres franches, autrement dites celles qui sans être argilleuses sont plus que médiocrement fortes, ne donnent que du raisin insipide & peu vineux, quoique la vigne y croisse bien, y jette de beau bois, ait toujours la feuille verte, & donne beaucoup de raisins. Dans les terres fortes, au plus bas degré, la vigne s'y plaît beaucoup, fournit bien, dure long-tems, & réussit à souhait, pourvu qu'elle soit sur des côtes & au midi ; car sans cela le vin en seroit toujours d'un relief très-médiocre, quelque chaude que soit l'année, à cause que les terres fortes sont naturellement humides.

Les terres pierreuses en général ne sont pas mauvaises pour la vigne, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité & de substance, & qu'elles sont moins froides que les fortes. Celles dont les pierres sont grosses & noires sur un fonds rougeâtre, rapportent plus en vignes qu'en bled ; le vin n'en est pas délicat à la vérité, mais il est bon pour des Communautés & des ménages ordinaires. Quand les pierres sont blanches, plus petites, & sur un fonds moins rouge que les terres précédentes, la vigne y réussit mieux, & le vin en est plus délicat, sur-tout lorsque l'exposition est avantageuse. Quand le fonds de terre est jaunâtre, & la pierre plus petite qu'aux deux précédentes espèces, la vigne & le vin y réussissent encore mieux, parce que la double substance de cette terre jaunâtre se mêle avec les petites pierres, qui, seches de leur nature & faciles à s'échauffer au soleil, donnent à la vigne un suc exquis & le vrai degré de maturité. Les fonds jaunâtres & bruns, dont les pierres sont petites & fort blanches, font encore de très-bon vin. Le raisin mûrit toujours bien, & donne un vin d'un goût admirable dans ces terres de pierrailles, lorsqu'elles sont sur des côtes bien exposées. Tels sont la plupart des vignobles de Beaune, Chablis, Tonnerre, Auxerre, Coulange & Champagne ; mais les vignes n'y durent pas tant que dans les terres fortes.

Il y a aussi des terres glaiseuses, pierreuses ou graveleuses, qui ont force cailloux ou argille dans le fond, & de la terre au-dessus ; elles ne laissent pas que d'être bonnes, pourvu qu'il y ait de la terre grasse parmi, & qu'on les rafraichisse par de fréquents labours ; mais quand les pierres sont sur la surface & en trop grande quantité, il n'y faut point planter, parce que ces pierres nuisent continuellement à la vigne ; l'été par la chaleur qu'elles reverberent, & l'hiver par leur grande froideur.

Les terres de craie ou de marne, comme à Joigny-sur-Marne, sont assez bonnes pour la vigne ; mais le vin y prend ordinairement le goût du terroir, soit craie ou marne, sur-tout dans les années chaudes : il est pourtant fort vineux & fort bon dans les années médiocrement chaudes ; c'est pourquoi on ne doit pas négliger de planter ces terrains, quand l'exposition en est heureuse. Aux environs de Joigny, ils tirent des forêts voisines une certaine terre jaune, qu'ils appellent du latex ; ils la mêlent parmi leurs terres blanchâtres, pour en corriger le défaut.

Il y a encore des terres fertiles, d'une substance & d'une profondeur médiocre, où presque toutes les productions réussissent : la vigne y vient aussi fort bien ; mais le raisin en est fade dans les années chaudes, & il ne mûrit pas comme il faut dans les années pluvieuses ; en sorte qu'on n'y a jamais de bon vin.

Les terroirs sablonneux donnent du vin assez délicat ; mais ils en rapportent peu, & la vigne y est sujette à la coulure. Dans les terres seches & chaudes, les vignes sont maigres, si on ne les rafraichit par des fumiers convenables.

En général, pour que le fruit de la vigne puisse être abondant & bon, il lui faut une terre légère, subtile & moyennement meuble ; c'est le plus convenable ; il ne faut pas qu'elle soit ni trop forte & trop épaisse, ni trop fine & trop meuble, & néanmoins plus approchante de la légère ; elle ne doit pas non plus être trop maigre, ni trop grasse, mais plutôt substantielle que maigre.

Affiette de la Vigne.

Quant à l'affiette, la vigne est mieux sur un côteau que dans une plaine ou autre lieu plat, quoiqu'elle y donne plus de vin, & y dure plus long-tems ; il ne faut pas non plus qu'elle soit guindée à la pointe d'une montagne, où elle auroit trop d'air & de vent : on la doit placer sur un beau côteau qui ne soit point trop escarpé, mais qui soit plutôt élevé que trop bas, pour mieux recevoir les doux rayons du soleil.

Il est bon aussi d'éviter les lieux trop secs, & encore plus ceux qui sont humides & aquatiques : la vigne y est de longue vie, mais le vin en est mauvais, & n'est point de garde. Il n'y a pourtant point de mal qu'il y ait auprès de la vigne quelque humidité médiocre qui puisse rafraichir doucement les racines, sans néanmoins que ce soit une source d'eau qui seroit à fleur de terre, ou dans le fond de la vigne. Il faut sur-tout éviter que la vigne ne se ressent de quelque humidité amère ou salée, de peur que le vin ne s'en sente : c'est pourquoi on ne doit jamais en mettre dans les vallées profondes & dans les lieux bas, quoiqu'elles y produisent du raisin en abondance ; mais le vin en est toujours dégoûtant ou insipide ; il est même toujours verd, parce que les vignes n'y mûrissent point en saison ; elles y sont fort sujettes aux gelées d'hiver & de printemps, à la coulure, à la pourriture des raisins, qui donnent un goût de moisi au vin ; & avec cela, quand l'année est pluvieuse, le grain creve, parce qu'il a trop d'eau, & le vin en est insipide, sujet à tourner, &c.

Si on a cependant à planter dans ces sortes d'endroits, nous dirons ci-après les moyens de courir moins de risque ; mais il faut toujours, autant qu'on le peut, placer la vigne sur les côtes & les collines : elle n'y viendra pas si aisément que dans les plaines ; mais quand elle y sera une fois enracinée, elle y donnera du vin bien plus agréable, comme les Parisiens le reconnoissent du plus au moins dans leurs vignobles d'Argenteuil, de Surenne, &c.

Les meilleurs terrains pour les vignes, sont les côtes ; mais comme ce n'est point dans la partie du côteau la plus basse, la plus aplaniée, ou la plus inondée que croît le meilleur vin, ce n'est pas non plus dans la partie du côteau la plus échauffée & la plus chauve, ce n'est pas dans le plus roide de la côte qu'on recueille le vin supérieur & transcendant ; c'est dans la naissance du pli des côtes, parce que c'est le lieu où se concentrent les sucs choisis de la terre, & la réflexion des rayons du soleil. De-là vient que cet endroit s'appelle à Dijon le rognon de la côte.

Exposition de la Vigne.

Quant à l'exposition ou l'aspect du fond de la vigne, tout le monde fait que les expositions champêtres, froides ou venteuses lui déplaisent. Il ne faut point l'exposer au sommet des montagnes, ni au vent de bise ; elle veut un air chaud & serein, & craint le froid, les pluies, les tempêtes & les orages ; elle aime les petits vents doux & gracieux, & elle se plaît fort à être tournée au midi, ou du moins au levant : l'exposition du couchant est encore moindre, quoiqu'elle ne soit pas à craindre ; mais celle du nord ne vaut rien du tout dans les climats aussi tempérés que la France. Dans les pays chauds, au contraire, le septentrion est l'exposition la plus avantageuse pour y garantir la vigne des chaleurs du midi qui la brûleroit.

Les vents qui regnent dans chaque pays doivent encore entrer en considération, pour choisir les endroits où la vigne sera moins exposée à ceux qui lui sont les plus contraires. Nos Anciens éprouvoient par l'eau la terre qu'ils destinoient à la vigne; ils en enlevoient une motte de deux pieds de hauteur, ils en prenoient quelques pincées du fond, du milieu & du dessus; ils mêloient ces trois essais, & les battoient dans un verre plein d'eau de pluie bien nette; & ensuite après l'avoir laissé reposer jusqu'à ce que toute la terre fut au fond du verre, & l'eau bien claire, ils y goûtoient, & jugeoient, par la saveur de l'eau, de celle que le raisin qui naîtroit de la même terre donneroit au vin, en supposant qu'il auroit le même goût que l'eau: mais cette expérience paroît trop peu sûre pour s'y fonder.

Nous expliquerons ci-après qui sont les plants qui conviennent au terrain, & ce qu'on peut faire pour en rectifier les défauts.

Une dernière chose qu'il est bon ici de dire sur l'exposition des vignes, est qu'elles ne doivent point être ombragées, ni par des bâtimens voisins, ni par des arbres tels qu'ils puissent être; car il ne s'agit ici que des vignes moyennes ou basses, telles qu'on les cultive dans presque toute la France, & non pas des hautes, telles qu'on en a dans l'Italie & autres pays chauds où on les fait monter aux arbres pour les soutenir & les garantir de la chaleur. Il ne s'agit ici que de nos vignes de la vraie France.

Principales especes de Raisins; à quoi & quand elles sont bonnes.

Les especes de raisins les plus estimées, les plus ordinaires ou les plus étendues, soit pour le jardin, pour le vin ou pour le verjus, sont les morillons, & entr'autres les pineaux, les chasselas, les muscats, les corinthes, les malvoisies, les bourguignons, les bourdelais, les fan-moireaux ou prunelles, les meliés, les gamets, les gouais. Outre ces principales especes, j'en marquerai aussi plusieurs autres, & je dirai autant que je le pourrai les différens noms que chaque Province leur donne, afin qu'on puisse m'entendre par tout; d'autant que cette pluralité de noms, dont chaque pays a le sien particulier, qui est inconnu ailleurs, est cause que bien des gens ont confondu ou multiplié mal-à-propos les especes des plants.

I. Quant aux morillons, il y en a de plusieurs sortes, connues presque par-tout, & très-bonnes, tant aux champs qu'aux jardins, c'est-à-dire, tant à faire du vin qu'à manger.

Le raisin *précoce*, raisin de la *magdelaine* ou *morillon hâtif*, parce qu'il est hâtif & mûr souvent dès la Magdelaine, est un raisin noir, plus curieux que bon, à cause qu'il a la peau dure, & qu'il est fort sujet aux moucherons: on l'estime seulement parce qu'il vient de bonne heure; il n'est bon que dans quelque coin de jardin bien exposé au midi, & à couvert des mauvais vents.

Le *morillon taconné* est meilleur que le précédent pour faire du vin; il vient bientôt après le hâtif, charge beaucoup & fait de bon vin: on le nomme aussi *meûnier*, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses: il se plaît dans les terres sablonneuses & légères.

Le *morillon noir* ordinaire, qu'on appelle en Bourgogne *pineau*, & à Orléans *auvernas*, parce que la plante en est venue d'Auvergne, est fort doux, sucré, noir, excellent à manger, vient bien en toutes sortes de terres, & passe aux environs de Paris pour le raisin qui fait le meilleur vin. Son bois a la coupe plus rouge qu'aucun autre raisin; le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts; il a le fruit entassé, & la feuille plus ronde que les autres de la même espece. Il y a une seconde espece de *morillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits raisins peu ferrés; mais le vin en est fort & même meilleur que celui du premier *morillon*: ce second, ou *pineau aigret*, a le bois long, plus gros, plus moëlleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors, & la feuille découpée en trois, ou en patte-d'oie, comme le figuier. Il y a une troisième espece de *morillon*, qu'on appelle *franc-morillon*, *lampereau*, ou *bécane*; il fleurit avant les autres plants, & fait d'aussi bon vin que les deux autres *morillons*: il a le bois noir & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd, mais à la maturité il déchet de moitié, & quelquefois davantage; il croît plus qu'aucun autre en bois & en longueur & hauteur, & les nœuds de ses jettées sont les plus espacés.

Il y a aussi le *morillon blanc*; il est aussi excellent à manger, mais il a la peau plus dure que le *morillon noir* ordinaire. Il y a encore l'*auvernas gris* d'Orléans.

Le *chasselas*, autrement dit, *muscadet* ou *bar-sur-aube blanc*, est un raisin gros, blanc & excellent, soit à manger, à garder long-tems, à sécher, ou à faire de bon vin: ses grains ne sont pas pressés; il réussit sur-tout dans les vignes pierreuses, parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre espece de *bar-sur-aube blanc*, qui est le gros corinthe dont nous parlerons ci-après.

Le *chasselas noir* qu'on appelle en Provence & en Languedoc *raisin grec*, est plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge dont les grappes sont plus grosses; il prend peu de couleur, & ils sont tous deux excellens.

III. Il y a beaucoup de sortes de *muscats*, la plupart exquis.

Le *muscat blanc* ou de *Frontignan* a la grappe longue, grosse & pressée de grains; il est excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, & à sécher au four & au soleil.

Le *muscat blanc hâtif* de *Piémont* a la grappe plus longue, le grain moins ferré & plus onctueux; j'en fais une estime particulière.

Le *muscat rouge* ou de *corail*, à cause de la vivacité de sa couleur, a les mêmes qualités; son grain est encore plus ferme, & il demande assez de soleil pour bien mûrir.

Le *muscat noir* est plus gros & fort pressé de grains; il a le goût moins relevé, mais il est fort sucré & très-recherché, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il est assez hâtif.

Le *muscat violet* est d'un noir plus clair: il a les grappes fort longues & garnies de grains, qui sont gros, très-musqués, & des meilleurs.

Le *muscat de malvoisie*: j'en parlerai ci-après à l'article des malvoisies.

Le *muscat de ribezatte* est musqué, a le grain plus petit que les autres; & son suc est si doux, si agréable, que ce seroit un de nos premiers raisins, s'il ne couloit pas tant; mais il dégénère presque toujours en raisin de Corinthe, ainsi que le *damas*: l'un & l'autre n'ont point de pepins, à cause de leur coulture.

Le *muscat long* ou *rasse-musqué d'Italie* est fort gros, fort musqué, excellent en confitures & à manger crud, & ses grappes sont très-grosses & longues; il est rare & curieux, & veut une pleine exposition du midi contre un mur; autrement il a peine à mûrir: quoiqu'il ne soit qu'à demi-mûr, il est toujours le meilleur & le plus parfumé des muscats en confitures, parce que le feu lui donne le musc que le soleil ne lui avoit pas donné.

Il y a aussi le *muscat long violet* qu'on appelle de *Madere*; il est rare & extraordinaire pour sa beauté & sa bonté.

On compte aussi parmi les muscats le *gennetin*, autrement dit, *muscat d'Orléans* ou de *St. Mesmin*; il est fort sucré, sujet à la coulture, & ressemble au melié, ou plutôt à la malvoisie; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent aussi malvoisie blanche. Les Limonadiers & les Cabaretiers de Paris vendent souvent le vin de gennetin pour le vrai muscat de *Frontignan*.

IV. Le raisin de *Corinthe* est un raisin délicieux & sucré; il a le grain fort menu & pressé, la grappe longue & sans pepins, ainsi que le corinthe rouge.

Le corinthe *violet* est un peu plus gros; il est aussi excellent & sans pepins, mais fort sujet à couler; c'est pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes.

Le raisin *sans pepins* est une espece de *bar-sur-aube blanc*, dont le grain est moins gros & un peu aigre; il est très-bon à mettre au four, n'ayant pas de pepins; d'où vient qu'on le nomme *gros corinthe*.

Il est bon d'observer que tous les muscats & les corinthes sont sujets à la coulture; c'est pourquoi il faut les tailler long, ou les greffer sur les bourdelais, quand on ne se soucie pas de les avoir musqués.

V. La *malvoisie* est un raisin gris qui charge beaucoup: le grain en est petit, mais fort sucré, relevé, hâtif & si plein de jus, qu'il passe, ainsi que l'*auvernas gris* d'Orléans, pour l'un des raisins les plus fondans. La *malvoisie rouge* est de couleur de feu, & a les mêmes qualités que la précédente. La *malvoisie blanche* est plus rare & moins hâtive: au reste, la *malvoisie grise* est la plus en usage, & je l'estime la meilleure des trois.

Il y a aussi la *malvoisie musquée*, autrement dit, *muscat de malvoisie*: c'est un raisin très-excellent pour le relief de son musc qui passe tous les autres; il vient de *Mont-Ferrat*: les environs de *Turin* en sont remplis.

VI. Le *bourguignon* ou *treffeau* est un raisin noir assez gros, meilleur à faire du vin qu'à manger; il charge des plus & donne de grosses grappes.

Le *bourguignon blanc* qu'on appelle en quelques endroits *mourlon*, & le *clozier*, a les

nœuds à deux doigts & demi de distance, le fruit à courte queue & entassé, la feuille fort ronde comme les gouais, & résiste à la gelée.

Le noiraut, autrement dit *teinturier* ou *plant d'Espagne*, est une autre espèce de bourguignon noir; il a comme le précédent le bois dur & fort noir, la moëlle ferrée & petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne & toute ronde, & dont la queue est rouge, le grain fort ferré, & qui teint fort noir; il résiste à la gelée mieux qu'aucun autre, mais son suc est très-plat, & ne sert qu'à couvrir le vin par sa noirceur; c'est pourquoi on en plante peu dans chaque vigne: il est bon aussi pour les blessures; & quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux Teinturiers. Le raisin qu'on appelle simplement *raisin noir* ou *raisin Orléans* est presque la même chose que le noiraut.

Le ploqué lui ressemble aussi, mais il ne teint point; c'est un raisin qui a dégénéré, & son suc n'étant ni bon, ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'espèce que de la provoquer.

VII. Le *bourdelais* ou *bourdelas* qu'on appelle en Bourgogne *grey*, & en Picardie *grezoir*: il y en a de trois sortes, blanc, rouge & noir; il a la grappe & les grains très-gros; il est principalement propre à faire du verjus & des confitures. Il est encore excellent pour y greffer toutes fortes de raisins, entr'autres ceux qui sont sujets à couler, comme le damas, les corinthes, sur-tout le violet: les muscats peuvent s'y greffer aussi, de même que toutes autres fortes de vignes.

Le raisin d'abricot, la vigne grecque & le farineau, sont trois espèces de bourdelais.

Le raisin d'abricot est ainsi appelé, parce que son fruit est jaune & doré comme l'abricot; la grappe en est belle, & des plus grosses.

La vigne grecque qu'on nomme aussi le raisin *merveilleux*, ou le *Saint Jacques en Galice*, parce que ce canton espagnol en est plein, est rouge, a le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif & bon à faire du vin; sa grappe est des plus belles & des plus grosses; & la feuille dans la maturité du fruit devient panachée de rouge; ce qui est assez ordinaire aux raisins colorés de noir, de violet & de rouge.

Le farineau ou *rognon-de-coq* est blanc, a le grain petit & long, & il est meilleur à faire du verjus que du vin.

VIII. Le *san-moireau* s'appelle *quille-de-coq* aux environs d'Auxerre; c'est un raisin noir, excellent à manger & à faire du vin; il a le grain longuet, ferme & un peu pressé; il y en a de trois sortes: la première & la meilleure a le bois dur, & des provins noués courts; la seconde approche fort de la première; & la troisième, *san-moireau chiqueté*, ou *prunelles blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres; il fait du vin assez plat, ne porte que par années, & il est sujet à s'égrener entièrement avant qu'on le cueille.

Le *prunelles rouge* ou le *negrier* a la côte rouge, le bois long noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire & fort rouge: il mûrit des derniers, fait le vin âpre & de durée; c'est pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vignes noires, & seulement pour noircir & affermir le vin; il résiste à la gelée, parce qu'il a la tige haute & forte.

IX. Le *melié blanc* est un des meilleurs raisins pour faire du vin, & pour manger; il charge beaucoup, a bon suc, & se garde assez; il est excellent à faire sécher au four.

Le *melié noir* n'est pas si bon, & n'a pas tant de force en vin.

Le *melié verd* qu'on appelle en quelques endroits simplement *plant-verd* est le plus recherché, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, & que le vin n'en devient pas jaune.

Le *surin* est une espèce de melié un peu pointu, d'un goût excellent & fort aimé en Auvergne.

X. Le *gamet* est un raisin fort commun, qui charge beaucoup, & qui vient mieux que tout autre; mais le vin en est fort petit, de peu de saveur, & son plant dure peu d'années. Il y a le *gamet blanc* & le *noir*: on appelle du vin grossier, du *gamet*.

XI. Le *gouais* est aussi fort commun, tant le blanc que le violet, dit à fleur: son plant dure cent ans en terre, & il a la grappe plus grosse & plus longue que le *gamet*; mais il est de pareille qualité pour faire du vin, & il est même un peu moindre; il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide, ou confit, qu'en vin, & il n'en faut point souffrir dans les vignes, ou y en laisser peu.

XII.

XII. Outre ces onze espèces de raisins les plus générales, il y en a beaucoup d'autres particulières qu'il est bon de connoître.

Le *beauvier* ainsi nommé parce qu'il est fort commun & fort estimé à Beaune, est un raisin qui charge beaucoup, & qui tire sur le gouais blanc; mais il est beaucoup meilleur. On l'appelle à Auxerre *servinien*.

Le *fromenteau* est un raisin exquis & fort connu en Champagne; il est d'un gris rouge, la grappe en est assez grosse, le grain fort ferré, la peau dure, le suc excellent, & fait le meilleur vin: c'est à ce raisin que le vin de *Sillery*, si vanté, doit son mérite & son renom.

Le *sauvignon* est un raisin noir, assez gros & long, hâtif, d'un goût très-relevé & des meilleurs. Il y a aussi le *sauvignon blanc*, qui a les mêmes qualités que le noir; l'un & l'autre sont rares & peu connus.

Le *pinquant-paul* est un raisin blanc, fort doux; on l'appelle autrement, *bec-d'oiseau*, & en Italie, *piquetelli*, c'est-à-dire, pointu; parce qu'il a le grain gros, très-long & pointu des deux côtés.

Il y a aussi le *piquetelli violet*, dit *dent-de-loup*, qui a le grain long, mais moins pointu: c'est un des plus beaux raisins & des plus fleuris; il est assez bon, & se garde long-tems. Nous avons encore un autre raisin qu'on appelle le *gland*, parce qu'il lui ressemble; il est très-jaune, très-doux, & de garde.

La *blanquette de limons* est un raisin blanc & clair comme du verre: la grappe en est longue & assez grosse; il charge beaucoup, & son jus est très-doux & délicieux.

La *robe blanche & noire* charge aussi beaucoup: la grappe en est grosse & longue, le grain assez menu, fort ferré, & mûrit avec peine, parce que c'est une espèce de petit bourdelais.

Le *gros noir d'Espagne*, ou la vigne d'*Alicante*, donne une grosse grappe fort garnie de gros grains bons à manger, & encore plus à faire le vin si vanté en Espagne.

Le raisin d'*Afrique* est très-gros, & ses grains sont comme des prunes. Il y a le rouge & le blanc; ses grappes sont extraordinaires par leur grosseur: le grain est plus long que rond, & plat vers la pointe; le bois en est très-gros & la feuille très-grande & large; il veut le mur & beaucoup de soleil pour bien mûrir.

Le *marroquin* ou *barbarou* est un gros raisin violet, dont les grappes sont aussi d'une grosseur extraordinaire: il a le grain gros, rond & dur, le bois rougeâtre, & la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette espèce qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année.

Le *damas* est encore un excellent raisin à manger; la grappe en est fort grosse & longue, le grain très-gros, long, ambré, & n'a qu'un pepin; il coule souvent & veut être taillé long. Il y en a de blanc & de rouge.

Le raisin d'*Italie*, autrement dit *pergoleze*, est de deux sortes, blanc & violet; il a la grappe grosse & longue, le grain longuet & clair semé, & mûrit avec peine en France.

La vigne de *Mantoue* donne un fruit hâtif, mûr dès le commencement d'Août: la grappe en est assez grosse & ne coule point; le grain aussi assez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, & d'un suc extraordinaire.

Le raisin d'*Autriche* ou *Cioutat*, a la feuille découpée comme le persil; il est blanc, doux, charge beaucoup, ressemble au chasselas, mais il est peu relevé en vin.

Le raisin *Suisse* est plus curieux que bon; il a la grappe grosse & longue, les grains rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

En faisant une courte récapitulation de ces diverses espèces de raisins, il est aisé de voir à quels plants différents elles sont propres.

Raisins de jardin. La cioutat, le chasselas blanc & noir, le muscat blanc, noir ou rouge, long, musqué, hâtif ou d'Orléans, autrement dit *gennetin*; le corinthe, petit ou gros, rouge ou violet; la malvoisie grise ou rouge; l'Italie, l'Afrique, le damas, le marroquin, l'abricot, la rose blanche, le melié, sur-tout le blanc, la rochette & le bourdelais.

Raisins de vigne. Le pineau ou auvernas, l'auvernas gris, le morillon blanc & le taconné, le gennetin, le pinquant-paul, le beauvier, le tresseau, & tous les bourguignons, la rochette, le bourdelais, le suisse, le noiraut, le ploqué, le san-moireau, le negrier, le fromenteau, la blanquette de limons, & la plupart des raisins de jardins, principalement

le melié, la roche blanche, le muscat noir & rouge, & le chasselas. On peut y mettre aussi un peu de gouais.

Raisins de verjus. Le farineau, le gouais blanc ou violet, le gamet noir ou blanc.

Raisins propres à de certaines especes de terres plus qu'à d'autres.

Quand on veut planter un vignoble, si c'est en terre forte, il ne faut faire provision que de morillons, autrement dit *pineaux blancs & noirs*, mais plus de ceux-ci que de ceux-là, & y mêler des *treffaux*, qu'on appelle aussi *raisins bourguignons*.

Dans les terres fortes le pineau ne monte pas à son point de perfection, quelque chaleur qui puisse survenir: car avec tous les secours qu'on lui peut donner dans un terrain de cette nature, il lui manque toujours ce je ne sais quoi qui est essentiel pour faire un raisin capable de donner du vin délicat; soit qu'en suçant la substance de la terre, son eau retienne quelque chose de l'humidité naturelle à cette terre, & qui émousse les esprits du vin; soit que malgré toute la chaleur qu'il puisse faire, la sève en montant d'un lieu d'un tempérament froid dans le raisin, ne trouve point assez de chaleur pour s'y raréfier.

Cependant le pineau est le seul raisin qu'on doit mettre dans les terres fortes, parce que mûrissant plutôt que les autres, il donne toujours du vin de l'arrière-saison.

Si l'on y mêle du plant de treffau qui ne mûrit qu'avec peine, c'est que nos Peres ayant jugé d'expérience que les pineaux ne peuvent pas dans telles terres faire d'eux-mêmes un vin qui ait assez de corps, au défaut de quoi il est sujet à dépérir, ils ont cru nécessaire d'y joindre de ces treffaux, qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin, non pas rempli d'esprits, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit en sortant des terres fortes pour devenir bon.

Dans les sables, soit gros ou légers, il faut planter principalement des pineaux, surtout les blancs. Le raisin meunier se plaît dans les sables légers, & les gros sables conviennent aux meliés, autrement dit *melons*, soit blancs, noirs ou verts. En Auxerrois, ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de si bon vin; (on suppose que ces terres fortes soient telles que celles qu'on a dit de choisir, & qu'elles soient en une bonne exposition). C'est ce que l'expérience nous découvre tous les jours à l'égard des sables, dont les sels n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent des raisins que d'une eau fade, & non point si sucrée que celle des terres fortes.

A ces pineaux on joint donc les meliés, comme on a dit: le blanc est un bon raisin qui charge beaucoup; le noir ne l'est pas tant. Ces fortes de raisins viennent excellents (autant qu'ils le peuvent) dans ces sables, qui, étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des meliés, qui demandent pour mûrir beaucoup de chaleur. Ces raisins donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir.

On met dans ces fortes de sables plus de deux tiers de raisins blancs, parce que l'usage est d'y faire plus de vin blanc que de rouge.

Quant au treffau, on doit en mettre dans les sables en quantité raisonnable; ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon, mais c'est afin que les autres raisins qui n'y acquièrent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent donner du vin qui ait du corps.

A l'égard des terres pierreuses, il faut traiter, de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noirâtres & grosses, & dont le fond est rougeâtre & un peu humide.

Celles qui ont des pierres plus petites & blanches, & dont la terre est moins rouge, sont meilleures que les précédentes: outre les pineaux blancs & noirs, & les treffaux en petit nombre, on y plante du *beauvier*; tous ces raisins y réussissent assez bien.

La terre pierreuse, dont le fond est jaunâtre, & le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les raisins que nous avons dit qui convenoient à l'espece précédente; ils s'y perfectionnent de manière que le vin en est toujours flatteur. On peut y mêler quelques ceps de muscats & de chasselas: ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être de service & de garde.

L'espece de terre pierreuse, qui est la meilleure de toutes, & qui rend le vin le plus délicat & le plus délicieux, est celle où l'on plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force serviniens, quelques muscats & chasselas par-ci par-là, & point de treffaux.

Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de pineaux noirs que de blancs, quelques serviniens, & un peu de treffaux: il en vient un vin moëlleux qui porte loin.

Choix du Plant de Vigne quant au bois.

La vigne se perpétue de *plant enraciné*, qu'on appelle *plant chevelu* dans de certains endroits, & *chevelées* en Bourgogne; ou de *boutures*, autrement dit *croffettes* aux environs de Paris, & *chapons* aux environs d'Auxerre; ou encore des *marcottes*.

Pour ne point être trompé à l'espece du plant de vigne, il faut la connoître parfaitement bien par son bois naturel. Mais cette connoissance étant particuliere aux personnes du métier, il est bon de s'en rapporter à gens fideles. Quant à la bonté du bois, voici ce qu'on y doit observer.

Si c'est du plant enraciné, autrement dit *chevelu*, ce sera assez qu'on lui voie du chevelu bien conditionné, & en suffisante quantité.

A l'égard de croffettes ou chapons, il y a plus de précautions à prendre: ils seront plutôt en état de donner du fruit, lorsqu'étant coupés sur le jet de l'année précédente, ils ont à l'extrémité d'en-bas du bois de deux sèves, soit que celui de la premiere y paroisse attaché en forme de croffettes, soit en forme de cul-de-chapon. C'est une marque que le chapon prendra bien vite, quand, ayant été pris dans le bas d'un cep, il a les yeux fort éloignés l'un de l'autre, & l'extrémité d'en-bas de pareil bois à celui dont est tout le reste du corps du chapon.

Quoiqu'on vienne de dire qu'il soit nécessaire de prendre du sarment de deux sèves, pour avoir de bon plant de vigne, on peut néanmoins n'en prendre que d'une; il suffit que le bois soit bien nourri. On appelle ce plant des *poulettes* dans des endroits. Il y a des pays où l'on ne plante les vignes que de marcottes, qui sont proprement les chevelées ou chevelu: elles reprennent plutôt que les croffettes; mais elles ne sont pas si communes, & on n'en trouve point suffisamment pour faire un grand plant.

Il faut sur-tout que le plant de vigne soit bien *aolité* ou *coudré*, comme on dit en Bourgogne; c'est ce qui contribue le plus à la végétation.

Tous chapons, croffettes, poulettes ou marcottes qui n'ont point l'écorce unie, luisante, & dont le bois, en y faisant une entaille, ne paroît point verd-clair, mais verd-brun, sont rebutés comme plant de nulle valeur.

CHAPITRE II.

Culture de la Vigne jusqu'à sa cinquieme année.

UNE jeune vigne, soit qu'elle vienne de marcotte, de croffette, de plant ou de greffe, n'a son âge de fécondité & de perfection qu'à cinq ans.

ARTICLE I.

Maniere de planter la Vigne.

Nous connoissons la vigne sous trois noms; savoir, la *vigne haute*, la *vigne moyenne*, & la *vigne basse*; c'est ce que nous expliquerons dans la suite: passons à la maniere de la planter.

Il faut mettre les chapons tremper dans l'eau pendant huit jours, & tandis que leurs fibres se dilatent & se disposent à la végétation, on prépare tous les instrumens dont on a besoin pour planter selon l'usage du pays.

Tems de lever le Plant de la Vigne.

Les avis sont partagés sur le tems de lever le plant de la vigne. Quelques-uns veulent que ce soit au mois de Décembre, pourvu qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il venant bientôt geler, à cause des plaies qu'on fait aux jeunes vignes sur lesquelles on coupe le plant.

D'autres veulent, avec plus d'apparence, qu'on peut lever ce plant depuis le mois de Novembre jusqu'au mois de Mars, hors le tems de gelée : en effet, hors cette circonstance, on peut planter de la vigne durant tout l'hiver.

Les crossettes doivent toujours être prises au-dessus du bon bois, afin que le sarment soit bien nourri.

Lorsque c'est après l'hiver qu'on fait amas de plant de vigne, & que cette saison a été un peu rude, il faut prendre garde que le bois ne soit point *champelé*, c'est-à-dire, que la gelée ne l'ait point offensé.

La vigne haute est celle qui croît en pays chauds, comme en Languedoc, en Provence & en Piémont, où les vignes n'ont pour échelas que les arbres sur lesquels elles montent; & en France nous comprenons aussi sous le nom de vignes hautes, celles que nous élevons en espalier ou en treilles.

La vigne moyenne est celle qui se cultive à Auxerre & aux environs; on peut dire que celle-ci a plus d'obligation à son Maître que non pas les autres, & que pour cela elle n'en est pas plus abondante : l'ordre qu'on y tient en la plantant, est tout-à-fait agréable, & encore davantage lorsqu'elle est dressée comme il faut, & que son fruit y paroît. Nous en dirons quelque chose en particulier.

À l'égard de la vigne basse, c'est celle qu'on plante aux environs de Paris, à Beaune, à Tonnerre, à Chablis, &c. Elle ne s'éleve pas comme les précédentes, quoiqu'elle ne laisse pas en bien des pays de produire de très-bon vin dans de certaines années, & en abondance.

Tems pour planter la Vigne.

Dans les terres qui ne sont point trop humides, on peut planter depuis la fin d'Octobre jusqu'au mois de Mai, c'est-à-dire, depuis que les vignes quittent leurs feuilles, jusqu'à ce qu'elles aient commencé d'en pousser de nouvelles; & dans les terres trop humides, on doit attendre que l'hiver soit passé, parce que le plant y pourriroit.

Pour le tems, il n'importe quel qu'il soit, pourvu qu'il ne gele point.

Vigne haute.

Son plant est ordinairement de raisins muscats de plusieurs especes, la cioutat, le corinthe, le damas & le bourdeais, appelé *grey* en Bourgogne : elle se plante en cabinets, en espaliers, ou bien on en dresse un plant entier, comme cela se pratique aux pays chauds.

Dans les deux premiers cas, la vigne vient ou de crossettes, ou de chevelées; & dans le troisième, les crossettes réussissent mieux.

Les crossettes ou chevelées qu'on destine pour former des cabinets ou des palissades, sont mises en terre dans des rayons d'un pied & demi de large, & autant de profondeur, & à pareille distance l'un de l'autre, & lorsqu'il s'agit d'en dresser des pieces de vignes entières, il faut planter ces crossettes en maniere de petites allées, sur des alignemens tirés au cordeau, & espacés l'un de l'autre de six pieds. On peut, pour ces sortes de vignes, planter les crossettes routes entières sans les couper & sans les courber, tailler ni rompre, ni en les plantant, ni pendant trois ans.

Vigne moyenne.

On la dresse de crossettes & de chevelées, suivant que le lieu le demande.

Le plant étant tout amassé, & n'étant plus question que de le mettre en terre, un vigneron prend une pioche ou un autre instrument, avec lequel, le long d'un cordeau qui est tendu tout du long ou du large de la piece de terre qu'il veut mettre en vigne, il fait une

raie d'un bout à l'autre, puis une autre, & ensuite encore une autre, en continuant jusqu'à ce que la terre soit toute tracée.

Ces raies, pour bien faire, doivent avoir entr'elles plus de deux pieds & demi de distance dans les terres fortes, de crainte que la vigne, qui y jette pour l'ordinaire plus de bois que dans les autres, n'ait point assez de soleil : dans les terres légères, il suffit de deux pieds & quelques pouces de largeur entre les raies.

Cela fait, le vigneron creuse une petite fosse d'un pied & demi de large en carré, & autant en profondeur, & dont le côté droit a pour borne, à droite ligne, la moitié de la raie, le long de laquelle il creuse, l'autre étant emportée par la pioche ou autre instrument qui a servi à faire cette petite fosse.

Le tout ainsi dressé, il prend deux chevelées, ou deux chapons ou crossettes, qu'il pose en biaisant, l'un à un des coins de la fosse qu'il adosse sur la raie; & l'autre à l'autre; puis il recouvre aussitôt le plant; & cette fosse n'est pas plutôt remplie, qu'il recommence une autre de la même maniere. Il continue ainsi jusqu'à la fin, en observant soigneusement que ces petites fosses soient éloignées l'une de l'autre d'un pied & demi : cette maniere de planter s'appelle, dans l'Auxerrois, *planter à l'angelot*, qui est un diminutif du mot *auge*, dont ces petites fosses ont la figure.

Voici une autre maniere de planter la vigne, qu'on appelle *planter au pas*.

Le vigneron, suivant toujours son alignement, & creusant grossièrement un trou de la profondeur d'environ un pied & demi, qui se termine volontiers en rétrécissant dans le fond, & dont l'entaille du côté & le long de la raie, est un peu artivement taillée : ce vigneron, dis-je, après avoir fait ce trou, prend un sarment, qu'il met dedans en biaisant comme dans une fosse; puis mettant le pied dessus, il remplit le trou de la superficie de la terre : ensuite il porte devant, le pied qu'il avoit derrière; puis creusant un autre trou, comme on vient de dire, il y plante un sarment de la même maniere, ainsi de suite jusqu'à la fin; & ces pas que le vigneron fait sans se gêner, sont la distance que les trous doivent avoir entr'eux.

Autre maniere encore de planter de la vigne sur des alignemens. On emploie pour cela un instrument de fer dont se servent les Pavés pour arracher les pavés, & qu'on nomme en Bourgogne *levier*, à Paris *pince*, & *taravelle* en d'autres endroits : on leve la pince à force de bras, on la fiche rudement en terre à plusieurs fois dans le même trou, jusqu'à ce qu'il soit assez profond pour y mettre le chapon ou crossette, cette profondeur devant être pour l'ordinaire d'un pied & demi : ce trou fait, on y met le chapon, qu'on recouvre de terre : tous les autres trous qu'on fait de même doivent être aussi espacés d'un pied & demi, & le plant sortir à deux yeux au-dessus de la terre.

Cette dernière maniere de planter ne convient qu'aux meilleures terres pierreuses qui n'étant pas d'elles-mêmes d'un corps bien solide se détachent toujours assez pour garnir le pied de la crossette ou du chapon; mais elle ne vaut rien dans les terres fortes, parce que le levier y laisse des vuides dont le plant ne s'accommode pas.

Pepiniere de Chevelées ou de Marcottes.

Lorsqu'on veut avoir des chevelées ou des marcottes, il faut choisir un endroit dont la terre soit bonne & bien préparée; amasser assez de crossettes ou de chapons pour le garnir; mettre ces crossettes trois ou quatre jours tremper dans l'eau pendant qu'on creuse sur la terre préparée des rigoles tirées au cordeau, profondes d'un demi-pied seulement, larges d'un & éloignées les unes des autres d'un pied & demi.

Aussitôt que ce travail est achevé, on pose les crossettes dans le fond de ces rigoles à trois doigts l'une de l'autre & en biaisant; puis on les recouvre doucement en ne leur laissant que trois doigts hors de terre, & en les garnissant bien du pied pour qu'elles prennent plutôt racines.

Je ne fais creuser ces rigoles que d'un demi-pied, afin que le plant qui n'est mis là que pour être transplanté ailleurs quand il sera enraciné, profite des sels qui se trouvent plus abondamment à la superficie de la terre, sur-tout au moyen des labours légers qu'il faudra y faire au moins six fois l'an.

Deux ans après que ces chapons ont été plantés & cultivés de cette sorte, on peut s'en servir pour en faire des plants de vigne.

Vigne basse.

La maniere de planter la vigne basse ne differe de celle de la vigne moyenne qu'en deux choses ; la premiere , qu'elle ne se plante point au levier ou à la pince , mais seulement en fosses ou rayons profonds de deux pieds , avec des sentiers à côté revêtus de dos-d'âne de la terre qu'on a tirée de ces fosses , & dont on se fert pour les remplir aux environs de Paris : ce plant se dresse sur des alignemens faits au cordeau à égale distance l'un de l'autre.

ARTICLE II.

Travail qu'il faut faire aux Vignes jusqu'à leur cinquieme année.

La vigne , quoique rustique & forte , demande des secours & des soins.

Travail de la premiere année.

Le premier c'est , après qu'elle est plantée , de la rogner par le haut à deux yeux ou bourgeons seulement au-dessus de la terre. Cela suffit pour lui laisser jeter son premier bois ; on ne lui en laisseroit qu'un , si l'on ne craignoit que venant à manquer elle n'eût plus de ressource.

Cela fait , on lui donne un premier labour qu'on appelle *rompre la vigne* , aussi-tôt que le chapon ou la crosse est en terre , soit avant l'hiver , soit après : si c'est avant l'hiver , le plant n'en reprendra que mieux.

La premiere année que la vigne est plantée , elle ne demande que de fréquens labours , mais il faut qu'ils soient fort légers : on ne les limite point , car le plus qu'on lui en peut donner est toujours le meilleur.

Le vigneron doit régler le nombre de ses labours sur la qualité de la terre , & le Maître doit veiller s'ils sont bien faits & en nombre suffisant ; on ne sauroit trop contrôler les Vignerons.

Les terres humides ou fortes ne veulent pas être labourées par un tems de pluie , mais par un tems chaud ou après que les eaux seront écoulées. Ces fortes de terres ne feroient être trop souvent remuées ni trop avant , sur-tout pour qu'elles ne se fendent point par-dessus.

Les terres chaudes au-contraire doivent être labourées en été un peu avant la pluie , si l'on juge qu'il en doive tomber ; si bien que dans les années humides on ne sauroit leur donner des labours trop fréquens ; au-lieu que par le grand chaud il ne faut pas les remuer.

Ces fréquens labours qu'on donne aux vignes plantées nouvellement leur sont d'une grande utilité , en ce qu'ils détruisent les mauvaises herbes , qu'ils les convertissent en fumiers , qu'ils rendent la terre menble & douce , & qu'ils raniment les sels & en attirent de nouveaux.

Travail de la seconde année.

Notre jeune plant , ainsi soigné la premiere année , aura poussé des ceps vigoureux qu'il faut ravalier la seconde année.

Les habiles Vignerons laissent aux plus forts sarmens trois bourgeons & deux aux plus foibles ; & ils observent que l'entaille du bois qui sera en biais , soit de l'autre côté du bourgeon , afin que la vigne venant à pleurer ne le noie pas. Cette opération faite au mois de Mars , on donne au plant le premier labour , & on continue les autres autant de fois qu'on croit qu'il en a besoin : on en fait jusqu'à six dans les terres fortes.

Ebourgeonnement de la Vigne.

Comme la taille n'est à la vigne qu'un retranchement de branches superflues , l'ébourgeonnement n'est qu'une destruction des branches de l'année , soit grosses ou menues qui

viennent en des endroits où on ne les attendoit pas , & qui ne peuvent faire que du tort à la vigne.

Le tems de la tailler est pour l'ordinaire au mois de Mars quand il fait beau : celui de l'ébourgeonner est en Mai & Juin ; & on ne sauroit le faire trop tôt à cause que les jets inutiles s'endurcissent & absorbent toujours quantité de seve qui pourroit servir à un meilleur usage.

Il est facile de connoître les branches qu'il faut ébourgeonner ; car lorsqu'on s'est fait une idée des lieux d'où sortent ordinairement les bonnes branches à fruit , on juge aisément que toutes celles qui naissent au-dessous de la tête du cep & qui poussent du tronc en confusion doivent être abattues.

Mais comme il n'est point de regle générale qui n'ait son exception , il arrive souvent qu'un cep de vigne a beaucoup poussé en pied ; & comme cela ne lui peut être que très-désavantageux , il faut avant d'ébourgeonner considérer attentivement ce cep , & voir s'il est jeune ou vieux : s'il est jeune & que néanmoins il ait poussé peu sur sa tête , on peut espérer que l'année suivante il donnera en cet endroit du sarment plus beau & mieux nourri ; c'est pourquoi on ne balance point à retrancher tout ce qu'il a poussé au pied ; mais s'il est vieux & que ce soit sa caducité qui l'empêche de produire quelque chose de bon , en ce cas on ébourgeonne toutes les branches qu'il a poussées en bas , à la réserve de la plus belle qu'on laisse pour branche d'espérance , au cas que l'année suivante il soit besoin de couper la grosse comme une branche que la seve a abandonnée.

Cela arrive souvent aux vignes moyennes , qu'on renouvelle en laissant ainsi du bois au pied. Les Vignerons d'Auxerre appellent telle branche , un *resouvre* ou un *courson* ; & pour dire ébourgeonner la vigne , ils prononcent *essoumasser* , & le bois qui en est ôté , *essoumas* ; mots consacrés au pays.

Si donc au mois de Mai , ou dans celui de Juin de la seconde pousse , on remarque que la plus grande partie de ce plant ait donné du beau sarment par les yeux ou bourgeons qu'on lui a laissés , & que la seve de surabondant y ait fait naître au-dessous quelques autres branches , pour lors on met à bas tout le sarment qui a cru au-dessous des anciens bourgeons. Quelques Vignerons , habiles en leur métier , sont d'avis d'ôter une des branches nouvelles venues de dessus les ceps où on a laissé trois bourgeons , qui tous trois ont bien jetté , disant pour leur raison que ne gardant encore ces trois branches qu'en vue d'en laisser une seule l'année suivante , il vaut autant dès ce tems en retrancher une pour donner de la nourriture aux deux autres , qui devenant belles par ce retranchement , donnent du plaisir lorsque vient la saison de les tailler.

À l'égard des ceps qu'on a taillés à deux bourgeons de leur origine , si ces deux bourgeons ont jetté , on les conservera tous deux quand ils seroient foibles , d'autant que si on en abattoit une branche pour fortifier l'autre , on courroit risque d'être privé de toutes deux ; de plus , si c'est de la jeunesse qu'on gouverne , il y a tout à espérer.

Après cet ébourgeonnement , si l'on juge qu'il y a quelque nouveau sarment qui ait besoin d'échalas , on lui en donne ; & après qu'on l'y a attaché , on le laisse pousser jusqu'au mois de Mars , qu'il faudra tailler cette jeune vigne pour la deuxième fois.

Travail de la troisieme année.

On doit les tailler aussi-tôt que le mois de Mars est venu ; & c'est alors que la nature commençant à se déployer par des jets nombreux & vigoureux , un vigneron se trouve embarrassé pour opérer régulièrement.

Taille de la Vigne par rapport à ses trois différens états.

L'art de la taille , si utile & même si nécessaire aux arbres fruitiers , ne l'est pas moins à la vigne ; c'est principalement-dela que dépendent la force & la fécondité du plant , ainsi que la bonté & la beauté des raisins.

On taille les vignes au mois de Mars , quand elles sont encore jeunes ; & quand elles sont un peu sur l'âge , on le peut faire avant l'hiver lorsqu'il fait beau , observant seulement que les froids soient passés pour couper l'extrémité du bois qu'on laisse pour apporter du fruit , de crainte que le sarment , à cause de sa moëlle , ne vint avant ce tems-là à gerfer à la pluie ; ce qui arrive sur-tout lorsque le givre s'y attache.

Il y a des personnes fort expérimentées dans l'agriculture, qui veulent qu'on taille la vigne, soit jeune ou vieille, aussi-tôt que les feuilles sont tombées, c'est-à-dire, avant l'hiver. Ils disent que c'est un ancien préjugé très-mal fondé, que de croire qu'il ne faut la tailler qu'au printemps; que les Vignerons & Jardiniers se démentent & se trahissent eux-mêmes tous les jours, puisque pour prévenir la multitude d'ouvrages qui les mettroient dans l'impossibilité d'avoir fait assez tôt, ils taillent souvent dès le mois de Janvier. Ces personnes établissent pour appuyer leur sentiment, que la sève qui travaille dès le mois de Mars, grossit d'abord, suivant son cours naturel, les boutons des extrémités, qui sont justement ceux qu'on retranchera, & que cette même sève trouvant ensuite le bout de ses canaux tout ouverts pour la tailler, elle s'échappe & s'écoule en pleurs jusqu'au moment que la chaleur la desséchant en arrête la perte. Ces réflexions ne sont point à rejeter; & , puisqu'on avance l'ouvrage, & qu'en taillant en automne, la sève ne se dissipe ni en pleurs, ni en boutons inutiles, tous ceux qui ont des vignes sont intéressés à en faire l'essai dans un petit coin de leurs vignobles, afin de s'assurer par eux-mêmes si cette méthode est aussi avantageuse qu'elle le paroît.

On taille la vigne, 1°. pour en avoir de beaux & bons raisins; on n'en auroit presque pas sans la tailler. 2°. Sans elle la vigne périroit en peu de tems, par le nombre & le dérangement de ses pousses.

Cependant on en voit à Marseille qui, depuis près de cent ans, n'ont point été taillées, parce qu'elles ont monté sur des grands arbres, & malgré cela elles produisent quantité de beaux & bons raisins, qu'on appelle en ce pays *poumes/bres*.

En fait de vigne, à la différence des arbres, toutes petites branches sont à retrancher, parce qu'elles sont inutiles & qu'elles absorbent une bonne partie de la sève. En taillant la vigne, il est bon de toujours couper les branches le plus près qu'il se peut de leur naissance.

La vigne qui de sa nature est extrêmement vivace, & dont les racines sont toujours dans une très-grande action, donne ordinairement de grandes branches nouvelles, particulièrement sur celles qui ont été coupées l'année d'auparavant. C'est par la tailler qu'on règle leur figure & leur fort.

Seconde Taille de la haute Vigne.

D'un cep faire une haute vigne, c'est-à-dire, le destiner pour en former un berceau ou un espalier; c'est la même chose pour la tailler.

La vigne haute n'est ordinairement composée que de raisins précoces, de muscats, de corinthes & de bourdelais. Pour la tailler dans les règles, il faut, avant que de rien couper, considérer deux choses: 1°. la vigueur du cep: 2°. la grosseur ou force de chaque branche sur laquelle la tailler se doit faire: principe général pour toutes sortes de vignes hautes, moyennes ou basses.

Si l'on taille donc un cep de vigne haute qui soit bien vigoureux, il faut lui donner une grosse charge, soit que le pied soit jeune, ou qu'il soit vieux. Ainsi prenant la branche qu'on veut tailler, on examine celles qui sont dessus, & en ayant besoin pour faire un berceau ou un espalier; on fait d'abord choix des mieux placées, on les taille toutes à trois ou quatre yeux, & l'on coupe les petites, s'il y en a, en moignon. Je suppose qu'on a soin d'éviter la confusion des branches, qui ne peut causer par-tout que du désordre.

Si au contraire le cep de vigne qu'on veut tailler n'est que médiocrement fort, on change de conduite; & au-lieu de laisser, par exemple, trois ou quatre coursons ou branches sur celle qu'on veut tailler, on ne laisse qu'une branche & un courson, & on ôte tout le reste.

La tailler, pour apporter du fruit, doit toujours se faire sur les plus grosses branches, comme étant toujours les meilleures, & retrancher toutes celles que dans l'ébourgeonnement on auroit laissées faute d'application; elles ne peuvent causer que de la confusion.

On ne plante, comme on a dit, de ces hautes vignes, qu'à dessein d'en former des berceaux, ou d'en faire des palissades; ainsi par le moyen de cette tailler il est question de remplir artificiellement ces grands vuides; c'est pourquoi se proposant une certaine longueur & une telle largeur d'espalier à garnir, ou bien ayant un berceau plus ou moins grand à couvrir, on fait choix des plus grosses branches; & méditant sur la longueur qu'on doit leur donner, ayant dessein qu'en deux ou trois ans les ceps de muscats, ou autres, montent à la hauteur qu'on les demande, & garnissent tous les vuides qu'on veut remplir, supposé que le pied soit vigoureux, on taille ces branches au cinq ou sixième œil ou bourgeon; mais ce n'est qu'en vue que lorsqu'on sera une fois parvenu, soit à cette hauteur, ou à cet espace qu'on

s'est proposé de garnir, de s'y arrêter toujours, le pouvant facilement par le moyen de la tailler qu'on change pour lors, & qu'on ne fait plus qu'au trois ou quatrième œil.

Toute tailler de vigne se doit toujours faire à un grand pouce loin de l'œil au-dessus duquel elle se fait, afin que cet œil ou bourgeon, & le jet qui en doit naître, ne soient pas noyés par les pleurs de la vigne. Par la même raison, il faut aussi que la tailler qu'on fait aux branches, ait son talus ou sa pente du côté opposé au dernier œil.

Une branche venue de l'année précédente sera par exemple placée sur le pied d'un cep, & on l'aura laissée à dessein d'en tirer du secours, au cas que le corps de cep soit usé de vieillesse, ou au cas que ce même corps de cep jette avec trop de vigueur; ce qui marque qu'il veut excéder l'espace dans lequel nous voulons qu'il se renferme.

Dans ces deux cas, si en effet le cep à cause de sa vieillesse ne promet plus rien de bon, ou que par un génie revêche il veuille passer les bornes qu'on lui a prescrites, pour lors nous regardons cette branche venue sur le pied de ce cep comme une branche de ressource, & nous la taillons prudemment comme branche principale, sur laquelle l'année suivante on ravalera tout le pied; mais au-contraire si notre cep donne toujours de belles productions, & qu'il se comporte bien, la branche sortie du pied doit être entièrement ôtée, comme inutile & préjudiciable.

Voici quelque chose de plus important: un cep de muscat ou autre, gouverné comme il faut, a heureusement garni, soit en hauteur, soit en largeur, son espalier, ou couvert son berceau ainsi que nous souhaitons: ce cep, dans cet état de perfection, demande, pour l'y entretenir, qu'on le tailler; & sur les branches taillées de l'année précédente, on remarque qu'il en a jeté trois ou quatre autres belles: que fait-on pour lors? D'abord parcourant des yeux toutes les branches, on commence par en ôter toutes les plus foibles; puis en égard au plus ou moins de force des branches, on en conserve sur chacun deux ou trois tout-au-plus, & toujours des plus grosses.

Mais lorsqu'on est prêt à retrancher celles qu'on regarde comme branches inutiles, il survient souvent un embarras: tantôt des deux ou des trois qu'on veut laisser, les plus grosses sont les plus basses, & tantôt les plus hautes: si elles se rencontrent les plus basses, à la bonne heure, c'est le lieu où on les souhaite trouver; ainsi on ôte celles qui sont au-dessus; car en matière de vigne, les plus grosses branches venues de l'année précédente, & lorsqu'elles approchent le plus de la tête du cep, sont toujours les plus estimées; mais au-contraire si sur les branches qu'on veut tailler, les plus grosses branches se montrent les plus hautes, on doit couper en moignon les petites, & conserver les grosses.

Après qu'on a retranché les plus petites branches en moignon, il n'est plus question que de savoir ce qu'on fera de celles qu'on conserve. Il faut qu'il y ait entr'elles une inégalité de longueur; & s'attachant à la plus haute, on la tailler au-dessus du quatrième œil; puis venant à celle de dessous, on en fait un courson; c'est-à-dire, on ne la coupe qu'à deux yeux.

Comme jamais dans la tailler, soit des arbres, soit de la vigne, on ne doit couper aucun bois qu'on n'en sache donner la raison, si l'on fait un courson de l'une des deux branches qu'on laisse & qu'on choisit toujours pour cela la plus basse, ce n'est que pour retrancher l'année d'après celle de dessus & toutes celles qui y seront venues, pour se servir uniquement des deux branches que les deux yeux du courson auront dû donner; & si ce courson n'a poussé qu'une bonne branche dont on puisse faire un autre courson, pour lors on se contente d'en laisser seulement une dessus la branche de l'année précédente, pour être taillée à quatre yeux; & si le courson n'a rien produit, on l'ôte entièrement, & on tailler des deux plus belles branches venues sur celles de l'année précédente.

Mais s'il arrive que le cep de la haute vigne qu'on tailler soit très-vigoureux, & qu'il ait poussé quatre grosses branches par les quatre yeux qu'on lui a laissés; pour ralentir sa fougue, il faut les lui laisser toutes quatre, dont trois seront coupées long à l'ordinaire, & celle de dessous en courson.

Ou bien, des quatre grosses branches nouvelles venues sur une branche de la tailler précédente, on en choisit la plus médiocre, qu'on laisse pour la tailler: à l'égard des trois autres, on fait son courson sur celle qui est la plus basse des trois; & on tailler les deux autres au premier œil.

Seconde Taille de la Vigne moyenne.

Les plants de vignes moyennes ou basses ne donnant pas tant de bois que ceux des vignes hautes, la taille demande aussi des attentions différentes.

Dans une vigne moyenne, la situation des branches est assez indifférente; une branche est toujours bien placée quand elle est grosse & qu'on en peut attendre du fruit. Il faut pourtant toujours avant de tailler, consulter la force ou la foiblesse du cep.

Ayant donc une vigne moyenne à tailler dans sa troisième année, on choisit le plus beau brin sur chaque cep, on le taille à trois yeux, & on coupe en moignon toutes les autres branches; à moins qu'étant assez longues & assez fortes pour être provignées, on ne les garde pour garnir quelques places vuides.

L'année suivante, la taille de cette vigne demande plus d'attention. Je suppose que les trois bourgeons laissés l'année précédente ont jetté trois fortes branches, & qu'il en est crû quelques-unes en pied. Comme il faut former une tige au cep, au-lieu que dans une vigne haute on se serviroit de la plus belle des trois branches pour être taillée, ici on prend celle du milieu qu'on taille à trois yeux; on coupe la plus belle en moignon, on ravale la plus haute jusqu'à celle qui reste, & l'on emporte tout ce qui est venu en pied.

Mais si au-contraire les trois bourgeons n'ont donné que de chétifs jets, & qu'il en soit venu en pied deux plus beaux, on doit ravaler les deux plus hautes branches sur la plus basse, la tailler à deux yeux seulement; & à l'égard des deux qui sont en pied, en ôter une tout-à-fait & faire un courfon de l'autre.

Raison des deux Tailles précédentes.

A l'égard de la première, si l'on garde la branche du milieu pour être taillée, c'est qu'étant nécessaire de former sur le cep une tige d'une hauteur convenable à une vigne moyenne pour être mise en perche, on ne pouvoit mieux opérer qu'en choisissant cette branche; si l'on tailloit celle d'en bas, on ne parviendroit pas si bien au but, & celle d'en haut laisseroit d'abord un trop grand espace entr'elle & le vieux bois. Mais il ne faut user ainsi de la branche du milieu que cette fois seulement, & les autres années s'attacher aux plus belles branches.

On ravale la plus haute sur celle du milieu, afin que les yeux qu'on laisse sur la branche taillée jettent de plus beau bois; & on coupe toutes les branches qui sont en pied, parce qu'elles sont inutiles.

La seconde taille demande plus de raisonnement. Car quand la nature n'agit pas suivant son cours ordinaire, c'est toujours un embarras pour le Jardinier ou pour le Vigneron qui taille, & c'est à eux pour lors à deviner ce que cette même nature doit opérer l'année d'après dans le sujet qu'ils taillent; ou du moins sur ce qu'ils en peuvent préjuger, prévenir par des voies sûres un inconvénient qu'ils craignent, & qui peut-être n'arrivera pas.

Ainsi en taillant le cep qui a médiocrement jetté sur sa tête, mais plus fortement au pied; on dit si l'on traite cette tête régulièrement, c'est-à-dire, si au-lieu d'un courfon on y fait une branche à quatre yeux, cette branche étant naturellement foible obligera pour lui donner de la nourriture, d'ôter toutes celles du pied qui sont fortes; mais comme les apparences sont que la tête ne fera rien, on aime mieux n'y laisser qu'un courfon, de même qu'aux branches d'en bas.

Jamais on ne doit laisser qu'une seule branche sur la tête d'un cep de vigne moyenne, quelque vigoureuse qu'elle puisse être; mais on taille cette branche plus ou moins long, c'est-à-dire, depuis deux jusqu'à quatre & même six bourgeons, suivant la force.

Toutes branches, qu'on aura laissées en pied en ébourgeonnant, doivent être ôtées comme inutiles, à moins qu'on en ait exprès laissé une belle pour en faire un courfon à la prochaine taille, le maître-cep dépérissant.

Tout courfon laissé à propos en pied est toujours utile, & fait voir que celui qui gouverne la vigne est habile en son métier.

Lorsqu'une vigne ne promet plus rien, soit pour avoir été trop négligée, soit à cause de sa vieillesse, on peut la réceper toute entière pour lui faire jeter de nouveau bois; cette

opération réussit quelquefois, mais mieux en terres fortes qu'en terres de sable; dans les pierieuses, il vaut mieux arracher la vigne que de la couper en pied.

Seconde Taille de la Vigne basse.

La différence qu'il y a entre la taille de la vigne moyenne & de la vigne basse n'est pas grande, puisqu'elle ne regarde que la hauteur de la tige qu'il faut tenir plus basse; & comme au surplus ce sont les mêmes règles, tant pour la taille & les courfons que pour l'ébourgeonnement, je ne répéterai rien.

Quelques Auteurs prétendent que si on ne tailloit la vigne que lorsqu'elle commence à entrer en seve, elle produiroit beaucoup plus de raisin qu'elle ne fait; mais que cela n'est pas facile à exécuter, à cause de l'ouvrage qui presse en ce tems. On ne voit pas ce conseil établi sur d'assez bons principes pour qu'on le suive; & d'ailleurs il est bien opposé au sentiment des perfonnes de l'Art, que nous avons rapporté ci-devant.

Labour des Vignes.

Après la taille, on donne le premier labour à toutes les vignes: dans les terres grasses & un peu humides, on le donne depuis le vingt Mars jusqu'au dix ou douze Avril, par un tems sec; ce qui fera périr les méchantes herbes: & dans les terres sablonneuses & seches, on les donne quinze jours plutôt.

Le second labour, qu'on appelle *biner*, doit se donner par un tems chaud & sec, & s'il est possible un peu avant que la vigne soit en fleur; l'expérience ayant fait connoître qu'une terre labourée nouvellement étant susceptible de fraîcheur & d'humidité, fait couler la fleur; ou bien on attendra qu'elle soit tout-à-fait hors de fleur.

Le troisième & dernier labour, qu'on appelle *rebiner*, ne se doit donner que quand le verjus est tout formé & fort gros, & par un tems humide ou fort couvert. Si on le donnoit lorsqu'il fait un soleil fort ardent, le verjus brûleroit infailliblement; mais quand il commence à tourner, il ne faut point craindre de donner cette façon par un tems chaud & sec. On doit empêcher que les femmes cueillent de l'herbe dans la vigne quand le tems est extrêmement chaud & que le verjus n'a pas commencé à tourner, parce que pour peu qu'elles touchent les raisins avec leurs vêtements, ils sont fort susceptibles de brûlure.

Ces trois labours qu'il faut donner à la vigne, sont indispensables autant qu'utiles.

Avant que de tailler les vignes dans la troisième année, il est bon de considérer si elles n'ont point jetté du bois assez vigoureux pour faire des provins, en cas qu'il en faille pour garnir quelque place vuide; & pour lors on doit provigner des ceps autant qu'il en est nécessaire, & que leur bois le permet pour garnir ces places, qui coûtent autant de peine à labourer vuides que pleines: mais si la vigne est bien garnie & qu'on n'ait point besoin de provins, en la taille comme on a dit. On donne des échelas aux ceps qui en demandent, & on les laboure jusqu'à quatre & cinq fois cette année.

Après la taille & quelques labours donnés, vient l'ébourgeonnement qu'on fait aux vignes, comme on l'a dit ci-devant: mais comme en ce tems-là la vigne a dû avoir poussé de belles & longues branches, il faut au pied de chaque cep planter un échelas pour y attacher ces nouvelles poussées & les empêcher de ramper à terre, parce qu'elles n'auroient point de grace, & ne pourroient pas mûrir le peu de raisin qui peut s'y trouver: enfin après l'ébourgeonnement on continue à donner à la vigne les labours jusqu'au mois de Septembre, qui est la saison où l'on recueille ce qu'elle a donné de raisins.

Tems de rueller les Vignes.

En quelques pays, les vendanges faites, on donne un labour aux vignes, ce qu'on appelle *rueller*; mais ce labour n'est propre qu'à celles qui sont plantées par alignemens, & ne se pratique que dans les terres médiocrement fortes & sablonneuses; car dans les terres pierieuses & qui sont légères, on ne ruelle pas la vigne, parce qu'elles n'ont pas assez de fond pour fournir à ce labour, & qu'il offenseroit les racines du plant. Il faut pourtant avouer qu'un

bon ruellage donné à propos à une vigne, lui fait grand bien. Le ruellage se fait en commençant par le haut d'une perchée ou d'un rayon : on ouvre avec la pioche une rigole, qu'on continue jusqu'en bas, en jettant des deux côtés la terre sur les pieds des ceps ; & si au mois de Novembre on voit que le bois soit bien aoûté ou coudré, comme on dit aux environs d'Auxerre, & qu'il soit d'une belle venue, on peut dès-lors commencer à faire des provins.

On remarque néanmoins que dans toutes sortes de sables & dans les terres qui sont humides, les provins réussissent mieux lorsqu'on les fait au mois de Mars, que lorsqu'ils sont faits avant l'hiver.

Maniere de faire des Provins.

Les provins sont des branches de vignes mises en terre pour y prendre racine. Pour bien provigner, il faut nécessairement deux choses ; la bonne espece de raisin, & le beau bois : il vaut autant laisser des places vuides, que de les vouloir provigner d'un cep qui seroit ou de mauvais bois ou de mauvais raisin.

Après le choix fait d'un bon cep, on l'épluche de toutes les branches chiffonnes, & des vrilles qui y viennent ordinairement ; puis faisant une fosse en quarré, à commencer tout près le cep qu'on veut provigner, plus ou moins longue que le permettent les branches de la vigne, ou qu'on veut que cette fosse s'étende (eu égard toujours à la longueur des branches) jusqu'au bout & à la largeur du vuide qui est à remplir, & cette fosse étant creusée d'un pied & demi ou environ, on ébranle doucement le cep en le mettant du côté de la fosse où il faut qu'il soit couché avec ses branches ; & enfin après plusieurs secouffes, sans endommager ses racines, on l'étend dans la fosse ; ce qui ne se fait pas sans gêner le cep qu'on courbe malgré lui, à cause qu'il tient toujours à ses racines.

L'ayant couché où l'on veut qu'il soit, si c'est une vigne moyenne, on range dans la fosse les branches du cep, de façon qu'elles regardent toujours en droite ligne les ceps qui sont au-dessous & au-dessus d'elles ; puis on remplit le trou de la superficie de la terre, en la foudant bien avec les branches du cep, pour qu'elles ne s'éventent point & prennent racine plus aisément. Ensuite on raccourcit ces branches à deux yeux au-dessus de terre, & on les laisse pousser. Le provignement n'est pas l'ouvrage d'un apprentif vigneron ; les Maîtres même n'y réussissent pas à tous leurs ceps.

Tems de faire les Provins.

Dans les terres fortes, légères ou pierreuses, les provins se peuvent faire depuis le mois de Novembre jusqu'au mois d'Avril ; & dans les terres humides, ils réussissent mieux lorsqu'on ne les fait qu'au commencement du printems, jusqu'à la fin d'Avril.

Travail de la quatrième année.

Il est inutile d'attendre le mois de Mars pour tailler les vignes, lorsqu'elles sont à leur quatrième feuille ; on le peut faire sans danger avant l'hiver.

Il y a trois opinions populaires ; qu'il ne faut tailler la vigne que dans le décours de la lune ; qu'il ne la faut point tailler avant la semaine sainte ; & que le vendredi de cette semaine est un jour heureux pour la taille : mais ce sont là des visions qui tiennent de la superstition, & qui sont quelquefois dangereuses pour la vigne même ; car en différant la taille jusqu'au vendredi saint, on perd souvent les beaux jours pour n'en avoir plus que de pluvieux. On doit tailler quand il fait beau, dès qu'il en est le tems.

La vigne étant taillée dans sa quatrième année, elle a pour lors assez de grand bois pour qu'on donne à chaque cep un échâlas auquel on les lie ; ce qui ne regarde que les vignes moyennes & basses, car pour les hautes elles ont leur palissade à laquelle on les attache. La maniere de ficher les échâlas en terre est de les placer au pied de chaque cep en ligne la plus droite qu'on peut.

Cela fait, on donne à la vigne le premier labour, qu'en des pays on appelle *houer*, & en d'autres *sombrier*. Le second se fait ensuite, qu'on nomme par-tout *biner*. Et le troisième, qui se dit *tiercer* aux environs de Paris, & *rebinner* dans l'Auxerrois, se donne après ; ensuite on l'ébourgeonne.

Avant le second labour, qui est environ le mois de Mai, il faut attacher aux échâlas les jeunes jets que la vigne a poussés ; & cela pour trois raisons. 1°. Pour qu'ils ne soient pas le jouet des vents. 2°. Pour donner de l'air au fruit que les vignes commencent alors à avoir. 3°. Pour qu'on y puisse labourer. Cette façon s'appelle aux environs de Paris, *lier la jeune vigne*, & à Auxerre, *écouler la vigne*.

Quelque tems après ce travail, on la bine, puis on la tierce, ensuite on la rogne ; ce qui s'appelle en terme d'agriculture, *pincer*, & *moucheter* en certains pays : cet ouvrage n'est point difficile à faire, puisqu'il n'y a qu'à rogner par le bout les branches de la vigne ; mais il est nécessaire, en ce qu'empêchant que la seve ne se dissipe, elle ne s'emploie qu'à nourrir le bois & le fruit.

On continue après cela à donner les autres labours, ensuite de quoi vient le fruit qu'on vendange.

Travail de la cinquième année, qui est celle qui commence à rapporter.

Toutes vignes à cet âge, haute, moyenne & basse, doivent être provignées pendant l'hiver en cas de besoin.

On les taille depuis le mois de Novembre jusqu'au mois de Mars ; on les garnit d'échâlas, pour ensuite y lier les branches taillées ; ce qu'on appelle à Auxerre *baïsser la vigne*.

On met cette année les vignes moyennes en perches, afin de leur donner la figure qui leur convient.

On commence aussi cette année à leur régler leurs labours plus aux unes qu'aux autres, selon la nature des terres.

On n'oublie point non plus d'attacher aux échâlas, dans le tems, les branches nouvellement venues, ainsi que de les pincer à propos ; & enfin on vendange quand la saison le permet.

Soins particuliers utiles à la Vigne.

Si le vent ou le hoyau du vigneron ont endommagé la vigne, il faut couvrir l'endroit offensé avec du fumier de chevres, brebis ou vaches, mêlée de terre bien liée.

On prévient la gelée & les brouillards en amassant, au bord de la vigne du côté du vent, du fumier sec ou de la paille qu'on fait brûler à feu lent à l'approche de la gelée ou du brouillard, pour empêcher qu'ils n'operent sur la vigne. Si cependant elle est atteinte de la gelée, on doit la couper fort court, afin qu'elle fructifie mieux l'année suivante.

Pour que la vigne ne soit point attaquée de la nielle, il est bon de la tailler le plus tard qu'on peut, parce que la taille tardive ne la fait fleurir que quand le soleil est dans sa force.

Il est nécessaire, après les brouillards, d'arroser la vigne avec le jus des racines ou feuilles de concombre sauvage ou de coloquinte pilées & trempées dans de l'eau.

L'eau de mer ou de la vieille urine, mêlée de fumier & de terre, font merveilles aux vignes stériles & à celles dont les feuilles rougissent faute d'humidité.

Quand la vigne s'épuise en larmes, on prétend qu'il faut faire une fente au tronc, l'oindre avec de l'huile mise sur le feu & réduite à moitié, ou bien avec de la lie d'huile non salée, & l'arroser de vinaigre le plus fort.

On dit aussi que lorsque la vigne a les feuilles blanches & seches, le sarment large & maniable, & qu'elle laisse tomber ses raisins, ce qui est une marque de caducité, on doit en frotter & arroser le pied avec des cendres battues & mêlées de vinaigre fort.

Quand, au-contraire, elle fait trop de sarmens, il faut la tailler court ; & si elle continue, la déchauffer & lui mettre au pied du sable de riviere, & un peu de cendres ou de pierrailles pour la rafraichir.

Si les raisins se sechent à la vigne, on doit ôter ce qu'il y a de sec, & arroser le pied avec de la vieille urine ; & si le fruit pourrit à la vigne avant d'être mûr, il faut mettre des vieilles cendres sur les racines, ou de la farine d'orge mêlée avec de la semence de pourpier autour du tronc.

En arrosant la vigne avec de l'eau, dans laquelle des cuirs de bœuf ou de vache auront trempé, l'odeur de cette eau empêche les bestiaux d'y venir brouter.

Le laurier, le coudrier & les choux nuisent fort à la vigne ; il est bon de n'y en pas souffrir.

ARTICLE III.

De l'Entre-plant, des Sautelles & des Marcottes ou Chevelées.

On garnit les vignes basses & moyennes de provins ou de marcottes ; & cela se fait avec d'autant plus de facilité, qu'elles ont la tige basse.

On a dit ci-dessus comment se font les provins ; quant aux marcottes, qu'on appelle en quelques endroits *chevelées*, & en d'autres *chevoli*, on verra à la fin de cet Article de quelle manière on les multiplie.

Comment garnir une jeune Vigne.

Après qu'on a planté nouvellement une vigne, & qu'il y a manqué des crossettes ou chapons dans des endroits trop dégarnis, & où il ne se trouve pas de bois propre à faire des provins ou des fosses pour le regarnir, on se sert pour lors d'entre-plant ou de crossettes, comme lorsqu'on commence à la planter : cette façon s'appelle *recouler la vigne*.

Pour faire réussir cet entre-plant, il est bon de mettre dans chaque trou, lorsqu'il n'est encore qu'à demi-enterré, un peu de fumier consommé qu'on couvre de terre. Cet entre-plant a besoin d'être plus souvent labouré que la vigne, pour prendre racine plus promptement, & empêcher que les mauvaises herbes ne l'étouffent : c'est pourquoi entre le premier & le second labour, ou aussi-tôt qu'il paroît de l'herbe dans la vigne, il est nécessaire de creuser toutes les crossettes qui ont été plantées au commencement du printemps. Il vaut mieux donner cette petite façon immédiatement après une pluie, que par un tems sec.

Bien des gens, & principalement les Vignerons, n'aiment pas l'entre-plant, parce que, disent-ils, il en manque beaucoup ; ce qui est vrai, quand on se contente de ne donner à ce nouveau plant que les façons ordinaires de la vigne ; mais il est constant qu'il en reprend beaucoup en usant des précautions dont on vient de parler.

L'entre-plant est préférable aux marcottes pour recouler la vigne dans presque toutes les terres ; en ce que pour peu qu'il prenne racine la première année, on peut s'assurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la suite ; au-lieu que si les chevelées ou marcottes ne reprennent qu'imparfaitement dès la première année, le plant ne fait que papilloter & meurt ensuite.

Ce n'est pas que les chevelées ne soient très-propres pour servir d'entre-plant ; mais il faut avoir la précaution de couper le dernier courson qui est la plaie ; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y jette un suc mal digéré, qui venant à se congutiner, arrête celui qui devrait nourrir en circulant par toute la chevelée, en sorte qu'elle ne fait que languir.

Remarques sur le terrain qu'on veut planter en Vignes.

On ne doit jamais planter une jeune vigne la même année dans une terre où on en a arraché une vieille. Il est bon de mettre cette terre en bled ou en fainfoin, & de la laisser ainsi travailler deux ou trois ans, puis la planter ; le plant y prend à merveille : faire autrement c'est le risquer.

Quelques-uns, aussi-tôt qu'une vieille vigne est arrachée, & qu'ils veulent y en replanter une nouvelle, font labourer le champ & y sement de la vesce au printemps le plus épais qu'il est possible : ensuite quand elle commence à mûrir, ils la renfouissent & l'enterrent, & lorsqu'elle est consommée, elle fait un amendement meilleur que le fumier même de quelque espèce qu'il puisse être.

On ne doit point, sous prétexte de ménage, mettre des arbres dans les vignes nouvellement plantées, ni y semer aucuns légumes ou herbages : rien n'effrite plus la terre & ne nuit davantage aux jeunes plants. On voit néanmoins aux environs de Paris des vignes nouvellement plantées dans lesquelles on sème des haricots & des navets ; mais il faut observer que ce n'est que sur le dos des rigoles que cela se fait ; & ces dos étant élevés, les

plantes n'ont aucune communication avec les racines de la vigne ; ainsi ce qu'on y sème ne peut leur nuire.

Sautelles de Vignes.

La manière d'élever la vigne par sautelles est assez heureuse & facile à pratiquer, puisqu'on a la commodité de coucher quelle branche on veut autour de chaque cep. On dit quelle branche on veut ; car ordinairement sur chaque cep on n'en marcotte qu'une, encore faut-il qu'elle soit venue outre la branche qui doit être taillée, & le courson qu'on doit laisser & qui est préférable à la marcotte, d'autant que souhaitant du fruit, & y en ayant de tout prêt à venir en apparence, on ne doit pas en aller chercher ailleurs qui n'est pas si assuré, à moins qu'il n'y ait quelque place vuide à remplir.

Ces sautelles se font donc en couchant la branche en terre, mais de manière qu'étant couchée ainsi, elle fasse un dos de chat, à trois yeux éloignés de l'origine de cette branche, & cela par une espèce de ménage qu'on fait du bois, en l'obligeant en cet état de faire deux pieds de vignes, au-lieu qu'il n'en produiroit qu'un si la marcotte étoit couchée tout de son long. Il faut aussi que directement sur ce dos de chat il y ait un bourgeon ; que le dos de bahut soit des deux côtés recouvert de terre, & que l'extrémité de la branche qui passe au-delà de ce dos sorte de terre de deux ou trois yeux seulement. Il n'est pourtant pas permis à un Vigneron de faire des sautelles dans la vigne de son maître ; ce seroit une porte ouverte à la friponnerie, en ce que lorsque ces sautelles ont pris racine, il est aisé de les lever au-lieu de marcotte ; ce que la plupart des Vignerons dont la foi est fort suspecte, ne manqueroient pas de faire ; c'est pourquoi bien des Coutumes défendent de faire des sautelles ou sauterelles : il n'y a que les provins dont l'usage est permis pour garnir une vigne.

Pépinières de Marcottes de Vignes.

Il n'y a point d'endroit où l'on élève plus de marcottes de vignes qu'aux environs de Paris : on y trouve des raisins de toutes sortes d'espèces, & voici comment les Vignerons font leurs pépinières de marcottes.

Ils choisissent une espace de terre pour en faire leur pépinière ; ils le labourent à la beche & à vive jauge, puis ils creusent des rigoles espacées l'une de l'autre de deux pieds. Ils ont des crossettes toutes prêtes de l'espèce de raisins qu'ils veulent planter ; ils les couchent dans la rigole à quatre pouces l'une de l'autre ; ils les couvrent de terre, qu'ils foulent un peu du pied ; ensuite ils les rognent à deux bourgeons au-dessus de terre & les laissent en cet état : ils ont soin pendant l'année de donner quelques labours à ces jeunes plants, sur-tout lorsqu'ils jugent qu'il doit bientôt tomber de la pluie, après qu'il en est tombé & que l'eau est toute imbue dans la terre : ces façons contribuent à faire prendre racine à la vigne. Au bout de deux ans, ils levent ces marcottes qu'ils vendent à ces Particuliers qui leur en demandent.

D'autres ont des meres-fouches qu'ils laissent pousser en farnens, qu'ils provignent de tous côtés : ce bois, qui n'est point détaché du pied, prend aisément racine ; & quand ils voient que les marcottes sont assez fortes, ils les détachent de leur mere-fouche, & ils s'en servent au besoin.

A l'égard des jeunes plantes, l'année d'après qu'elles ont poussé, il faut au mois d'Octobre, après la chute des feuilles, les taupiner, c'est-à-dire, faire autour de chacun des jets que le pied produit, des petites buttes en forme de taupinières, de façon que ces petites branches en soient toutes environnées jusqu'à un demi-doigt près de l'extrémité d'en haut, pour demeurer en cet état jusqu'au mois de Mars, qu'on les découvre par un beau jour en leur donnant le premier labour de l'année. Cette manière de butter les vignes ne se pratique que dans les terres légères & pierreuses, & dans celles qui sont fortes & non humides, ni trop grasses.

ARTICLE IV.

Greffe de la Vigne.

La vigne se greffe en fente de même que les arbres. Il y a des pays où l'on renouvelle

entièrement les vignes par le moyen de la greffe ; elle se fait ordinairement dans les mois d'Avril ou Mai , qui est le tems où la feve entre en mouvement.

Il faut s'informer dans le pays , de ceux qui ont des meilleures especes de raisins ; & , pour n'y être pas trompé , on va les marquer sur pied en tems de vendange. Au mois de Mars , qui est celui de la taille des vignes , on achete les plus beaux sarments de celles qu'on a marquées : je n'en limite pas la quantité , parce que cette quantité dépend du nombre qu'on en a besoin.

Ayant choisi les plus beaux brins , on les met en bottes & on les porte à la cave ou au cellier , pour qu'ils ne se sechent point. Le tems de greffer étant venu , on doit bien labourer la vigne , tirer les bottes de sarment du cellier , & les mettre tremper pendant deux jours dans de l'eau ; il est bon de n'en laisser tremper que ce qu'on peut en employer dans un jour , parce qu'il ne faut pas qu'elles trempent plus de deux jours : ensuite avec un couteau bien tranchant on taille les greffes des deux côtés jusqu'à la moëlle , en sorte que le côté qui doit joindre le bord de l'étoit , soit tant soit peu plus gros & plus long que celui qui doit entrer en-dedans. Il faut que la taille de la greffe soit fort mince & longue d'environ douze lignes , & qu'elle ait la forme d'une lame de couteau , c'est-à-dire , qu'elle ait un côté qui soit tant soit peu plus épais que l'autre : à mesure qu'elles sont taillées , on doit les mettre dans un seau ou pot de terre , avec un peu d'eau au fond.

On les taille le matin , & on n'en taille que ce qu'on peut en employer pour la matinée , & à midi on en taille pour l'après-dîné : plus elles sont fraîches taillées , mieux elles valent. On porte les greffes qui sont taillées , à la vigne qu'on veut greffer ; & commençant par le haut de la vigne , on prend un cep & on le tire un peu à foi hors de terre , puis on cherche l'endroit le plus uni & on coupe tout-autour les petites racines qui peuvent s'y trouver ; ensuite , à l'endroit le plus uni de la racine , qui est à sept ou huit pouces plus ou moins de profondeur , on coupe horizontalement la racine du cep entre deux nœuds , & on le fend par le milieu avec un couteau à la hauteur de l'entaille de la greffe , qui doit être de la hauteur de deux travers de doigt : en retirant le couteau de la fente , on insere la greffe dedans , on l'enfonce un peu & on fait en sorte que le côté le plus épais soit mis bord à bord du cep , afin que l'écorce puisse se bien joindre ; après quoi on lie la greffe avec de la seconde écorce de bourfaude , qui est une espece de bois blanc dont les feuilles sont rondes & épaisses , d'une couleur blanchâtre & velue : on se sert aussi de la seconde écorce de tilleul. Ces sortes de bois se prennent dans les taillis de sept à huit ans lorsque le bois est en feve ; ou bien on prend des brins de têtes de saules coupées l'année précédente & qu'on fend en deux : on se sert encore pour cet effet , ou de petits grains de chanvre qu'on a gardés sans les faire rouir , ou de pailles de seigle coupé sur le verd , & on les fait tremper dans l'eau avant de les employer. On lie donc la greffe fortement & proprement , en sorte qu'il n'y ait point de jour ; puis on fait une petite fosse autour du cep , & on abaisse doucement le sujet greffé avec une main , tandis que de l'autre on recouvre la racine & une partie de la greffe de terre bien meuble , & on ne laisse sortir hors de terre que des boutons : quand on en a greffé un , on en prend un autre , & ainsi de suite jusqu'à la fin.

Soins & culture que demande la Vigne lorsqu'elle est greffée.

Il faut la bien sarcler de tems en tems , & en marchant ne pas toucher les greffes avec les pieds : lorsqu'elles ont poussé à la hauteur d'un pied , on doit les ébourgeonner de tems en tems , & avoir soin de couper entre deux terres tous les jets bâtards qui proviennent des vieilles racines.

A la fin de Juillet , on leur donne un léger labour , & on met des échelas aux plus fortes greffes : il faut bien prendre garde en labourant la vigne , de toucher aux greffes de peur de les déboîter : quand elles sont en état d'être liées , on relève doucement les jets que les greffes ont poussés , & on les attache à l'échelas , ayant attention de les manier le plus doucement qu'il est possible.

A la fin de Septembre , on leur donne encore un labour léger , ayant toujours soin de les bien ébourgeonner , & de couper entre deux terres les rejettons que les racines poussent.

L'année suivante , on les cultive comme les autres vignes , en les maniant cependant fort doucement , soit en les taillant , soit en les provignant. Si la vigne greffée n'a point été fumée , il est bon de la fumer l'année d'après la greffe ensuite des vendanges , ayant soin de

de bien enterrer le fumier en la labourant ; & comme les greffes ne reprennent point toutes , on peut au mois de Mars suivant doubler tous les ceps qui sont forts , ou regreffer sur les sujets qui ont manqué l'année précédente , & on trouvera que la vigne rapportera beaucoup plus qu'elle ne rapportoit ci-devant.

Dans les endroits où on ne provigne pas la vigne , on peut greffer sur les marcottes d'un an , de deux , & même de trois ans.

La greffe ne doit avoir qu'environ un pied de longueur ; & la ligature dont on se servira pour lier la greffe , doit être environ de la longueur d'un pied ou un pied & demi , selon la grosseur de l'étoit.

ARTICLE V.

Fumage & terrage des Vignes.

On demande s'il faut fumer la vigne : les uns prétendent que non , parce que comme on ne doit tendre qu'à la qualité du vin plutôt qu'à la quantité , on en diminue le mérite par les fumiers. Les autres soutiennent , au-contraire , que la terre n'étant pas suffisamment fournie de sels pour nourrir tous les plants de vignes qu'elle contient , il est nécessaire de la secourir par les engrais.

Il vaut mieux avoir des vignes bien fumées , que d'en avoir qui languissent & périssent en peu de tems. Quand la vigne a besoin de secours pour jetter de beau bois , il est nécessaire de la fumer , mais avec prudence , & d'y mettre les fumiers propres au terrain.

Le fumier de vache & celui de mouton conviennent dans les sables & terres légères ; celui de cheval est propre pour les terres froides & humides : il est bon qu'il soit un peu consommé , il en profite davantage.

Il y en a qui veulent que le fumier que les Bouchers font chez eux , ne soit pas si profitable aux vignes que les autres , parce qu'il n'a presque pas de litière , & qu'il y entre la plus grande partie des entrailles & du sang des animaux qu'ils tuent. Mais l'expérience est contraire : il n'y a point de fumier meilleur & plus rempli de sels , que celui qu'on tire de l'étable ou de la cour d'un Boucher ; le sang & les entrailles des animaux rendent cet engrais plus doux & les sels plus efficaces.

On peut fumer la vigne depuis le mois de Novembre jusqu'à la fin de Mars. Pour cela , on déchauffe le pied des ceps , en y faisant une petite fosse profonde d'environ un pied , dans laquelle on met le fumier ; une hottée suffit pour trois ceps. Quand on fume la vigne au commencement de l'hiver , on laisse le fumier à découvert , afin que les pluies & les neiges qui tombent dessus , les pénètrent & aident à la dissolution des sels lorsque la chaleur commence à se faire sentir : mais quand c'est vers le mois de Mars qu'on emploie le fumier , il doit être entièrement couvert de terre , parce que s'il ne l'étoit pas , il se dessécheroit & ne produiroit point d'effet.

On a coutume de fumer les jeunes plantes lorsqu'elles ont trois ou quatre ans , & ce fumage se fait de deux façons ; savoir , par trous dans les terres qu'on ne ruelle pas ; & dans celles qu'on ruelle , par rigoles longues qui se font au milieu des perchées en tirant de côté & d'autre la terre contre les ceps ; ce qui relève les deux moitiés de la terre de la perchée , & les joint ensemble en dos-d'âne.

Les vignes qu'on ruelle se fument par trous , en en creusant un au pied de chaque cep de la largeur environ d'un pied & demi , & de huit à dix pouces de profondeur seulement , dans lesquels on met du fumier qu'on recouvre aussitôt de terre.

On ne creuse ces trous que de huit à dix pouces de profondeur ; premièrement , de crainte d'endommager les racines de la vigne , dont le génie est de les pousser la plus grande partie vers la superficie de la terre ; & en second lieu , parce que le fumier devant toujours être mis vers la superficie de ce qu'on veut amender , il suffit de cette profondeur ; car ce n'est point de la grosse substance du fumier que dépend la fertilité d'une vigne , mais des sels répandus dans la matière qui operent quand ils se dissolvent par les humidités qui l'entraînent. On fume les vignes depuis la Toussaint jusqu'à Pâques , lorsqu'il fait un tems qui permet d'y entrer.

L'autre manière de fumer les vignes se fait , comme on l'a déjà dit , par rigoles , dans lesquelles on jette le fumier à demi-hottée , plus ou moins près l'une de l'autre , qu'on

le juge à propos ; on ne le recouvre qu'à la fin du printems , où pour lors on a coutume de donner le premier labour aux vignes.

Maniere de terrer les Vignes.

Le secours qu'on donne à la vigne en la terrant , ne lui est pas moins utile que le fumier , c'est toujours pour le même but , qui est de la fertiliser.

Il n'y a point de terre qui ne soit sujette à s'épuiser de sels , si l'on n'a pas soin de prévenir ou de réparer cet épuisement pour les amendemens. L'une en demande plus , & l'autre moins.

Celui qu'on donne aux vignes par le moyen des terres portées , augmente considérablement leurs forces par la quantité des sels qui sont dans ces sortes de terres qui les pénètrent plus aisément par le grand remuement qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas besoin de ce secours , parce qu'elle est ordinairement dans des jardins où la terre est assez bonne d'elle-même , & le muscat & les autres raisins qui en font le plant , jettent assez , sur-tout quand on les laboure bien , sans qu'ils aient besoin d'être terrés.

Pour la vigne moyenne , le terrage lui est utile & même nécessaire , lorsqu'elle ne fait plus que des productions languissantes. Voici comme on terre la vigne.

On prend de bonne terre , qu'on porte dans des hottes au bout de la vigne le plus haut , où on la jette sur la tête des perchées.

On porte la terre au haut de la vigne , parce qu'elle descend toujours assez dans le bas par les labours & les pluies qui l'entraînent.

En terrant la vigne , ou l'on n'y veut faire simplement que des têtes tout du long de l'extrémité de leur bout d'en-haut , ou bien on les veut terrer tout le long des perchées.

Si on ne veut faire que des têtes , on se contente de faire porter les terres au bout d'en-haut ; & commençant à faire une tête , on jette hottée de terre sur hottée , jusqu'à ce qu'il y ait un pied & davantage de terre de hauteur & douze pieds de longueur , le tout également haut ; en quoi il est bon de veiller sur le travail des Vignerons , qui travaillent à fort-fait.

Si on veut terrer les vignes tout le long des perchées , il faut que sur le haut de chacune il y ait seulement une tête de la hauteur d'un pied au moins , & longues de quatre bons pieds ; ce sera assez pour le reste que la terre soit mise le long de chaque perchée à l'épaisseur de quatre doigts. Une perchée étant terrée de cette manière , on continue les autres de même , jusqu'à ce que l'ouvrage soit fini. Pour les vignes ruellées , on jette la terre dans les rigoles , les hottes éloignées l'une de l'autre à distance raisonnable. On terre les vignes depuis le mois de Septembre jusqu'au mois de Mars.

Quand on fait des provins , & qu'on les terre la seconde année qu'ils sont repris , pour leur donner des forces , on peut les terrer seuls & par trous , sans qu'il soit besoin d'attendre qu'on terre pleinement la vigne où ils sont.

Jamais on ne terre une vigne délicate lorsqu'il est tombé de la neige , de peur de la faire jaunir. Pour les vignes de terres fortes , on le peut faire , tant qu'on peut entrer dedans , & que les gelées permettent qu'on puisse avoir de la terre.

Toutes vignes qui ont été terrées , & où par conséquent la terre a été mise grossièrement , doivent être dès le premier labour qu'on leur donnera , labourées à uni & fort profondément.

En terrant quelque vigne que ce soit , plus on s'approche du bas , moins doit-on mettre les hottées de terre près les unes des autres , parce que la terre descend toujours.

Comme le tems auquel la vigne fleurit est fort dangereux pour les labours , il ne faut faire alors ni labour , ni terrage , parce que la terre fraîchement remuée exhale beaucoup de vapeurs qui aux moindres fraîcheurs auxquelles cette saison est sujette , s'arrêtent sur les fleurs , & les attendrissent tellement qu'il en périclite la plus grande partie.

Insectes nuisibles à la Vigne.

Les *bêches* sont de petits moucheron de couleur verte qui font beaucoup de préjudice aux raisins & aux jeunes feuilles. Ils s'enveloppent dans ces feuilles , & y rendent une es-

pece de toile fort déliée , assez semblable à celle de l'araignée , où ils déposent leurs œufs. Pour les détruire il faut avoir soin de ramasser toutes les feuilles dans lesquelles leurs œufs sont enveloppés , tant celles qui tiennent encore à la vigne , que celles qui sont tombées à terre , & les brûler toutes hors de la vigne.

Les *limaçons* sont des animaux qui gâtent la vigne ; & comme ils se cachent pendant la chaleur du jour , on doit les ramasser avec attention , soit au printems , soit en automne , dès le matin , ou aussi-tôt qu'il a plu ou qu'il est tombé de la rosée , & ensuite les écraser.

Les *gribouris*. Les terres douces & légères sont sujettes à cette espèce d'insectes. On connoît qu'une vigne en est attaquée lorsque son bois est court & menu , que ses feuilles sont criblées , & qu'elle ne donne presque point de raisins , & encore mal conditionnés , malgré les soins qu'on apporte à la bien cultiver. Les gribouris sont beaucoup plus petits que les petits hannetons , & ils leur ressemblent non-seulement par leur figure , mais aussi par leur couleur. Ils s'acharnent toute l'année à détruire la vigne , l'hiver , en se retirant en terre , dès le mois de Septembre , pour y ronger les racines , sur-tout des jeunes ceps ; & en en fortant l'été au mois de Mai , quand le bourgeon grossit , pour le tracer & en ronger la superficie ainsi que les feuilles , & ensuite s'attacher aux grains de raisin , les piquer , en tirer le suc & y déposer les œufs , d'où naissent un nombre infini de petits vers qui détruisent tout au moment de la récolte. Pour prévenir ce malheur , il est bon de semer une certaine quantité de fèves dans différens endroits de la vigne , afin que ces insectes s'y amassant on puisse les détruire en enlevant le feuillage des fèves , & par conséquent tous les animaux qui s'y sont retirés.

Comme il y a encore bien d'autres insectes qui attaquent la vigne , & que tous cherchent à se réfugier aux approches de l'hiver , soit en terre ou dans des fumiers , il est bon d'en mettre au pied de la vigne pour ensuite le brûler à la fin de l'hiver , & par-là en détruire une quantité prodigieuse : mais afin qu'un particulier ne travaille pas en vain , il est nécessaire que tous ceux qui ont des vignes à l'entour de la sienne fassent les mêmes choses que j'ai dit ci-dessus & dans le même tems ; autrement ce ne seroit rien faire , puisque ces animaux allant d'une vigne à l'autre auroient bientôt regarni un endroit qu'on auroit dépeuplé.

Autre espèce de Vigne basse.

On a dans la haute Picardie une espèce de vigne basse dont la culture est très-différente de celle des vignes dont j'ai parlé.

La manière de la planter est la même chose ; mais aux années suivantes qu'elle a poussé du bois , cela est tout différent.

La méthode des Vignerons de ce pays est de renouveler leurs vignes tous les ans ; c'est-à-dire , que lors de la taille ils observent comme ailleurs le plus ou le moins de force qu'un cep peut avoir pour lui donner la taille proportionnée ; mais sans se mettre en peine de coursons , ils coupent leurs branches à cinq ou six yeux ; puis prenant tout le cep encore jeune , ils le couchent dans une fosse creusée d'un pied , & font des provins autant qu'il y a de branches , qu'ils recouvrent incontinent de terre ; de manière que l'extrémité de ces provins en forte à trois ou quatre yeux , suivant le plus ou le moins de force que le cep a : un cep ainsi provigné , ils passent à l'autre & en font la même chose ; de cet autre à un autre encore ; enforte que toute la pièce de vigne n'est entièrement que provins.

Pareil ouvrage , comme on a dit , se recommence tous les ans au printems ; si bien que lorsqu'on a taillé , on ne sauroit en ce pays trouver assez de monde pour provigner ; hommes , femmes & garçons , tout s'en mêle ; & ce travail en ce pays est un rien , quant à la manière d'être pratiqué ; au-lieu qu'ailleurs , & sur-tout aux environs d'Auxerre , c'est où paroît l'habileté d'un Vigneron.

Vignerons.

Les Vignerons qui entreprennent de façonner des Vignes en tâche doivent les labourer avant le premier Mars , les biner avant la Magdeleine , & les rebiner avant les vendanges , si le tems y est convenable , sinon immédiatement après ; le tout à peine de dommage & intérêts du Maître.

Ils doivent provigner & faire des fosses dans les faisons convenables ; car la vigne qui n'est point taillée à tems jette tout en bois. Il y a des Coutumes qui fixent sur chaque année le nombre des provins à quatre-vingt au moins par arpent.

Les Vignerons qui façonnent à la journée doivent être au travail depuis le premier Mars jusqu'au premier Octobre à cinq heures du matin , pour ne le quitter qu'à six heures du soir ; & depuis le premier Octobre jusqu'au premier Mars à la pointe du jour , pour ne le quitter qu'à telle heure qu'ils arrivent à la nuit en leur maison , sans dormir à midi & sans discontinuation que pour prendre les repas. Autrement on ne les doit payer qu'à proportion du tems qu'ils ont employé.

Il leur est défendu d'avoir des chiens dans les vignes , d'y faire du feu , & d'y brûler ou d'emporter aucun échalas , haies ni farmens.

J'ai parlé ailleurs des Jurés qu'on établit pour la conservation des fruits.

Vigne porrette.

Il croit dans les vignes une espèce de porreau sauvage qu'on appelle vigne porrette ou porreau de chien : les Vignerons le mangent crud en salade ou en compote , & le gardent toute l'année.

CHAPITRE III.

Des Vendanges.

Façons des Vins de Bourgogne ; Rapés ; Secrets concernant le Vin.

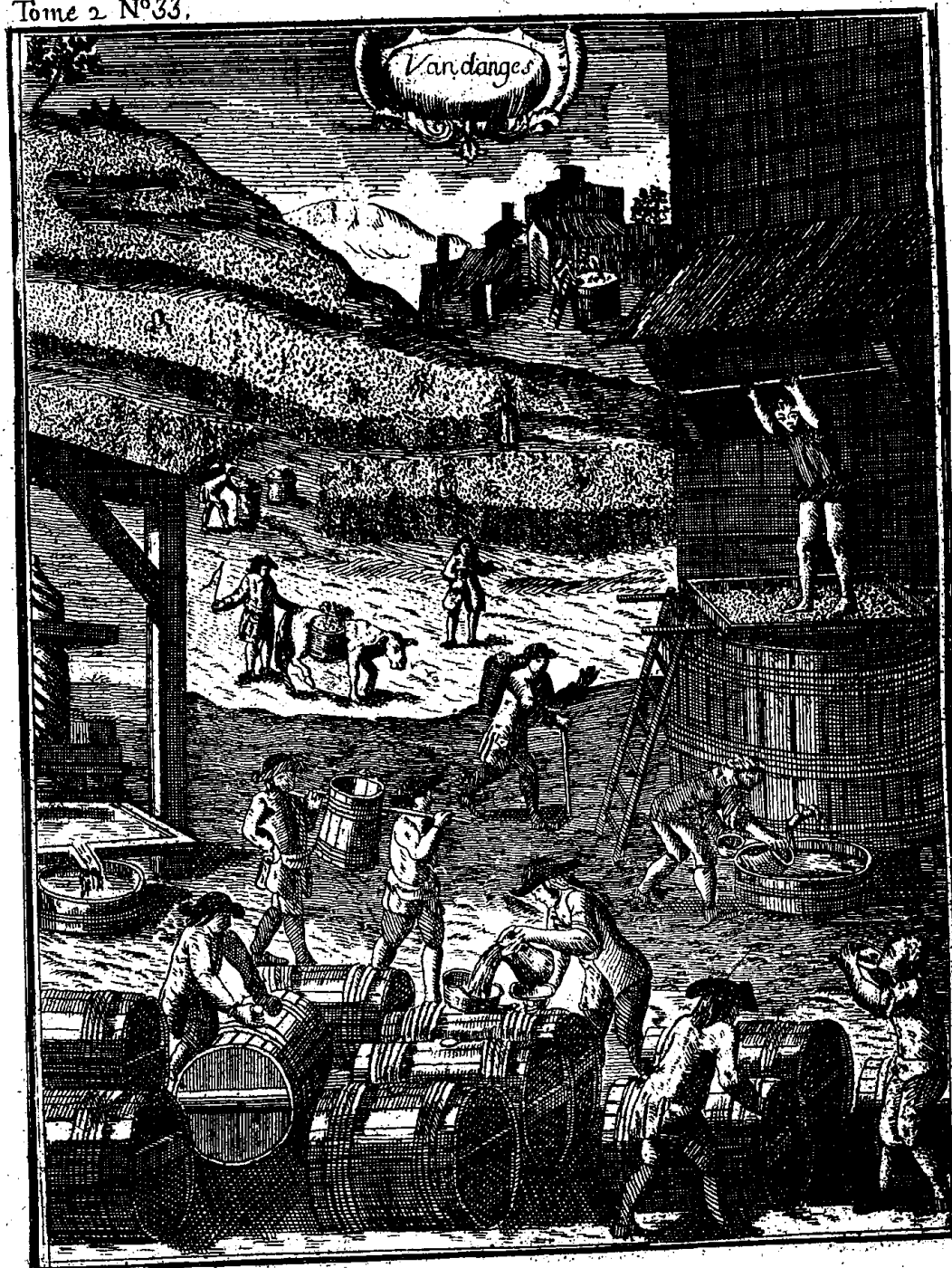
QUAND les vendanges approchent , on doit songer à préparer les cuves , voir si elles sont en état de pouvoir contenir en sûreté la vendange qu'on y prétend mettre ; les bien entretenir de cercles , de crainte que le moût, autrement dit le vin doux , ne fuie lorsqu'il est dedans ; & abreuver les cuves pendant quelques jours , avant que d'y mettre la vendange.

Les cuves sont ordinairement faites de bois de chênes , scié en douves de quatre pieds ou quatre pieds & demi de haut , larges de cinq à six pouces , & épaisses d'un pouce & demi. L'enfonçure est de planches de chênes aussi épaisses que les douves , mais plus larges. Il faut faire provision de tonneaux bien accommodés & bien reliés , & ne point oublier pour cela de se fournir de cercles & d'osier. On a besoin de tines , d'un cuvier , d'un râteau , d'une pelle de bois , d'une fourche de fer à dents plates qui ait cinq ou six fourchons ; d'une beche pour couper le marc ; de pots d'osier , qui tiennent au feau dont on se sert pour porter le vin dans les tonneaux ; de sébiles de bois , d'entonnoirs de bois faits de douves en manière de cuvette ; de paniers pour les bêtes de somme , de paniers à anse , & de hottes : il faut que tout cela soit prêt de manière que le vin y puisse tenir sans se perdre ; avoir soin que le pressoir soit en état , que rien n'y manque ; garnir bien les jointures de terre glaise , afin que , lorsqu'il faudra presser les raisins , le moût ne se perde pas , & les rende secs & déchargés de toute liqueur ; que les celliers soient tenus proprement , & que les caves vuides de toutes ordures , soient prêtes à recevoir le vin qu'on a à y placer.

Ban de Vendanges.

Il y avoit autrefois en France un ban de moisson , qui a été aboli depuis long-tems ; mais le ban de vendanges y a été conservé , à cause des avantages que le Public en reçoit. Voyez *Salvain*.

C'est aux Officiers de la Justice du lieu , soit royale ou subalterne , qu'appartient le droit d'indiquer l'ouverture ou ban de vendanges chacun dans son ressort , parce que c'est un droit de Police. En Anjou , le Bas-Justicier en peut user non-seulement sur ses sujets , mais même sur ceux d'autrui , quand il en a la possession , parce que la Coutume ne demande pas d'autre titre.



Les Seigneurs ou leurs Juges ne doivent pas indiquer le ban de vendanges par une autorité arbitraire; ils doivent le faire avec connoissance de cause, après avoir entendu les Messiers & les principaux Habitans, on fait visiter les vignes par Experts: de même le ban de vendanges ayant été mis par celui qui en a le droit, le Juge supérieur ne peut réformer son Ordonnance qu'en connoissance de cause.

Le ban de vendanges empêche de vendanger plutôt que le jour marqué; il oblige tous ceux du ressort, sous peine d'amende & de confiscation; les Ecclésiastiques & les Nobles y sont sujets, quoiqu'ils ne le soient point aux autres servitudes de la Coutume du lieu; mais le ban n'impose pas la nécessité de vendanger le jour marqué, & on peut impunément retarder ses vendanges. Le Juge même qui a mis le ban, peut en dispenser par une permission expresse, pourvu que ce soit pour cause raisonnable & gratuitement.

Ceux qui ont des clos de vignes à part, peuvent les vendanger quand bon leur semble, & ne sont point tenus du ban. Le Curé en doit être averti trois jours avant. Il n'est pas permis de vendanger la nuit.

Des Vendanges.

On vendange quand les raisins sont mûrs, ce qui arrive le plus souvent sur la fin de Septembre, & quelquefois en Octobre, suivant le tems & les climats. Les contrées qui approchent le plus du midi, donnent leurs raisins bien plutôt que celles qui sont voisines du septentrion: c'est pour cela qu'on règle le ban des vendanges, selon les cantons & le terrain.

La maturité du raisin se juge à l'œil quand il a acquis sa couleur naturelle, soit noir ou blanc; puis le ban publié, on vendange. Heureux quand le tems y est propre. Rien de plus gai qu'une belle vendange; rien de plus défolant quand elle est pluvieuse.

En vendangeant, s'il tombe le matin quelque forte rosée ou brouillard épais, il faut suspendre l'ouvrage & faire déjeuner les Vendangeurs, jusqu'à ce que le soleil ou le haut jour ait séché l'humidité, parce qu'étant mêlée avec le raisin dans le tonneau, elle affoiblirait le vin.

La coutume est dans des pays de cueillir les raisins noirs séparément des blancs, afin de faire le vin de même; & en d'autres on mêle les uns & les autres.

Ceux qui se piquent de savoir faire du bon vin, se donnent bien de garde de mêler les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur; ils ont toujours soin qu'on mette les derniers à part pour en faire du vin commun.

Ils observent encore, sur-tout dans les années chaudes, d'ôter le plus de grappes qu'ils peuvent en les foulant. Cette façon contribue beaucoup à la qualité du vin: il doit cuver un peu pour prendre couleur.

Il est des pays où l'on foule la vendange dès le pied de la vigne, dans des tonneaux; d'autres où on l'apporte à la maison sans l'écraser & on le foule à mesure; d'autres encore où l'on se sert de l'une & de l'autre de ces méthodes.

Quelques-uns se servent d'un grand crible de fil-d'archal pour couler le vin & retenir les peaux du raisin.

Maniere de façonner les Vins.

Il y a des manieres de façonner les vins qui aident à perfectionner ce que le raisin a de bon par son terroir & sa maturité; mais la seule façon des vins n'en fait pas la bonté: le plus ou le moins de relief dépend du terroir, du plant & du climat.

On préfère un fin vin de Champagne, à un vin de Beaune, & les vins de Beaune, à ceux de Tonnerre; ainsi du reste: & toute cette différence vient des sels des terres qui donnent aux raisins des qualités différentes.

Tous cantons ne rapportent pas du vin de même couleur; l'un en donne de rouge, l'autre du paillet; celui-ci du gris, & celui-là du blanc; ou bien telle côte pourroit, en mêlant tous les raisins ensemble, produire du vin un peu rouge, qui en produit du blanc & du rouge tout-à-fait, lorsque les raisins de ces deux especes sont séparés: si bien que la plupart des manieres de donner les couleurs au vin, dépendent ou de l'usage du pays, ou de la prudence du Maître à le faire de telle ou telle couleur.

Quant à la maniere de faire le vin en général, tout le monde fait assez que pour tirer le moût de la cuve où l'on a foulé la vendange, il faut avoir mis une grosse canelle ou

robinet de cuivre au bas de la cuve ; & pour empêcher que le marc de raisin ne bouche le trou de la canelle qui est en-dedans , ce qui empêcherait le vin de couler , on met sur le trou un faisceau de branches d'asperges sauvages , ou de farment , avec une grosse pierre par-dessus , afin qu'il ne remonte point. On tire tout le vin de la cuve , ayant placé sous la canelle un tonneau enfoncé en terre pour recevoir le vin ; & à mesure qu'il se remplit , on le vuide en le portant par seau dans les tonneaux , qui sont disposés & rangés pour cela ; on met par égalité , dans chaque tonneau , tant celui de mere-goutte que celui qui vient du pressoir , afin que toute la cuvée soit égale en qualité & en quantité. De cette méthode générale , venons à des particulières qu'il est bon de savoir.

Vin rouge.

La plus grande partie de ceux qui ont des vignes , & qui veulent faire du vin rouge , s'imaginent qu'il n'y a qu'à donner au raisin plus ou moins de cuve , selon le degré de couleur qu'ils veulent lui donner ; mais ils se trompent , l'expérience nous ayant fait voir jusqu'ici qu'il y a bien d'autres précautions à prendre pour y réussir , c'est-à-dire , pour lui faire acquérir le rouge qu'on souhaite , sans rien diminuer de la grace que doit avoir le vin ; & ce sont ces précautions nécessaires à prendre , qui nous font dire qu'il y a de la façon à faire du vin.

D'où vient que nous voyons bien souvent des raisins d'un mérite égal , crus dans des vignes de différens Maîtres , situés dans un même terroir également bon & bien exposé ; d'où vient , dis-je , que ces raisins rendent du vin meilleur aux uns qu'aux autres , si ce n'est pas la mauvaise façon qu'on lui a donnée ? Ainsi pour éviter de pareils inconvéniens , il faut premièrement avoir égard aux années , qui étant plus ou moins chaudes , veulent que les vins qu'on veut rendre rouges , cuvent de même.

En second lieu , on doit considérer l'espece de vin , c'est-à-dire , s'il est fin ou grossier. S'il est fin , & par conséquent beaucoup plus rempli d'esprits qu'un autre qui a plus de corps , quatre ou cinq heures de cuve suffisent quand on veut qu'il soit bien rouge ; c'est ainsi que se gouvernent les bons vins de Coulange & des environs : ils prendroient le goût de la grappe si on les laissoit plus long-tems dans la cuve. Si néanmoins les années sont pluvieuses , on peut les y laisser passer une nuit. Les vins trop fermentés sont toujours grossiers , outre que plus la vendange cuve , moins elle rend de moût , parce qu'il s'en perd toujours beaucoup dans la fermentation.

Lorsque le vin est grossier , c'est-à-dire , moins spiritueux & moins sévé , on l'y laisse un jour entier ; & même au bout de ce tems , si l'on juge qu'il n'ait pas assez cuvé ; on retarde encore à le mettre sur le pressoir ; car ces fortes de vins n'acquièrent leur mérite que par le corps qu'ils prennent dans la cuve , n'ayant que très-peu de qualité d'ailleurs.

Il y a des gens qui , par une application particulière à façonner du vin , savent pour ainsi dire le tems & l'heure qu'il est à propos de l'entonner , & cela par une certaine connoissance qu'ils se sont acquise du point de couleur & de saveur que ces vins doivent avoir , suivant la différence des années , secret qu'il seroit besoin qu'eussent tous ceux qui se veulent mêler d'avoir des vignes , & qu'ils apprendroient aisément s'ils vouloient s'en donner la peine.

Une attention qu'il faut avoir pour le vin rouge , délicat ou autre , c'est d'en ôter le plus de grappes que l'on peut , soit avec le rateau quand il est dans la cuve , soit des mains ou autrement , avant que de l'y mettre : les grappes , qu'on appelle en quelques endroits *la ralle* , sont âcres , & en diminuent la grace & le relief du vin.

Vin à repasser sur le marc.

Lorsque le vin est tiré de la cuve & entonné , & que l'on a quelques pieces de vin à repasser sur le marc , soit rouge , blanc , vieux ou nouveau , pressurage ou autres , qui pechent en couleur & ont quelques autres défauts , il faut en même tems les sur-vuider dans la cuve sur le marc , bien brouiller le tout ensemble & le laisser cuver ; savoir , pour le nouveau , tout-au-plus vingt-quatre heures , & pour le vieux , douze heures ; & quand on voit qu'il a pris couleur , qu'il n'a point de douceur & qu'il est

agréable à boire , on le tire & on l'entonne dans des tonneaux à part pour le reconnoître ; ensuite on retrousse le marc , & après l'avoir fait égoutter tout le tems nécessaire , on le porte au pressoir.

Il ne faut pas faire comme bien des gens , qui attendent à tirer leur vin de la cuve lorsque le marc commence à baisser tant soit peu. Ceux qui en usent ainsi , ôtent au vin la plupart des ses esprits. Un vin trop cuvé est toujours bon à garder & jamais à boire ; ainsi il est toujours dangereux de faire trop bouillir le vin.

Il y en a qui , appréhendant de prendre du vin quand il bouillonne , n'emplissent leurs tonneaux , pour la première fois , qu'aux trois quarts & demi : c'est une très-mauvaise maxime , & qui n'appartient qu'à des avarés qui préfèrent une petite quantité de vin , qui n'est rien pour ainsi dire , à une bonne qualité ; car empêchant qu'en bouillonnant il ne jette son écume par-dessus , ils lui ôtent les moyens de se purifier & de s'éclaircir comme il faut. Ainsi , pour éviter cette mauvaise façon , on observera , pour cette première fois , de remplir ces tonneaux jusqu'à ce qu'on touche aisément du doigt au vin.

Quand le vin a jeté sa première fougue , & qu'après qu'on a rempli les tonneaux il ne dit plus mot , on commence à le couvrir de feuilles de vignes sur lesquelles on met du sable , de crainte qu'il ne s'y dissipe trop d'esprits ; & on le laisse en cet état jusqu'à ce qu'on veuille le bondonner ; ce qu'il faut toujours faire le plutôt qu'il est possible.

Toute cuvée de vin doit avoir une égalité de couleur & de bonté ; ce qu'elle acquiert lorsqu'on a tout mêlé le vin dans la cuve avant que de l'entonner ; ou bien , en mettant également dans chaque tonneau autant de vin sortant de la cuve , que de celui qui sort du pressoir.

Les habiles en l'art de faire du vin , & qui n'ignorent pas la grossièreté dont est celui du dernier pressurage , se donnent bien de garde de le mêler parmi d'autres ; mais le mettant dans un tonneau à part , ils le destinent , ou pour leur boisson s'il sort d'un vin délicat , ou pour celle des domestiques , s'il vient des raisins qui ne puissent rendre que des vins communs.

Qu'on ne suive jamais la méthode de ceux qui , par certain esprit de ménage , ne font que patrouiller leurs vendanges en les faisant tirer en longueur. Il arrive de ce tripotage deux inconvéniens : le premier est , que si c'est du vin rouge , il est dangereux que la première vendange , attendant l'autre , ne s'échauffe trop & ne prenne le goût de la grappe ; & si c'est du blanc , qu'il ne jaunisse : le second est que , soit vin blanc , soit vin rouge , les meilleurs & les plus subtils esprits s'en évaporent ; par où ils gâtent leur vin , en interrompant , à l'égard du vin rouge , la fermentation qui s'en doit faire , & à l'égard du blanc , en le laissant jaunir : ils sont causés que ces vins prennent un goût mollasse qu'ils gardent toujours , & qui les rend de beaucoup moindre valeur qu'ils ne seroient , si l'on avoit suivi une meilleure méthode pour les faire.

Vin gris.

Lorsqu'on veut faire du vin qui ait la couleur de gris-de-perle , & qui soit prompt à boire , on met les raisins noirs sur le pressoir aussi-tôt qu'ils sont coupés , pour les y fouler & essuquer , & ensuite on entonne le jus qui en est venu. Il en faut emplir presque tout-à-fait les tonneaux , c'est-à-dire , jusqu'à ce qu'on puisse aisément toucher au vin avec le bout du doigt , & avoir soin d'y mettre de deux jours en deux jours deux pintes & demie de vin , afin de l'obliger à jeter promptement au-dehors son écume , & tout ce qu'il peut avoir d'impur. On ne doit faire du vin de couleur de gris-de-perle qu'avec des raisins noirs de la meilleure espece , provenant d'une vigne plantée sur des côteaux exposés au midi. C'est en ces lieux-là où le raisin est le plus propre pour faire du vin de cette couleur. Quoique cette liqueur ne soit faite qu'avec des raisins noirs , cependant elle est toujours comme la couleur de gris-de-perle , très-excellente & très-agréable à boire quand elle est bien façonnée : cette liqueur peut être bue depuis le 25 Octobre jusqu'à la fin de Mars.

Vin clair.

Pour faire du vin clair , afin que la liqueur acquiere le point de couleur qu'on lui demande , & qu'elle ait le relief & la délicatesse qu'on souhaite ; il faut le tirer de la

cuve, & le porter au pressoir trois ou quatre heures après que les raisins y auront été mis pour cuver. Il y en a qui, fort curieux d'avoir du vin de cette espèce, apportent de la vigne les raisins sans les meurtrir, & les mettent tout-d'un-coup sur le pressoir. La coutume de faire des vins claires s'observe en bien des endroits; on en fait en Gascogne qui est excellent & très-vineux, pétillant toujours dans le verre par la grande abondance d'esprit dont il est chargé. La méthode de faire des vins claires s'est néanmoins abolie en bien des vignobles: en France, on les fait ou tout rouges, ou tout blancs: ce vin clair est propre à boire depuis le mois de Mars jusqu'au 20 de celui d'Août, qui est le tems où on commence à boire le vin qui a bien bouillonné dans la cuve; ce que les Parisiens appellent vin de l'arrière-saison, & qu'on continue à boire pendant tout l'hiver.

On appelle vin de *mere-goutte*, celui qui provient des raisins qui n'ont point du tout été pressurés ou très-peu. Il est constant que le vin le plus spiritueux & le plus délicieux de tous les vins, est celui qui sort par la canelle de la cuve, par le seul poids des raisins qui y ont été mis, ou par une légère pression. Le vin opposé au vin de *mere-goutte*, est celui du pressurage: car c'est celui où il y a le moins d'esprits, & qui par conséquent est le moins estimé de tous; il provient du marc du raisin qui a été fortement pressuré, & il n'est du tout propre qu'à remplir le vin de l'arrière-saison.

Vin blanc.

Les meilleurs raisins qu'on prend pour faire le vin blanc, sont le melié, le beaune & le fromentier; il faut les cueillir à l'issue de la vendange des rouges, les fouler dans une cuve qui ne serve qu'aux blancs, & laver bien le pressoir avant que d'en presser le marc, de crainte qu'il ne prenne quelque teinte de rouge: comme les vins blancs sont fort sujets à devenir jaunes lorsqu'ils sont mal façonnés, on doit observer, pour qu'ils ne tombent point dans cet inconvénient, de ne les faire nullement cuver: les raisins blancs, pour rendre du vin bien clair, ne veulent qu'entrer & ressortir incessamment de la cuve, pour être mis sur le pressoir, où le plus souvent on les décharge venant directement de la vigne sur le pressoir, & on l'entonne à mesure dans des tonneaux.

Le véritable moyen de bien conserver toutes sortes de vins, est de prendre garde qu'ils ne s'éventent, & pour cela d'en tenir le bondon bien fermé & avoir soin de l'entretenir toujours plein en le remplissant tous les deux mois.

Vin doux.

Voici une liqueur qui se fait assez ordinairement en bien des endroits; elle est assez agréable à boire: la manière de la faire n'est pas difficile: on se sert ordinairement de vin rouge; mais rouge ou blanc, il n'importe.

Il faut prendre le vin doux aussi-tôt qu'il est foulé dans la cuve, & ne point attendre qu'il commence à bouillir, parce qu'il perdrait de sa douceur: on prend de ce vin autant qu'on juge à propos d'en faire, c'est-à-dire, une feuillette, un quart, ou moins si l'on veut, puis on l'entonne; ensuite on délaie de la moutarde faite avec du vin doux, & non point avec du vinaigre, comme on fait ordinairement (il en faut un chopine, mesure de Paris, pour un quart), après quoi on la verse dans le tonneau, & on la mêle bien avec le vin.

Cela fait, on met pour un quart environ un quarteron de bon beurre, qu'on jette par le bondon, coupé en morceaux; on ajoute à ces ingrédients un sachet de toile fait en long, gros comme un boyau, pour qu'il puisse entrer par le bondon; on met dans ce sachet de la cannelle, du gingembre & des clous de girofle, après quoi on bondonne le tonneau; il faut qu'il soit tout plein; & comme il est de nécessité que le vin y fasse effort, on a la précaution de bien faire relier le tonneau avec de bons cercles: on doit laisser le vin en repos, & prendre garde de tems en tems s'il ne prend point vent.

Les ingrédients mêlés avec le vin en diminuent les esprits, & empêchent qu'il ne fermente; c'est pourquoi cette liqueur conserve toujours sa douceur naturelle jusqu'à ce qu'il soit bu. On peut commencer à percer le vin doux pour en goûter, six semaines après qu'il a été entonné.

Quelques-uns

Quelques-uns, à mesure qu'ils en tirent & lorsqu'il y en a environ dix ou douze pintes d'ôtées, le remplissent de bon vin vigux; le vin doux ne s'en maintient que mieux dans la suite, & c'est ainsi qu'on trouve le secret de le faire foisonner; c'est le vin de liqueur de quelques Provinces, & celui qu'on y sert au dessert: le vin doux peut aller, quand il est bien conservé, jusqu'à Pâques.

D'autres prennent dix ou douze hottées de bons raisins bien mûrs qu'ils foulent dans la cuve, & en tirent aussi-tôt le vin qu'ils mettent dans un tonneau relié de bons cercles; ensuite ils l'emplissent tout-à-fait & le bondonnent bien: cela fait, ils mettent ce tonneau dans l'eau, qui doit baigner par-dessus; ils l'y laissent durant quinze jours & davantage, selon qu'ils jugent que le vin a de force, puis ils l'ôtent pour le mettre dans la cave ou dans le cellier, & il s'y conserve dans sa douceur pendant toute l'année.

Vin Muscat.

Il faut, lorsque le vin blanc bout encore, faire infuser dans le tonneau un sachet de fleurs & semences d'orvale, ou bien un sachet de fleurs de sureau, & retirer le sachet au bout de douze ou quinze jours.

Vin Bourru.

Le vin bourru n'est autre chose qu'un vin doux qui a encore sa lie, parce qu'on l'a empêché de bouillir; ce qu'on peut faire en le jettant dans de l'eau froide.

Mais pour avoir de bon vin bourru, on prend deux litrons de froment qu'on fait bouillir dans trois pintes d'eau jusqu'à ce qu'il creve; & l'ayant bien remué, on passe la liqueur dans un linge blanc; ensuite on exprime un peu le froment pour faire passer la crème; on verse deux pintes de cette eau dans un muid de vin blanc dans le tems qu'il bout encore, & on y met un petit sachet de fleurs de sureau seches.

Raisiné.

Le raisiné est une préparation de raisin faite avec du vin doux, qu'on fait cuire & réduire à moitié pour le conserver: on l'étend sur du pain pour le déjeuner & le goûter des enfans.

Manière de contrefaire le Vin d'Espagne.

Ayez un vaisseau de cuivre approchant comme la poire d'un alambic, excepté que son ouverture doit être large d'un pied, & doit avoir, à trois doigts du fond, une canelle: remplissez votre alambic d'eau très-claire à quatre pouces du bord; s'il tient un demi-muid, mettez-y cent livres de bon miel; faites un bouquet de romarin que vous prendrez avec une corde dans votre alambic; faites bouillir cette composition à petit feu pendant une heure, jusqu'à ce qu'elle ne rende plus d'écume, que vous aurez soin d'ôter: laissez-le bouillir en cet état pendant un quart d'heure; ensuite retirez le feu & le laissez encore un autre quart d'heure; tirez-le de l'alambic & le versez dans un tonneau défoncé; mettez dans ce tonneau une poignée de lavande: étant froid, jetez-le dans un tonneau où il n'y ait eu que des liqueurs: le lendemain vous ferez un sachet en long gros comme un boyau, dans lequel vous mettrez des noix muscades, du gingembre, des clous de girofle, de la coriandre & de la cannelle: après avoir concassé le tout, vous y ajouterez de l'écorce de citron jaune; vous ferez entrer ce sachet par le bondon, & le tiendrez suspendu pendant six semaines: après vingt-quatre heures, si votre liqueur ne bout pas, vous y mettrez un demi-setier d'esprit-de-vin pour l'exciter à bouillir; il faut que le vaisseau soit toujours plein, pour que le vin jette son ordure pendant les six semaines; lorsqu'il cessera de bouillir vous boucherez le vaisseau; deux jours après qu'il sera bouché, vous en tirerez pour regarder s'il est clair; vous le laisserez en cet état pendant six autres semaines sans y toucher, au bout duquel tems vous le soutirez dans un autre vaisseau bien méché: on doit garder de cette composition pour remplir le vaisseau, & quand le vin sera bien repôlé, vous en servir au besoin.

Vin de Cerises.

On prend douze ou quinze livres de cerises aigres dans le mois de Juin ou de Juillet, on en ôte les queues & les noyaux, puis on jette ces fruits & les noyaux cassés, par la bonde d'une barrique de bon vin blanc; & après qu'elles y ont été pendant un mois, & qu'elles ont communiqué au vin leur qualité rafraîchissante & apéritive, l'on perce la barrique, & l'on en boit le vin avec plaisir. La couleur en est agréable à voir, le goût délicieux & les effets surprenans: il n'y a peut-être point de remède plus excellent pour tempérer les reins & pour en vider les sables, les glaires & les petites pierres.

Vin de Coings.

Il faut prendre dix ou douze livres de coings, les peler & couper par morceaux, puis les jeter dans cinquante ou soixante pintes de bon moût clair, & les laisser bouillir dans le tonneau pendant trente jours; ensuite on coule la liqueur, & on la met dans un autre vaisseau que l'on scelle bien, & on la conserve pour l'usage.

On en fait aussi avec de l'eau: pour cela on prend au mois d'Octobre cinquante ou soixante pintes d'eau de fontaine, mesure de Paris; on y jette dix ou douze livres de coings préparés de la même façon que je l'ai dit ci-dessus; on les laisse tremper jusqu'à ce que l'eau ait une couleur jaune semblable à celle du vin d'Espagne blanc; après quoi on coule cette eau & on la fait bouillir à petit feu de charbon jusqu'à la diminution d'un quart, en l'écumant souvent; & après l'avoir mise dans un vaisseau, bien plein & bien bouché, on la conserve pour le mois de Mars suivant. Ces deux boissons produisent de bons effets dans les personnes qui en usent; elles fortifient les parties internes, s'opposent aux flux-de-ventre & à la dysenterie, nettoient les reins de leurs ordures, empêchent que la vapeur du vin ne fasse mal à la tête, & garantissent des vapeurs pestilentés.

Vin d'Absinthe.

Prenez cent dragmes d'absinthe; c'est-à-dire, le poids d'un peu plus d'une livre; pilez-la & la liez bien dans un linge clair & net; mettez-la ensuite dans un baril de moût ou de vin blanc; puis laissez-la tremper l'espace de deux mois, & buvez-en. Ce vin est excellent pour l'estomac, pour la digestion, pour uriner, &c.

Vin de Raisins secs.

C'est au mois de Janvier ou de Février qu'on les apporte d'Espagne. Pour faire cette espèce de vin, on prend quinze ou vingt livres de raisins secs, on en ôte les pépins, on écrase un peu les raisins, & on les met dans une barrique de bon vin blanc, pour en boire à Pâques. Ce vin a la couleur d'un vin d'Espagne, il est agréable au goût & a de très-bonnes qualités; il adoucit la poitrine, apaise la toux, favorise la respiration, fortifie l'estomac & le foie, provoque l'appétit, s'oppose aux envies de vomir, arrête le flux-de-ventre; en un mot, il est un remède excellent contre l'hydropisie, & il convient aux vieillards, aux valétudinaires, aux pituiteux, aux mélancoliques, & enfin aux femmes délicates.

Piquette ou demi-Vin.

L'économie veut qu'au tems de vendange on fasse la petite boisson, qu'on appelle piquette ou demi-vin.

Pour cela, avant que d'ôter le moût de la cuve, il faut avoir fait provision d'eau autant qu'on juge devoir faire de cette piquette, afin qu'aussi-tôt le vin hors de cette cuve on y jette cette eau, de crainte que le marc restant sans humeur, n'acquiere quelque goût désagréable, qu'il ne manqueroit pas de communiquer à la liqueur dont on l'arrosferoit de nouveau.

L'aigreur est le défaut principal dans lequel il pourroit tomber, si l'on n'usoit de diligence à y mettre de l'eau autant ou si peu qu'on veut que la piquette soit bonne.

L'eau mise ainsi, on la laisse dans la cuve pour y prendre couleur autant que les années plus ou moins chaudes le permettent; & lorsqu'on juge que la fermentation du vin qui reste, est suffisamment faite avec l'eau, on tire tout le moût de cette cuve dont on remplit une autre cuve; puis ôtant le marc de celle où il est, on le porte sur le pressoir pour y être pressé, & en exprimer la liqueur du vin qui est encore dans les grains: on porte ensuite ce vin pressuré, dans la cuve où l'on a jetté le moût, & le tout ainsi mêlé ensemble, on le verse dans les tonneaux. C'est en hiver que la piquette se doit boire; si on la gardoit jusqu'en été, elle s'aigrirait.

Voici une autre manière de piquette, qui à la vérité n'est pas si bonne que la première, mais dont on se sert avec assez de succès pour la boisson du commun; il ne s'agit, pour la faire, que de prendre un marc de raisins bien rouges & qui ait été déjà mis sur le pressoir.

Il est vrai qu'on observe qu'au-lieu de trois coupes qu'on devoit donner à ce marc, on ne lui en donne que deux; puis l'ôtant fraîchement de dessus le pressoir, on le porte directement dans une cuve, dans laquelle on le sépare l'un de l'autre le mieux qu'on peut; après quoi on l'abreuve d'eau autant que la prudence le juge à propos.

Cela pratiqué, on le laisse cuver quatre ou cinq jours, pendant lesquels il se fait encore avec cette eau une fermentation du peu des esprits de vin qui restent encore aux grappes, & qui communiquent à cette eau la qualité qu'elle doit avoir, & lui fait acquérir la couleur qu'on souhaite.

Cette piquette, comme la précédente, est tirée de la cuve & mise dans une autre; & quant au marc qui reste, on le porte aussi sur le pressoir, où on lui donne seulement une serre pour en exprimer toute l'humidité qu'il convient, & qui est toujours plus substantielle que le moût qu'on ôte de la cuve: raison pour laquelle on ne le met point dans les tonneaux, que le tout ne soit mêlé ensemble, afin de mieux égaliser cette piquette qui veut être bue incessamment.

D'autres se contentent, pour faire de pareille boisson, d'enfoncer dans des tonneaux du marc qui soit bien rouge, jusqu'à un pied près du bord; & ensuite les remplissant entièrement d'eau, ils les couvrent & les laissent en cet état un mois pour prendre couleur, puis au bout de ce tems ils la mettent en perce & la boivent.

Rapés.

Un bon rapé est un trésor dans une maison. Pour en faire un, ayez un tonneau bien relié, dans le fond duquel vous mettrez un lit de farment de la hauteur de deux bons doigts; ensuite prenez de beaux raisins noirs bien mûrs, coupez toutes les petites queues près des grains sans les crever, & les mettez doucement sur ce farment jusqu'au bondon; cela fait, recommencez un autre lit de farment sur lequel vous mettrez encore des raisins jusqu'à un pied près de l'extrémité d'en-haut, où vous ferez encore un autre lit de farment; puis ayant soin de bien faire refoncer ce tonneau, faites-le porter doucement dans le lieu où vous voulez qu'il reste, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans qu'il s'en perde beaucoup: entretenez-le dans le commencement de même que le vin, & prenez garde qu'il ne s'évente: ce rapé est d'une utilité très-grande.

Voici un autre rapé qui ne sert qu'à éclaircir promptement le vin: il se fait avec des copeaux de bois de hêtre neuf bien secs & tirés le plus long qu'on peut avec une varlope de Menuisier. On laisse d'abord tremper les copeaux l'espace de deux jours dans de l'eau, qu'on rechange deux fois au moins par jour, afin d'ôter le goût du bois, puis on les égoutte & on les fait bien sécher à l'air; ensuite on les met dans un tonneau qu'on remplit légèrement jusqu'à un doigt près du bord, & on enfonce le tonneau de manière que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point. Après qu'on a ainsi accommodé les copeaux & refoncé le tonneau avant que de le remplir de vin, on verse par le bondon une chopine d'eau-de-vie; on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule le tonneau jusqu'à ce que l'eau-de-vie ait imbibé les copeaux, & aussi-tôt on porte le tonneau à la place qu'on lui a destinée, on le remplit incessamment de vin, gouvernant au surplus ces rapés comme d'autre vin, quand il est nouvellement entonné.

Usage des Rapés.

Il est peu de Marchands de vin qui n'aient de ces sortes de rapés, celui de copeaux pour éclaircir promptement du vin, & celui de raisins pour fournir toujours du vin d'un même goût à ceux qui en achètent.

Le dernier est encore d'un grand secours à ceux qui ont beaucoup de monde à nourrir, sur-tout à un pere de famille, qui, étant chargé de valets, cherche des vins à bon marché, & les repasse sur ce rapé où ils prennent de nouvelles forces & une belle couleur.

Tous rapés doivent être remplis à mesure qu'ils se vident, parce que les raisins & les copeaux qu'on laisse long-tems en vuidange, prennent l'évent & se gâtent.

Quand on s'aperçoit que les rapés de copeaux sont long tems à s'éclaircir, on juge que la lie y est trop abondante, & c'est pour lors qu'il faut défoncer les tonneaux, & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter la lie; on les met ensuite sécher à l'air comme auparavant; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils servent, ainsi accommodés, tout comme auparavant.

Droit de Ban-vin.

Ce droit, autrefois très-considérable, aujourd'hui presque anéanti par l'Ordonnance des Aides, est un privilège que quelques Seigneurs ont de vendre le vin de leur cru, durant le tems porté par la Coutume du lieu, ou par quelques titres particuliers, à l'exclusion de tous les autres Habitans de la Paroisse. Ce droit n'est ordinairement que pour quarante jours au plus; il s'est étendu en bien des endroits aux autres liqueurs, & même à la chair. Il ne peut être transporté, pas même à un Fermier, pour jouir par lui de l'exemption du droit de huitième dû au Roi. Le vin & autres choses sur lesquelles ce droit s'étend, doivent être vendues dans la Maison seigneuriale du territoire où elles sont exarues, sans pouvoir être amenées ailleurs. Les titres de ban-vin doivent être auparavant le premier Avril 1560.

Le Roi, par Edit du mois d'Avril 1702, a établi un droit de ban-de-vin dans tous les lieux qui ne sont point sujets aux droits d'Aides: il permet à toutes personnes d'acquiescer ce droit, & leur donne de grands privilèges.

Tartre, Lie de Vin, Cendres gravelées.

Le tartre est une matière grossière & terrestre, qui, s'étant séparée de quelque liqueur par la fermentation, s'attache aux parois du vaisseau. On trouve le tartre de vin adhérent aux tonneaux, en pierre fort dure qui est rouge ou blanche, selon la couleur du vin qui le produit.

Le tartre blanc est préférable au rouge, parce qu'il est plus dur & qu'il contient moins de terre: tous les deux se font en plus grande quantité dans les pays chauds, comme en Languedoc & en Provence que dans plusieurs autres climats. Le plus beau tartre blanc nous est apporté d'Allemagne: il doit être pesant, blanc & cristallin. Le tartre est la matière de beaucoup d'opérations chimiques, & il entre dans quantité de remèdes.

La lie de vin est aussi un tartre liquéfié. On la distille pour en tirer de l'eau-de-vie, ou bien on en fait du vinaigre.

Les Vinaigriers séparent par expression la partie la plus liquide de lie de vin, & ils s'en servent pour faire du vinaigre; mais ils mettent sécher le marc de cette lie exprimé par pains, puis ils les brûlent & les laissent calciner à la campagne dans des grands creux qu'ils font en terre: cette matière calcinée est ce qu'on appelle en Latin *Cinis clavellatus*, & en François *Cendre gravelée*. Elle est en petits morceaux, blanc-verdâtres, ressemblant beaucoup au tartre ordinaire calciné, & elle est remplie comme lui d'un sel fixe alkalin très-âcre, mais elle est plus chargée de terre. La cendre gravelée doit être gardée dans un lieu bien sec, parce qu'elle s'humecte aisément & qu'elle se perd à l'humidité. On la vend au muid: elle sert principalement mêlée avec de la chaux vive, à faire les pierres cautériques ou à cauter. Les Vinaigriers vendent aussi leur gravelée aux Teinturiers, aux Blanchisseuses de toiles & aux Blanchisseuses de linge.

La lie de vin brûlée sert encore aux Peintres à faire le noir que les Italiens appellent *Fesfia di botta*; on l'emploie dans les peintures à fresque, après l'avoir broyée & détrempée avec de l'eau.

SECRETS CONCERNANT LE VIN.

Pour bien clarifier le Vin.

Prenez une once de colle de poisson pour une demi-feuillette, coupez-la par petits morceaux, & la faites fondre dans de l'eau-de-vie, la remuant de tems en tems; étant fondue, passez-la dans un linge blanc mouillé, jetez-la dans un tonneau, & l'agitez avec un bâton sans atteindre jusqu'à la lie.

Il y en a qui pour clarifier le vin prennent dix œufs frais, les battent bien avec une pinte d'eau de puits, & jettent cette composition dans le tonneau, en l'agitant aussi avec un bâton par le bondon.

D'autres font bouillir deux pintes de lait, & l'écument bien pour en ôter la crème; quand il est reposé, ils le versent dans le tonneau, & au bout de vingt-quatre heures le vin est clair.

Pour dégraisser le Vin.

Il faut prendre deux onces de belle colle de poisson, la couper en fort petits morceaux, puis la faire fondre dans une chopine de vin blanc sans la mettre sur le feu, la remuant de tems en tems; étant fondue, la passer dans un linge blanc mouillé, & la jeter dans le tonneau par le trou de la bonde; ensuite attacher une serviette au bout d'un bâton, la faire entrer dans le tonneau, la bien remuer dans le vin, la tirer, la tordre, & la remettre de même deux ou trois fois pour en ôter ce qui sera attaché, & après laisser reposer le vin, qui se clarifiera & sera sec.

Il y en a qui pour dégraisser le vin prennent deux litrons de bled, & le fricassent dans une poêle jusqu'à ce qu'il devienne roux; ensuite ils jettent dessus le bled un demi-setier de bonne eau-de-vie, & versent le tout dans le tonneau de vin, après quoi ils font faire trois ou quatre tours au tonneau, ce qui dégraisse le vin au parfait.

D'autres prennent deux livres de cire neuve, la font fondre & la jettent toute chaude dans le tonneau.

Il y en a aussi qui pour dégraisser le vin prennent un quarteron d'alun blanc bien pulvérisé, & deux à trois poignées de ciment ou de sable bien chaud & bien fricassé qu'ils mettent dans le tonneau; ensuite ils remuent fortement le vin avec un bâton fendu en quatre pendant un quart d'heure. On peut au-lieu d'alun blanc mettre dans le tonneau une livre de farine de pur froment.

D'autres encore prennent du sel commun, de la gomme arabique, & de la cendre de farment, de chacun une demi-once; ils mettent le tout dans un sachet qu'ils attachent à un bâton de coudrier; & l'ayant fourré dans le tonneau, ils en agitent le vin environ un quart d'heure; après cela ils retirent le sachet & bouchent bien le tonneau.

Ce qui fait que le vin s'engraisse, c'est la trop grande maturité du raisin, laquelle n'arrive que quand l'année est sèche & hâtive.

Pour empêcher le Vin de tourner.

Au mois de Mars ou d'Avril soutirez le vin d'un tonneau dans un autre, il se conservera par ce moyen, parce que c'est la lie qui fait tourner le vin, & il n'y en a point quand le vin bout.

Ou bien, lorsque le vin bout, mettez-y de la graine d'ache avec du son d'orge & des feuilles de laurier, ou des cendres de farment avec de la semence de fenouil pilée. Ou bien encore, prenez des racines d'armoïse & de l'herbe nommée quinte-feuille réduites en poudre; & quand le vin aura bouilli, mettez-en dedans.

On trouve dans certains livres, qu'il n'y a qu'à suspendre dans le tonneau au bout d'une ficelle une bille de plomb de trois ou quatre livres; mais cette pratique a été trouvée per-

nicieuse par la Faculté de Médecine, & plusieurs Cabaretiers ont été condamnés, par Sentence de Police, pour en avoir fait usage.

Pour que le tonnerre ne fasse pas tourner le vin on doit, dit-on, mettre une lame de fer ou de levain de pâte de seigle sur le bondon de chaque tonneau.

Pour ôter au Vin le goût de moisi.

Il faut faire un rouleau de pâte de froment, & le mettre cuire à demi au four; ensuite le piquer de clous de girofle, & le remettre au four jusqu'à ce qu'il soit bien cuit; puis mettre le rouleau par le bondon & le suspendre dans le tonneau, en sorte qu'il ne touche point au vin; on peut l'y faire tremper pour ôter la mauvaise odeur du vin, & ensuite le retirer.

Il y en a qui pour ôter au vin le goût de moisi, prennent des nesses bien mûries sur la paille, les ouvrent en quatre, les enfilent & les attachent au bondon du tonneau, de manière qu'elles trempent dans le vin; au bout du mois ils les retirent, & elles emportent toute la mauvaise odeur du vin.

Pour rétablir le Vin gâté.

Il faut tirer le vin au clair jusqu'à la lie, la remettre dans un autre tonneau sur de bonne lie, y jeter trois ou quatre muscades en poudre, avec deux ou trois écorces d'orange aussi en poudre; ensuite boucher bien le muid & le laisser quinze jours fermenter: cela rendra le vin meilleur.

Il y en a qui, quand le vin est soutiré, suspendent au milieu du tonneau un sachet de toile, dans lequel il y a quatre onces de baies de laurier pulvérisées; & afin que le sachet ne surnage pas, ils mettent au fond de ce sachet un peu de limaille de fer, & ils le baissent à mesure qu'ils tirent du vin.

D'autres, pour rétablir le vin gâté, en tirent un seau; ou bien ils prennent un autre seau de bon vin, le font bouillir, & le jettent tout bouillant dans le tonneau de vin gâté qu'ils bouchent aussi-tôt; & au bout de quinze jours le vin est remis en sa première bonté.

Pour donner de la force & conserver un Vin foible.

Il faut mettre de la fleur de houblon dans le tonneau par le bondon, & l'y laisser six jours, puis en boire promptement le vin.

D'autres agitent le vin par le bondon avec un bâton fendu en quatre, sans toucher à la lie; ensuite ils y versent une pinte d'eau-de-vie, & le laissent reposer dix jours avant de le boire.

Pour le Vin qui sent l'aigre ou l'amer.

Faites bouillir un picotin d'orge dans quatre pintes d'eau, jusqu'à ce qu'il n'en reste que la moitié; puis coulez l'eau par un linge, & la mettez dans le tonneau; ensuite remuez le vin avec un bâton sans toucher à la lie.

D'autres, pour corriger le mauvais goût & l'aigreur du vin, mettent une racine de rai-fort sauvage coupée par morceaux dans un sachet qu'ils descendent dans le vin, & l'y laissent deux jours; s'il n'est point rétabli, ils en remettent d'autres, & ôtent celui qui y étoit; & enfin ils en remettent jusqu'à ce que le vin soit rétabli. On prétend qu'un sachet de froment trempé dans le vin, le rétablit de même. Ou bien on fait sécher dans le four, lorsqu'il est chaud, une douzaine de vieilles noix; & les ayant retirées en même tems que le pain, on les enfle, on les fait tremper dans le vin, & on les ôte aussi-tôt que le vin est corrigé.

Pour adoucir un Vin verd.

Il faut faire bouillir du miel, le passer par un linge double, & en mettre deux pintes dans un demi-muid, ce qui rendra le vin fort bon; & si c'est en été, & qu'il risque de se tourner, on doit y jeter une pierre de chaux vive,

Pour conserver le Vin, & le rendre bon jusqu'à la dernière goutte.

Prenez une chopine du meilleur esprit-de-vin, & y mettez gros comme les deux poings de la seconde écorce de sureau, laquelle est verte; après qu'elle aura infusé pendant trois jours dans l'esprit-de-vin, passez la liqueur dans un linge & la versez dans un muid de vin, & vous garderez ce vin pendant dix ans si vous voulez.

Pour rendre la couleur au Vin blanc qui a jauni.

On prend du lait de vache, on le laisse reposer un jour entier; on le décréme ensuite, & on en met deux pintes, mesure de Paris, dans un muid de vin, qui contient deux cens quatre-vingts pintes, si ce vin n'est pas beaucoup jaune; mais s'il l'est beaucoup, on en met au moins quatre pintes, & on remue bien ce vin avec un bâton fendu en quatre; puis on verse dans le tonneau quatre ou cinq poignées de sable bien clair & bien sec, & un demi-quarteron de sel commun; ensuite on bondonne le tonneau & on laisse reposer le vin.

Futailles.

On se sert en France de neuf especes de futailles ou vaisseaux réguliers, pour mettre les vins ou autres liqueurs. Toutes les futailles doivent être de bon merrain de cœur de chêne, bien cerclées & de jauge.

Le muid de vin se divise en demi-muids ou feuillettes, en quarts & en demi-quarts ou huitièmes de muid.

Le muid contient trente-six setiers, & chaque setier huit pintes, mesure de Paris; de manière que le muid est de deux cens quatre-vingt-huit pintes; le demi-muid, le quart & le demi-quart à proportion.

Un muid & demi fait la queue d'Orléans, de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon, & une pipe d'Anjou qui est égale à la queue. Les trois quarts de muid font la demi-queue des lieux ci-dessus, ou un buffard ou buffle d'Anjou, qui est la moitié de la pipe.

Un muid & un tiers, ou quatre tiers de muid, font une queue de Champagne; & par conséquent deux tiers de muid en font la demi-queue, & le tiers de muid en fait le quart, qui est le quart de la queue.

CHAPITRE IV.

DU VIGNOBLE DE CHAMPAGNE,

O U

De la manière de cultiver la Vigne & de faire le Vin en Champagne.

POUR produire un vin exquis, il faut que la vigne soit bien exposée au soleil, sur-tout au midi, & même en pente ou en façon de côteau, plutôt qu'en plaine; que les ceps qui la composent soient bien choisis, & qu'ils ne fassent généralement que de petits raisins noirs; que le fond de terre soit bon, un peu pierreux, & non humide par lui-même. Le grain de terre de Champagne est très-fin, & il a une qualité si singulière, qu'on ne la trouvera jamais dans les autres Provinces.

Comme ces sortes de terres sont légères, on a soin d'y mettre de tems en tems du fumier & de la terre neuve. Il ne faut que peu de fumier; la trop grande quantité rendroit le vin mol & fade, & facile à graisser. On met communément du fumier de vache, parce qu'il est moins chaud que celui de cheval. Dans les terres fortes, on peut le mêler avec du fumier de cheval & de brebis, pourvu que celui de cheval soit si pourri qu'il soit réduit en

poudre, & qu'on n'en mette que moitié de celui de vache, sans quoi il brûleroit les ceps. On le voiture dans une fosse, & on mêle un lit de fumier & un lit de terre neuve; on laisse bien pourrir le tout pendant l'hiver, & vers le mois de Février, on en porte une demi-hottée à chaque cep, sur-tout aux nouvelles plantes pour les aider à pousser. Il suffit de fumer ainsi, tous les huit ou dix ans, une vigne, ou une huitième ou dixième partie par chacun an. Dès que le fumier est porté, on doit l'étendre autour du cep, faire une petite fosse sur le derrière ou la partie élevée du cep; & l'enterrer s'il fait un tems propre. Bien des gens le laissent des semaines entières avant de l'enterrer, & ce n'en est pas mieux, parce que l'air, le froid ou le soleil, en font dissiper la substance la plus subtile; mais quand il ne fait ni trop froid ni trop chaud, on peut le laisser découvert huit ou dix jours, pour qu'il exhale sa mauvaise odeur, sur-tout celui de brebis.

On donne à la vigne les quatre travaux ordinaires dans leurs saisons; mais il est bon de remarquer une chose qu'on n'observe presque pas en Champagne, qui est qu'on taille les vignes dès le mois de Février, & même de Janvier; au-lieu qu'on ne doit jamais commencer de les tailler qu'après le 24 de la lune de Février. Quand on taille la vigne avant, elle pousse plutôt, & elle est exposée à souffrir, & même à mourir s'il vient des frimats après qu'elle a été taillée: lorsqu'on attend après le 14 de la lune de Février, cela jette bien avant en Février, & souvent en Mars, & le danger des gelées & des frimats est bien moins grand. L'avidité de gagner dans les Vignerons, leur fait entreprendre plus de vignes qu'ils n'en peuvent façonner; ce qui les engage à tailler dès le mois de Janvier; & ce qui fait un tort infini aux vignes & à la plupart des plantes, qui s'en ressentent plusieurs années.

On cultive en Champagne toutes sortes de vignes, qu'on appelle les vignes hautes & les vignes basses. Les vignes hautes, sont celles qu'on laisse croître dans les lieux les moins fins, & qui ont quatre & cinq pieds de haut. Les vignes basses, sont celles qu'on ne laisse élever qu'à la hauteur de trois pieds: on les enterre, ou ravale, suivant le terme du pays, tous les ans; en sorte qu'on n'en laisse paroître qu'un petit bout, & qu'elles sont tous les ans renouvelées pour ainsi dire. Les vignes hautes produisent beaucoup, & donnent souvent sept ou huit pièces de vin commun par arpent. Les vignes basses produisent peu; mais le vin en est bien plus délicat; elles ne donnent souvent que deux pièces de vin par arpent, quelquefois moins, rarement trois, bien plus rarement quatre.

Afin que le vin soit plus fin, on doit ôter tous les ceps qui donnent des raisins blancs & ceux qui donnent des raisins noirs grossiers. On peut se dispenser de les arracher en les greffant; mais il y a des lieux où les greffes ne réussissent pas, & il est essentiel de les connoître: alors il faut arracher ces plantes, & en mettre de nouvelles à racine, qu'on achète & qu'on fait choisir dans les pépinières, qui sont communes dans le pays. On achète ordinairement ces plantes une pistole le millier. Un particulier qui a beaucoup de vignes, fait faire lui-même ses pépinières.

Ces plantes à racines sont mises en terre au moyen d'un grand trou d'un bon pied de profondeur, qu'on fait avec un pieu ou hoyau droit, ou une pique, & elles produisent plutôt que les autres qui n'ont pas de racine. Une plante à racine commence à donner du vin; peu, à la vérité, à la troisième année; médiocrement à la quatrième & cinquième, mais abondamment dans les autres, pendant plus de soixante ans. On doit amender ou fumer ces nouvelles plantes à la deuxième année, ensuite à la sixième, & après la huitième ou dixième année, comme les autres ceps.

Il seroit à propos de faire arracher tous les ans une petite partie des vieilles plantes qui occupent leur place, & qui ne produisent presque rien; ainsi une vigne se trouveroit toujours toute renouvelée, pour ainsi dire, & parfaitement en bon état.

Quand il fait des rosées ou des humidités en Mai, Juin, Septembre, il ne faut pas laisser entrer le matin les Vignerons dans les vignes, parce que la rosée de ces mois étant ordinairement froide si le soleil ne l'attire; elle fait brûler les feuilles des vignes que l'on touche avant qu'elle soit attirée. Il est très-essentiel de ne pas entrer dans les vignes lorsqu'il y a du givre ou des giboulées, autrement verglas, parce que cela fait certainement mourir les ceps sans aucun retour.

On doit de tems en tems faire arracher les herbes qui croissent dans les vignes; & s'il y vient des bêtes, animaux pernicieux aux plantes, il faut les éplucher, les mettre dans des sacs, & les brûler un peu loin de la vigne, comme il a été dit ci-devant.

Sur

Sur la fin de Juin, & même dès le mois de Mai, suivant que la vigne est avancée, on doit faire couper le bout de chaque sarment, afin que la plante ne croisse pas davantage par le haut, & qu'elle porte toute sa nourriture aux raisins: il suffit qu'elle ait deux pieds & demi ou trois au plus sur terre; il faut couper tout le reste, aussi-bien que les cimes ou bouts des rejettons qui viennent du bas ou des côtés de la souche; ce qui doit se faire deux, trois & quatre fois dans l'été, suivant que la vigne pousse plus ou moins dans certaines années.

Dans la saison, on met un échelas à chaque cep pour le soutenir; il est bon de les choisir autant qu'on peut de bois de chêne, & sur-tout d'en acheter de quartier ou de cœur de chêne, quand on peut en faire la dépense; ils durent plus de vingt ans; lorsqu'ils sont une fois aiguilés, ils le sont pour toujours, parce que quand ils pourrissent, ils pourrissent également par-tout, & restent toujours pointus. Les autres ne durent guère que quatre ou cinq ans; encore faut-il avoir l'œil sur les Vignerons lorsqu'ils les aiguilissent tous les ans, afin qu'ils n'en coupent pas trop & qu'ils n'en cassent pas plusieurs qui peuvent servir: souvent avec le pourri ils coupent deux ou trois pouces de vif, ou du bon de l'échelas, ce qui fait qu'il ne dure pas. On appelle ces échelas des échelas de pied.

Quand on a ainsi bien cultivé & soigné la vigne pendant l'année en la manière accoutumée, & que le tems de la vendange approche, quand on a choisi & préparé la futaille neuve qu'on croit pouvoir employer; & enfin quand on a lavé, nettoyé & graissé son pressoir, il faut être attentif à trouver le point de maturité des raisins. Lorsqu'ils sont trop mûrs, le vin n'a pas assez de montant: s'ils sont trop verts, il est dur, le plus difficile & le plus tardif à boire. Dans les Provinces de Languedoc & de Provence, les raisins ont les grains trop gros; il y en a trop de blancs; on les laisse trop mûrir, ce qui leur donne trop de liqueur: on laisse trop vieillir les souches, & on ne les renouvelle pas assez souvent: elles sont plantées pour la plupart dans de trop bons fonds ou trop humides, & elles n'ont pas un assez bon aspect du soleil.

Vendange.

Pour faire une excellente cuvée, après avoir bien examiné le point de maturité des raisins, il faut tâcher de ne vendanger que les jours qu'il y a bien de la rosée; & dans les années chaudes, après une petite pluie, quand on est assez heureux pour l'avoir. Comme les raisins ne sont mûrs que vers la fin de Septembre, quelquefois au commencement d'Octobre, on ne manque guère de rosée dans le tems des vendanges: cette rosée donne aux raisins une fleur en dehors qu'on appelle *azur*, & au dedans une fraîcheur qui fait qu'ils ne s'échauffent pas facilement, & que le vin n'est pas coloré.

C'est un bonheur lorsqu'on peut rencontrer un jour de brouillard dans les années seches, ce qui arrive quelquefois; non-seulement le vin en est plus blanc & plus délicat, mais la quantité en est bien plus grande, elle augmente presque d'un quart. Un Particulier qui n'a que douze pièces de vin, en vendangeant un matin qu'il y a du soleil sans rosée, en auroit seize & dix-sept, si ce matin même il faisoit un brouillard, & quatorze ou quinze, si sans brouillard il y avoit une bonne rosée: la raison de cela, c'est que la rosée, & sur-tout le brouillard, attendrissent beaucoup le raisin, en sorte que tout tourne en vin; vin qui n'étant pas échauffé dans ce moment, en demeure bien plus blanc; au-lieu que quand le soleil a échauffé la substance du raisin, elle devient plus rouge par le mouvement des parties; la quantité diminue ou par la transpiration, ou parce que l'écorce étant plus épaisse & plus endurcie par le soleil, elle s'exprime plus difficilement. Cette expérience est d'autant plus intéressante, qu'elle est plus certaine.

On convient, en Champagne, que le vin qu'on appelle de rivière, est ordinairement plus blanc que celui de montagne, & on n'en donne pas la raison. Je crois que les vignes qui sont auprès de la rivière, jouissent, sur-tout la nuit, d'un air de fraîcheur que la rivière exhale; au-lieu que les vignes des montagnes ne respirent même durant la nuit qu'un grand feu qui provient des exhalaisons de la terre; & c'est ce qui fait le plus ou le moins de couleur. Aussi quand les années sont bien chaudes, on ne peut, ni à la rivière, ni à la montagne, se garantir de la couleur; & lorsque les années sont froides, ni les vins de montagne, ni ceux de rivière, ne sont pas colorés: c'est cette même raison

Tome II.

B b b

qui fait que les vins de riviere sont plus gracieux , plus entrants , ou plus prêts à boire que les autres qui sont plus durs , plus fumeux & plus tardifs à être bus. On appelle vins de riviere , *Hautevilliers* , *Ay* , *Epernay* , *Cumieres* *Pierry* est de la petite riviere , comme *Fleury* , *Damery* , *Vanteuil* , & autres Mais *Verzenay* , *Sillery* , *Saint-Thierry* , *Mailly* , *Rilly* , & quelques autres , sont de la montagne. Ces vins plus tardifs se soutiennent aussi plus que les premiers , & dans les bonnes années , ils se conservent également bien dans les flacons pendant cinq ou six ans.

On ne cueille pas indistinctement tous les raisins , ni à toutes les heures du jour ; mais on choisit les plus mûrs & les plus azurés. Les meilleurs sont ceux dont les grains ne sont pas si serrés & qui sont même un peu écartés , parce qu'ils mûrissent parfaitement ; ceux-là sont le vin le plus exquis. Ceux qui sont fort serrés , ne sont jamais bien mûrs : on les coupe avec un petit couteau courbé , avec le plus de propreté & le moins de queue que l'on peut , & on les pose très-délicatement dans les hottes pour n'écraser aucun grain. On parcourt avec cent Vendangeuses une vigne de trente arpens dans trois ou quatre heures , pour faire une cuvée de dix ou douze pieces. Dans les années humides , il faut bien prendre garde de ne pas mettre dans les hottes aucun raisin gâté ; & dans tous les tems on doit être attentif à couper les grains pourris ou écrasés , ou tout-à-fait secs : mais il ne faut jamais dégrapper les raisins. On commence à vendanger une demi-heure après le lever du soleil ; & si le soleil est sans nuage , & qu'il soit un peu ardent sur les neuf ou dix heures , on cesse de vendanger , & on fait son *fac* , qui est une cuvée , parce que passé cette heure , le raisin étant échauffé , le vin seroit coloré ou teint de rouge , & demeureroit trop fumeux.

Dans ces occasions , on prend un grand nombre de Vendangeuses , afin de pouvoir cueillir un sac dans deux ou trois heures : si le tems se couvre , on peut vendanger toute la journée , parce que tout le jour le raisin se conserve dans sa fraîcheur sur sa souche. La grande attention doit être de presser les Vendangeuses & les Pressureurs , afin que le raisin ne soit ni foulé , ni échauffé quand on les presse , & il faut faire en sorte que le raisin ait encore sa fleur sous le pressoir. Quand les pressoirs sont auprès des vignes , il est plus aisé d'empêcher que le vin n'ait de la couleur , parce qu'on y porte doucement & proprement les raisins en peu de tems ; mais lorsqu'ils sont éloignés de deux ou trois lieues , comme on est obligé de mettre de la vendange dans des tonneaux que l'on fait fonder dans la vigne même , & que l'on fait partir incessamment sur des charrettes , pour la pouvoir pressurer au plutôt , on ne peut guere éviter que le vin ne soit coloré , excepté dans les années humides & froides.

C'est un principe certain , que quand les raisins sont coupés , plutôt ils sont pressurés , plus le vin est blanc & délicat , parce que plus la liqueur demeure dans le marc , plus elle rougit ; ainsi il importe extrêmement de hâter la cueillette des raisins & le pressurage.

Pressurage.

Les pressoirs de Champagne sont fort beaux , les Particuliers qui ont beaucoup de vignes , ont le leur ou chez eux , ou auprès des vignes mêmes. Dans les petits lieux les pressoirs sont bannaux. Il y en a de diverses grosseurs & de différentes façons. On en trouvera une description exacte de chaque espece au Chapitre suivant.

Les petits ont environ sept pieds en carré ; les moyens , dix ou douze ; les grands , quinze ou dix-huit. Les moindres , qu'on appelle *étiquets* , coûtent sept ou huit cens livres ; les seconds , qu'on appelle à *cage* ou à *teillons* , environ deux mille francs ; les plus grands , mille écus & plus quelquefois , suivant que les bois sont plus ou moins chers dans certains lieux. En Languedoc & en Provence où les bois sont rares , ces sortes de pressoirs coûteroient , & peu de gens seroient en état d'en faire la dépense.

Quand les raisins ont été posés sous le pressoir ou sur la *maie* , on met trois perches grosses de dix à douze pouces de tour , sur les raisins , une à chaque extrémité en long , & la troisième au milieu dans le même sens : celles des extrémités servent à tracer les lignes que l'on doit suivre avec les pelles tranchantes , en coupant le marc aux deux côtés , après la ferre ou la taille faite ; on pose sur ces perches & sur les raisins , des planches de la grandeur du pressoir , & sur ces planches des demi-poutres de huit ou neuf pouces en carré , qu'on appelle *moyaux* , à un pied de distance l'un de l'autre ; on met quatre

ou cinq rangs de *moyaux* en travers les uns sur les autres , ce qui s'éleve avec le *fac* d'environ quatre ou cinq pieds ; on fait peser sur le tout trois ou quatre grosses poutres d'un poids immense , qui sont posées au milieu du pressoir en travers , & soutenues d'un bout par deux fortes jumelles qui entrent quinze ou vingt pieds en terre , & qui sont attachées à des racines qui les traversent : à l'autre bout il y a une *cage* , qu'on appelle une roue , avec une vis pour élever & baisser ensuite ces grosses poutres sur les *moyaux* , & presser ainsi fortement les raisins. On éleve d'abord , au moyen d'un vis , le bout des arbres du côté de la roue ou de la cage , ce qui les fait baisser à l'autre bout des jumelles ; on pousse alors avec une masse ou gros maillet , deux ou trois gros coins de bois entre l'entaille qui est aux jumelles , & ces mêmes poutres ainsi baissées , pour les tenir en état & les empêcher de s'élever lorsqu'après on les abaisse de l'autre bout par le secours de la vis qui a servi à les élever.

On use dans ces pressoirs de grandes pelles d'acier larges de près d'un pied , hautes d'un & demi , assez lourdes & tranchantes par le bas pour couper facilement le marc des raisins aux quatre côtés.

La premiere fois qu'on abaisse ces grosses poutres sur les raisins , on appelle le vin qui en sort , le vin de *goutte* ; c'est ce qu'il y a de plus fin & de plus exquis dans le raisin ; ce vin est trop délié & n'a pas assez de corps. On nomme ce premier pressurage l'*abaissement* ; il faut le faire avec beaucoup de dextérité & de vitesse , afin de relever d'abord les poutres & remettre incessamment les raisins qui ont coulé par les côtés , tout-autour , sur le milieu , charger vite , & presser de même une deuxième & troisième fois. On appelle ces deux autres abaissemens de poutres , la premiere & deuxième taille ; il faut qu'elle soit faite en moins d'une heure , si l'on veut que le vin soit bien blanc , parce qu'on ne donne pas le tems aux raisins de s'échauffer , ni à la liqueur celui de séjourner dans le marc.

On mêle ordinairement le vin de l'abaissement avec celui de la premiere & de la deuxième taille ; quelquefois , mais rarement , avec celui de la troisième , selon que les années sont plus ou moins chaudes , & c'est ce qu'on appelle une cuvée de vin fin : quelques-uns conservent un ou deux quartaux de la premiere goutte , qui est celui de l'abaissement seul , mais il est trop délié ou trop spiritueux , & il n'a pas assez de corps de vin.

Il y a des gens habiles qui prétendent qu'on ne doit mêler le vin de l'abaissement qu'avec celui de la premiere taille , parce qu'il est bien plus délicat que celui de la seconde & de la troisième , & qu'on est d'ailleurs assez à tems de les mêler dans la suite , si on les trouve assez fins & assez blancs , au-lieu qu'il n'y a pas de retour quand on l'a fait au commencement.

A chaque taille on éleve les grosses poutres , on ôte tous les moyaux avec les planches & les perches qui sont immédiatement sur les raisins ou sur le marc ; puis avec les pelles tranchantes , on met ce marc aux quatre côtés , on remet dessus avec des pelles de bois ce qui est coupé , & on l'étend également par-tout sur le carré , afin qu'il ne s'écarte pas si facilement , c'est-à-dire , aux pressoirs qu'on appelle *étiquets* , attendu que la roue qui est sur le milieu fait peser également le mouton sur toute largeur ; de sorte qu'il faut que le *fac* soit égal ; au-lieu qu'aux pressoirs à *cage* ou à *teillons* , comme les poutres pesent plus du côté de la roue que du côté des coins , il est nécessaire qu'il y ait plus de marc , ou que le *fac* aille un peu en talus , en montant plus vers la roue que vers le côté des coins ; ce qui se comprendra facilement en voyant les descriptions des différens pressoirs. Il est bon d'observer encore qu'à chaque fois qu'on coupe les raisins ou le marc , on resserre le *fac* , afin qu'il y ait toujours une certaine élévation : en sorte que sur la fin il est un tiers moins grand qu'au commencement.

La seconde taille est plus abondante que l'abaissement & que la premiere , parce que les raisins commencent d'être bien écrasés , & qu'ils ne glissent pas tant sur les côtés.

Le vin en coulant du pressoir dans un poinçon défoncé par le haut , ou dans un autre grand vase préparé & enfoncé dans la terre sur le devant pour la recevoir , paroît tirer un peu sur le rouge ; mais il perd ce peu de couleur à mesure qu'il bout & qu'il s'éclaircit dans le tonneau , & il reste tout-à-fait blanc , sur-tout lorsqu'on presse les deux premieres tailles avec beaucoup de vitesse , mais principalement quand on a cueilli les raisins pendant la rosée ou avec un tems couvert. Quoique ces vins soient blancs , on les appelle des vins gris , à cause qu'ils ne sont faits qu'avec des raisins noirs.

Si l'année est chaude , & que le vin de la troisième taille ait de la chaleur , il faut le

mêler, non avec celui des précédentes, mais avec celui de la quatrième, & quelquefois ; mais rarement, avec celui de la cinquième. On ne se presse point tant pour ces tailles que pour les premières ; on met une bonne demi-heure d'intervalle de l'une de l'autre : le vin qui en fort a de la couleur plus que celle qu'on nomme œil-de-perdrix, on l'appelle le vin de taille : il est fort de vin, gracieux, coulant, bon pour un ordinaire, meilleur lorsqu'il est suranné.

Quand le vin de la quatrième taille est trop couvert, on ne le mêle pas avec le vin de taille, mais on le garde pour le mêler avec le vin de la cinquième, sixième & septième taille qu'on appelle le vin de pressoir, qui est très-rouge, assez dur, mais propre pour la boisson des domestiques. Lorsqu'on n'est pas pressé, on met une bonne heure & demie d'intervalle entre chacune de ces trois dernières tailles, tant pour donner le tems au vin de couler insensiblement, que pour laisser aux Pressureurs celui de dormir ou de se reposer, cette fatigue étant des plus rudes, puisqu'il faut la soutenir jour & nuit pendant environ trois semaines. Les pressoirs de Champagne pressent si fort les raisins, qu'à la fin le marc est dur comme une pierre : on met ce marc dans de vieilles futailles que l'on fait fonder, & on le vend encore à gens qui en tirent une eau-de-vie très-mauvaise au goût qu'on appelle eau-de-vie d'Aixne, mais qui est utile à bien des choses, entr'autres pour les blessures.

Ceux qui ont bien des vignes font ainsi deux, trois, quatre cuvées de vin, en choisissant toujours les raisins les plus délicats & les plus mûrs pour les premières ; elles sont certainement fort supérieures les unes aux autres pour la bonté & pour le prix ; en sorte que si le vin d'une première cuvée se vend six cens livres la queue, celui de la seconde ne se vendra que quatre cens cinquante livres, & celui de la troisième deux cens cinquante livres, quoique tous ces vins ne soient que d'une même vigne.

Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de vin fin, un demi-tiers de vin de taille, & un demi-tiers de celui de pressoir : ainsi une cuvée de quinze ou seize pièces de vin, fera de neuf ou dix de fin, trois ou quatre de taille, & deux ou trois de pressoir.

Des raisins noirs communs qui restent après une seconde ou troisième cuvée, on en fait une avec ceux qui ne sont pas bien mûrs, qu'on appelle verderons, & on en compose du tout un vin assez coloré qu'on vend pour les gens de la campagne, ou qui sert pour les domestiques : on laisse même ces raisins deux jours entiers dans la cuve avant de les pressurer, afin que le vin en soit plus rouge, & on mêle tout ce qui provient des diverses tailles de cette vendange.

Les raisins blancs n'entrent point dans cette cuvée ; on les laisse sur souche jusqu'à la Toussaint, & même quelquefois jusqu'au 8 ou 10 de Novembre qu'il fait des matinées froides, pour en faire un vin qu'on appelle *bourru*, qu'on fait vendre & débiter presque tout chaud : ce vin est encore meilleur quand les raisins ont souffert en Octobre ou Novembre des gelées blanches, ou du moins des matinées bien froides. Un peu de pourriture dans quelques-uns de ces raisins ne fait point de mal ; il faut seulement avoir soin de bien laisser dégorgier & purifier le vin. On peut mêler ce vin blanc avec le vin de taille si on veut, au cas qu'on ne puisse pas le débiter d'abord après qu'il a bouilli ; cela fait un assez bon vin de boisson, assez clair, qui a bien du corps.

Tous les vins fins doivent être mis dans de la futaille neuve ; on peut aussi y mettre ceux de la taille, mais le vins rouges de verderons & de pressoirs peuvent être mis dans de la vieille, mais bonne futaille. Il ne faut jamais souffrir les tonneaux, on doit seulement les laver avec de l'eau commune peu de tems avant de les remplir, & les bien laisser écouler. On peut mêler dans cette eau quelques poignées de fleurs ou de feuilles de pêchers : on prétend que cela fait bien pour le vin.

Entonnage.

On ne se sert guère en Champagne que de pièces & quartauts, ou caques. La jauge de la rivière est différente de celle de la montagne ; les pièces de rivière contiennent chacune environ deux cens dix pintes mesure de Paris, & le quartaut cent cinq ; la pièce de montagne contient près de deux cens quarante pintes, ou au moins deux cens trente mesure de Paris, & le quartaut cent quinze ou cent vingt.

On marque régulièrement chaque pièce & chaque quartaut avec de la craie en faisant des lettres blanches, qui dénotent la première, la deuxième ou troisième cuvée, le vin de taille, de pressoir, le vin blanc & celui de verderons ; on marque aussi le nom de la vigne d'où sont venus les raisins.

Vin rouge.

Depuis environ dix ans, on a entrepris de faire en Champagne du vin aussi rouge que celui de Bourgogne, & ils ont assez bien réussi pour la couleur ; mais ces sortes de vins ne valent pas ceux de Bourgogne, & il s'en faut qu'ils ne soient aussi moelleux, ni même si agréables au goût : bien des gens cependant en demandent, quelques-uns même les trouvent meilleurs ; & comme les vins gris sont un peu tombés, il s'en est fait les années dernières bien des rouges en Champagne : ces vins sont bons pour la Flandre, où on les débite sans peine pour du Bourgogne. De tous les vins, il n'en est pas de meilleur, du moins il n'en est point de plus agréable au goût, qu'un vin gris de Champagne couleur d'œil-de-perdrix ; ou le vin des deux premières tailles d'une première cuvée dans les années un peu chaudes. Ce vin a un corps, une saveur, un montant, un baume ou parfum, une pointe & une délicatesse qui effacent tout ce que la Bourgogne a de plus exquis ; & ce qui doit engager à en faire usage, c'est sa légèreté qui le fait couler & passer bien plus vite qu'aucun autre vin du Royaume. C'est une erreur de croire que le vin de Champagne puisse donner la goutte ; on ne voit presque aucun gouteux dans cette Province ; il ne faut pas de meilleure preuve.

Pour faire du bon vin rouge en Champagne, on doit cueillir les raisins noirs dans le fort de la chaleur, les bien choisir, éviter soigneusement d'y mêler des raisins de treille, ni des verderons, ou de ceux qui sont en partie pourris ; ensuite les mettre deux jours dans une cuve où la liqueur rougit par la chaleur qu'elle y prend ; & quelques heures avant de les mettre sous le pressoir, il est nécessaire de les fouler avec les pieds, & de faire mêler le jus avec le marc, sans cela le vin n'est pas assez rouge : quand on le laisse plus de deux jours dans la cuve, il sent la grappe, & lorsqu'on y mêle le vin de pressoir, il est trop grossier, trop dur & trop âpre. Si on veut, en Champagne, continuer à faire du vin bien rouge, il faut prendre le parti de faire fouler les raisins comme en Bourgogne, & de laisser le tout trois, quatre ou cinq jours dans une cuve ; mais comme le vin rouge de Champagne ne vaudra jamais le bon Bourgogne, la réputation des vins gris tombera dans peu, le Public en perdra insensiblement le goût, & cela fera un tort infini à la Province.

La cuvée faite & les tonneaux marqués, on les range dans un cellier ou dans une cour, au plain-pied du pressoir ou de la maison. Ceux qui ont beaucoup de vin & qui sont les plus économes, ont grand soin de ramasser l'écume qui sort de chaque tonneau pendant que les vins bouillent, au moyen d'une espèce d'entonnoir de fer-blanc fait en pente en dehors, qui laisse tomber cette écume dans une écuelle de bois qu'on place entre deux tonneaux ; on jette ensuite ces écumes dans les vins de pressoir. Peu de gens cependant usent de cette espèce d'économie.

Vins gris.

On laisse bouillir les vins gris dans les tonneaux pendant dix ou douze jours, parce qu'ils se dégorgent ou purifient plus ou moins tard, selon qu'ils ont plus ou moins de chaleur, ou que les années sont plus ou moins chaudes. Après que le vin a cessé de bouillir, on bondonne les tonneaux par le grand trou ; on en laisse à côté, sur le devant, un ouvert grand comme un petit liard, pour pouvoir y entrer un doigt : on l'appelle le *broqueleur*. On le ferme aussi dix ou douze jours après avec une cheville de bois haute de deux pouces, pour pouvoir l'ôter & la mettre facilement. Tant que les vins bouillent, il est essentiel de tenir les tonneaux presque pleins, pour leur donner moyen de jeter dehors tout ce qu'ils ont d'impur ; on doit pour cela les remplir tous les trois jours à deux doigts près du bondon. Après qu'on les a bondonnés, il faut les remplir tous les huit jours par le petit trou, pendant deux ou trois semaines, ensuite une fois tous les quinze jours durant un mois ou deux, & enfin une fois tous les deux mois tant que le vin reste dans la cave, y fût-il des années.

Quand les vins n'ont pas assez de corps, ou qu'ils sont trop verts, comme il arrive ordinairement dans les années humides & froides, & lorsqu'ils ont trop de liqueur, comme dans les années chaudes & seches, trois semaines après que les vins sont faits, il faut les

rouler dans les tonneaux, leur faire faire cinq ou six tours pour les bien mêler avec leur lie, & continuer ainsi de huit en huit jours durant trois ou quatre semaines. Ce mélange réitéré de la lie avec le vin, le fortifie, l'adoucit, le mûrit, le rend plus entrant, & accélère le tems où on peut le boire, à-peu-près comme fait le transport des vins d'un lieu à un autre.

On laisse les vins dans le cellier jusques vers le 10 Avril, qui est la saison de les descendre à la cave: dès qu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier. Il importe d'observer pour ce sujet que les vins doivent toujours être dans les lieux frais, & ne souffrir jamais le chaud; car comme les caves sont fraîches l'été & chaudes l'hiver, dès qu'il commence à faire chaud on doit les descendre, soit en pieces, soit en flacons, dans les caves; & lorsqu'il commence à faire froid, il faut les remonter au cellier.

Soutirage.

On n'a jamais rien imaginé de mieux & de plus utile, que la maniere de tirer les vins au clair. On est convaincu, par une expérience certaine, que c'est la lie qui fait gâter les vins, & qu'ils ne sont jamais plus beaux ni plus vifs que quand ils sont bien soutirés: soit qu'on veuille les mettre en flacons, soit qu'on veuille les laisser dans les pieces, il faut toujours les transférer au moins deux fois dans un autre tonneau bien lavé, & laisser la lie dans le précédent.

On doit soutirer les vins la première fois vers la mi-Décembre, la seconde vers la mi-Février, & les coller en Mars ou Avril, huit jours ou environ avant de les mettre en flacons. Pour chaque piece de vin, il faut de la colle de poisson la plus blanche, du poids d'un écu d'or, pesant deux deniers quinze grains, ou soixante-trois grains. On prend de la colle autant de fois le poids d'un écu d'or, qu'on a de pieces de vin à tirer au clair, & on met cette quantité de colle dans une ou deux pintes du même vin dans un seau pendant un jour ou deux, pour lui donner le tems de se dissoudre; d'autres la mettent dans un verre ou dans une pinte d'eau, selon la quantité, afin d'accélérer la dissolution, qui est toujours assez difficile: quelques-uns y mêlent une chopine ou une pinte d'esprit-de-vin, ou bien d'excellente eau-de-vie: quand la colle est ramollie, on la manie bien pour la diviser & la faire distribuer: lorsque ses parties commencent à se séparer, on jette dans le seau, ou dans le vase où s'est faite cette dissolution, autant de pintes de vin qu'on a de tonneaux ou de pieces à soutirer; on remanie bien encore cette colle; on la passe dans un couloir dont les trous doivent être des plus petits, on y rejette souvent du même vin pour la bien délayer, & quand il ne reste plus rien dans le couloir, on passe toute cette liqueur au travers d'un linge qu'on exprime bien, on en jette ensuite une bonne pinte, au moins dans chaque tonneau, & moitié dans chaque quartaut; puis on remue le vin de la piece, en tournant avec un bâton jusques vers le milieu, sans faire descendre le bâton plus avant: il suffit de remuer ainsi le vin pendant l'espace de trois ou quatre minutes. Un particulier a imaginé nouvellement une maniere plus prompte de dissoudre cette colle: après qu'elle a trempé un jour dans de l'eau, il la fait fondre sur le feu dans un poëlon, & il la réduit en boule comme un morceau de pâte, il la jette ensuite dans le vin, où elle se distribue avec moins de difficulté. De quelque maniere qu'on veuille la dissoudre, il faut prendre garde de ne la pas noyer d'abord, & ne la mettre que dans une quantité d'eau ou de vin proportionnée à celle de la colle.

La colle fait ordinairement son effet en deux ou trois jours: il y a des tems où elle est six ou huit jours sans avoir clarifié le vin; on doit cependant attendre qu'il soit clair pour pouvoir le transférer. Dans l'hiver, les tems sont quelquefois si peu propres pour cela, qu'on est obligé de rejeter une seconde fois de la colle dans la piece; mais alors on ne met que moitié du poids de la première. Lorsqu'il gele ou qu'il fait un tems ferein & froid, le vin se clarifie parfaitement & en moins de deux jours; il a une couleur plus vive & plus brillante que quand on le colle & qu'on le tire pendant des tems mous & humides.

Dès que les vins sont clairs, il faut les soutirer & les changer de tonneaux: il suffit de quatre ou cinq futailles neuves pour soutirer deux cens & trois cens pieces de vin, parce que dès qu'on a vidé une piece, on en ôte la lie qu'on met dans de vieux tonneaux; on la lave bien, & elle sert pour y en transférer un autre.

Rien n'est si curieux que le secret qu'en a imaginé en Champagne, pour soutirer les vins sans déplacer les tonneaux. On a d'abord un tuyau de cuir comme un boyau, long de

quatre à cinq pieds, gros par le tour d'environ six à sept pouces, bien cousu tout au long avec une double couture, afin que le vin ne puisse pas couler au travers: il y a aux deux extrémités un canon ou tuyau de bois long d'environ dix ou douze pouces, gros de six ou sept de tour par un bout, & d'environ quatre par l'autre: le gros bout de chaque tuyau est encaissé dans le boyau de cuir & bien attaché avec du gros fil en dehors, de sorte que le vin ne puisse pas s'enfuir: on ôte le tampon qui est au bas du tonneau qu'on veut remplir, & on y met, avec un maillet de bois, l'un des tuyaux qu'on frappe sur une espee de mentonnière qui est à chacun de ces tuyaux, laquelle avance de près de deux pouces à un pouce au-dessous du gros bout, & qui se perd insensiblement en allant vers le petit. On met une grosse fontaine de métal au bas du tonneau qu'on veut vider, & on fait entrer de même dans cette fontaine, le petit bout de l'autre tuyau de bois attaché au boyau de cuir; on ouvre ensuite la fontaine; &, sans le secours de personne, presque la moitié du tonneau plein passe dans le vuide par la pesanteur de la liqueur: dès qu'elle est parvenue presque au niveau & qu'elle ne coule plus, on a recours à une espee de soufflet d'une construction toute particulière, pour forcer le vin à quitter le tonneau qu'on vuide, & à entrer dans celui qu'on veut remplir.

Ces fortes de soufflets ont environ trois pieds de long & un pied & demi de large; ils sont construits & figurés en la maniere ordinaire jusqu'à quatre pouces du petit bout; mais à cette distance le soufflet a encore trois ou quatre pouces de large: en-dedans de cet endroit, l'air ne passe que par un trou grand d'un pouce: auprès de ce trou, du côté du petit bout du soufflet, il y a une piece de cuir comme une languette ou soupape qui y est attachée, & qui se ferme contre le trou & le bouche quand on leve le soufflet pour prendre de l'air, afin que l'air qui est une fois passé par ce trou & qui est entré dans le tonneau, ne puisse pas revenir dans le soufflet, lequel ne reprend un nouvel air que par les trous du dessous pour se remplir.

L'extrémité de ce soufflet est différente des autres, étant toute fermée par un tuyau de bois d'un pied de long, qui est emboîté, collé & étroitement attaché par de bonnes chevilles au bout du soufflet pour conduire l'air en bas: ce tuyau est arrondi & gros en dehors, d'environ neuf ou dix pouces de tour par le haut, & diminue insensiblement vers le petit bout, pour pouvoir entrer commodément dans les tonneaux par le trou du bondon, & le fermer lui-même si bien, que l'air ne puisse entrer ni sortir tout-autour. Ce tuyau passe pour cet effet de deux pouces sur le niveau du bout du soufflet, & est fait en demi-rond par le haut pour pouvoir être frappé avec un maillet de bois & enfoncé dans le tonneau; il y a même deux doigts au-dessous du bout d'en haut de ce tuyau, un crochet de fer d'un pied de long, passé dans un anneau de fer qui est cloué à ce même tuyau, afin de pouvoir avec ce crochet attacher le soufflet aux cercles du tonneau, sans quoi la force de l'air feroit ressortir le soufflet par le trou du bondon, & l'opération de la vidange du vin ne se feroit pas.

La mécanique de ce soufflet ainsi décrite est facile à concevoir: l'air entre par les trous du dessous en la maniere ordinaire; il avance vers le bout à mesure que l'on presse le soufflet, & il y trouve un tuyau qui le fait descendre en bas; mais pour l'empêcher de remonter comme il feroit quand on ouvre le soufflet pour lui redonner un nouvel air, il y a cette espee de soupape ou languette de cuir que nous avons dit être derrière un trou avancé à trois ou quatre pouces du bout du soufflet, qui ferme ce trou à mesure qu'on veut reprendre un nouvel air: ce nouvel air se pousse facilement encore en pressant le soufflet dans le tuyau, parce que cette languette s'ouvre à mesure qu'elle est poussée par l'air; ainsi il entre toujours un nouvel air dans le tonneau sans en pouvoir sortir, à cause qu'il se trouve bondonné par le même tuyau qui lui porte l'air que la languette empêche de remonter. La force de cet air qu'on pousse continuellement en pressant fortement le soufflet, presse également la superficie du vin dans toute l'étendue du tonneau sans causer la moindre agitation dans le vin, & le force à passer par le bas dans le boyau de cuir, & de-là dans l'autre tonneau qu'on veut remplir où il monte, parce que l'air est chassé par le trou du bondon qui est ouvert.

Ce soufflet pousse tout le vin du tonneau jusqu'à dix ou douze pintes près, ce qu'on connoit lorsqu'on entend siffler le vin à la fontaine: alors on ôte des deux tonneaux les deux tuyaux qui y sont enfoncés & qui sont attachés au boyau de cuir; on bondonne promptement par le bas la piece, que l'on remplit avec un bondon de chêne fait autour un peu en talus, & on le force avec un maillet: à l'autre tonneau qu'on vuide, on tire le canon ou le tuyau de bois de la fontaine de métal, & on laisse couler doucement encore

quelques pintes de vin clair dans un vase qui le reçoit : on observe avec attention à tout moment dans un verre fin , si le vin est bien net ; dès qu'on y aperçoit la moindre chose , sans attendre qu'il paroisse louche , on ferme la fontaine , on l'ôte d'abord après , & l'on jette dans un baquet le peu de vin qui reste dans la piece ; ce qui a coulé de vin clair par la fontaine , on le met dans le tonneau que l'on remplit ; on se sert pour cet effet d'un entonnoir de fer-blanc dont la queue a plus d'un pied , afin que le vin qui en tombe ne cause point d'agitation dans celui de la piece ; & pour qu'il ne passe aucune ordure dans le vin , il y a vers le fond de l'entonnoir une plaque de fer-blanc aussi toute percée de petits trous , ce qui empêche qu'il n'entre rien de grossier dans la piece. On ramasse dans un tonneau séparé tous ces petits restes de pieces vuides : aussi-tôt qu'on en a vuide une , ce qui se fait en moins d'une demi-heure , on la fait laver avec un seau d'eau , on la laisse égoutter quelques momens , & on la remplit avec le vin d'une autre que l'on soutire.

Après que le vin a été ainsi transvasé une premiere fois , on le soutire une seconde dans le mois que nous avons marqué ; quelquefois on est forcé de le faire une troisieme , pour lui donner une couleur bien vive s'il ne l'a pas ; mais quatre jours avant de le changer de tonneau , il faut lui donner ce qu'on appelle une *frisure* , en y jettant seulement un tiers de la colle ordinaire.

Les personnes les plus expérimentées transvasent leurs vins fins autant de fois qu'ils les changent de place , tant pour les descendre à la cave , que pour les monter au cellier dans les différentes saisons : j'en connois qui dans quatre ans ont soutiré un même vin jusqu'à douze & treize fois , & qui prétendent que c'est ce qui a soutenu & conservé leur vin , qui n'en a été que plus beau & plus délicat.

Leur principe est que le vin forme toujours une lie fine qui lui donne de la couleur ; que pour le conserver bien blanc , on doit le transvaser souvent si on ne le met pas en flacons , & qu'il ne faut pas craindre d'affoiblir le vin par-là , parce que plus on le remue , plus on lui redonne de la vigueur ; & plus on le soutire , plus la couleur en est vive & brillante.

Quoique nous ayons dit qu'on ne doit pas soutirer les tonneaux , on ne laisse pas cependant que d'employer une meche soufrée la premiere fois qu'on transvase le vin : on trempe un morceau de grosse toile dans du soufre fondu ; on en coupe pour chaque piece de vin fin , un morceau comme le petit doigt de la main , & une fois plus grand pour chaque piece de vin commun ; on l'allume & on le met sous le bondon de la piece que l'on vuide avant d'avoir recours au soufflet : à mesure que le vin descend , il attire après lui cette petite odeur de soufre qui n'est pas assez forte pour se faire sentir , mais qui ne laisse pas que de donner de la vivacité à la couleur : on peut en user de même une seconde fois quand on change le vin de tonneau , à moins qu'il n'ait pris de l'odeur à la premiere ; alors il faudroit le soutirer sans meche , pour lui faire perdre ce goût de soufre qu'il ne doit jamais avoir.

Les vins étant ainsi clairs-fins se conservent en futaille deux ou trois ans dans leur bonté , dans les caves & dans les celliers , sur-tout les vins de montagne qui ont bien du corps : ceux de riviere perdent de leur qualité dans le bois ; & , ou il faut les boire dans la premiere ou seconde année , ou il faut les mettre en flacons. Le vin se conserve très-bien quatre , cinq & même six ans dans les flacons de verre.

L'usage des flacons ronds est très-commun en Champagne. Comme il y a beaucoup de bois dans la Province , on y a établi bien des Verreries qui ne s'occupent la plupart qu'à faire de ces flacons hauts d'environ dix pouces , compris les quatre ou cinq du goulot : ces flacons contiennent ordinairement la pinte de Paris ; ils se vendent communément quinze à dix-huit francs le cent : on en a une certaine quantité dans chaque maison ; & avant que d'entamer une piece de vin de boisson , on la met dans des flacons bien rincés & écolés , afin d'avoir toujours le vin d'une piece également bon.

Quand on veut tirer une piece de vin en flacons , on met une petite fontaine de métal au tonneau , qui a le trou recourbé par le bas , afin de pouvoir couler dans le flacon même , au-dessous duquel il y a une cuvette ou un baquet pour ramasser le vin qui pourroit s'écarter : on bouche à l'instant fort soigneusement chaque flacon avec un bon bouchon de liege bien choisi , qui ne soit pas vermoulu , mais qui soit bien solide & bien uni : ces sortes de bouchons fins coûtent cinquante ou soixante sols le cent. On ne sauroit avoir trop de circonspection à les bien choisir , car les vins ne se gâtent dans certains

flacons ,

flacons , que parce que les bouchons sont défectueux. On doit être encore très-attentif à ce choix , quand on tire en flacons des vins fins qu'on veut garder ou envoyer. Lorsqu'on emploie des flacons qui ont déjà servi , il faut les laver & y jeter une demi-poignée de gros plomb de chasse avec un peu d'eau , afin de détacher , à force de les remuer , les ordures qui auroient pu rester au fond des flacons ; il est encore mieux , au-lieu de plomb , de se servir de très-petits clous , dits *broquillons* ou *broquettes* , parce qu'ils emportent absolument tout ce qui auroit pu s'attacher au verre. Lorsque tous les flacons qui ont servi à vuider une piece sont remplis , on lie d'une forte ficelle le bouchon avec le goulot : & si c'est du vin fin , on met même ordinairement par-dessus un cachet avec de la cire d'Espagne , afin qu'on ne puisse pas changer le vin ni le flacon , & qu'on soit sûr de l'envoi & de la fidélité des domestiques. Il y a même des Seigneurs qui font faire les flacons à leurs armes , ce qui n'en augmente le prix que de trente sols par cent.

Lorsque tous les flacons sont bien bouchés , ficelés & cachetés , il faut les mettre dans la cave ou dans le cellier , sur deux ou trois doigts de sable , à demi-renversés les uns contre les autres ; quand on les met debout , il se forme une fleur blanche sur le vin au haut , entre le petit vuide qu'il y a du bouchon au vin , car on ne doit jamais remplir tout-à-fait un flacon ; il est nécessaire qu'il reste toujours un demi-doigt de vuide entre le vin & l'extrémité du bouchon ; sans cela , lorsque le vin viendrait à travailler dans les différentes saisons de l'année , il casseroit une grande quantité de flacons ; encore s'en casse-t-il beaucoup , malgré toutes les précautions que l'on peut prendre , sur-tout quand le vin a bien de la chaleur , ou qu'il est un peu verd.

Il y a des années où le vin se graisse dans les flacons , dans les caves même , en sorte qu'il file lorsqu'on veut le vuider , comme s'il y avoit de l'huile , de façon qu'on n'en sauroit boire ; mais c'est pour ainsi dire une maladie qui prend au vin , & qui passe au bout de quelques mois , même sans le déplacer ; si on le met à l'air , il se dégraisse plutôt qu'en le laissant dans la cave : il se remet en huit jours dans un grenier bien aéré ; ce qu'il ne fait pas quelquefois en six mois de cave. On peut encore , quand on est pressé de boire d'un vin gras , agiter fortement un flacon durant l'espace d'un *miserere* , & le déboucher promptement dès qu'on cesse de l'agiter ; le flacon penché un peu sur le côté rejette d'abord un demi-verre de mousse ou d'écume , & le reste du vin se trouve potable , au-lieu qu'il ne l'étoit pas auparavant.

Vin mouffeu.

Depuis plus de trente-cinq ans , le goût des François s'est déterminé au vin mouffeu , & on l'a aimé pour ainsi dire , jusqu'à la fureur ; on a commencé seulement d'en revenir un peu dans les dix dernières années. Les sentimens ont été fort partagés sur les principes de cette espece de vin : les uns ont cru que c'étoit la force des drogues qu'on y mettoit , qui le faisoit mouffer si fortement : d'autres ont attribué la mousse à la verdeur des vins , parce que la plupart de ceux qui mouffent sont extrêmement verds ; d'autres enfin ont attribué cet effet à la Lune , suivant les tems que l'on met les vins en flacons.

Il est vrai qu'il y a eu des Marchands de vin , qui , voyant la fureur qu'on avoit pour ces vins mouffeu , y ont mis souvent de l'alun , de l'esprit-de-vin , de la siente de pigeons , & bien d'autres drogues pour les faire mouffer extraordinairement ; mais on a une expérience certaine que le vin mouffe lorsqu'il est mis en flacons depuis la récolte jusqu'au mois de Mai. Il y en a qui prétendent que plus on est près de la récolte qui a produit le vin quand on le met en flacons , plus il mouffe : plusieurs nient ce fait. Il n'est aucun tems de l'année où le vin mouffe plus qu'à la fin du second quartier de la Lune de Mars , ce qui se trouve toujours vers la semaine sainte : il ne faut point d'artifice. On est toujours sûr d'avoir un vin parfaitement mouffeu , lorsqu'on le met en flacons depuis le 10 jusqu'au 14 de la Lune de mars : on en a une expérience si répétée , qu'on ne sauroit en douter : il est bon de savoir que le vin ne mouffe pas aussi-tôt qu'il est dans les flacons ; il lui faut au moins un séjour de six semaines , & même souvent de deux mois pour bien mouffer : s'il est transporté , il est nécessaire de lui donner près d'un mois de cave , sur-tout dans l'été , pour reprendre son mouvement.

Mais comme les vins , sur-tout ceux de montagne , ne sont pas ordinairement assez faits dans la semaine sainte , & qu'ils ont encore trop de verd ou trop de dureté si l'année

a été froide & humide ; ou trop de liqueur si l'année a été chaude, le parti le plus sûr & le plus avantageux, pour avoir du vin exquis & qui mouffe parfaitement, est de ne le mettre en flacons qu'à la fin d'Août. C'est encore une expérience certaine qu'il mouffe excessivement lorsqu'il est mis en flacons depuis le 10 jusqu'au 14 de la Lune d'Août ; & comme il a perdu alors ou son verd, ou sa liqueur, on est assuré d'avoir dans ses flacons le vin le plus mûr & le plus mouffueux.

On a fait une autre expérience, qui est de ne mettre le vin de montagne en flacons que dans la semaine sainte de la seconde année, c'est-à-dire, dix-huit mois après la récolte, & on a trouvé qu'il mouffoit encore assez, mais moitié moins que celui qui avoit été mis en flacons dans la seve de Mars de l'année d'après. On ne croit pas que le vin de riviere, qui a moins de corps que celui de montagne, puisse autant mouffer dans la seconde année.

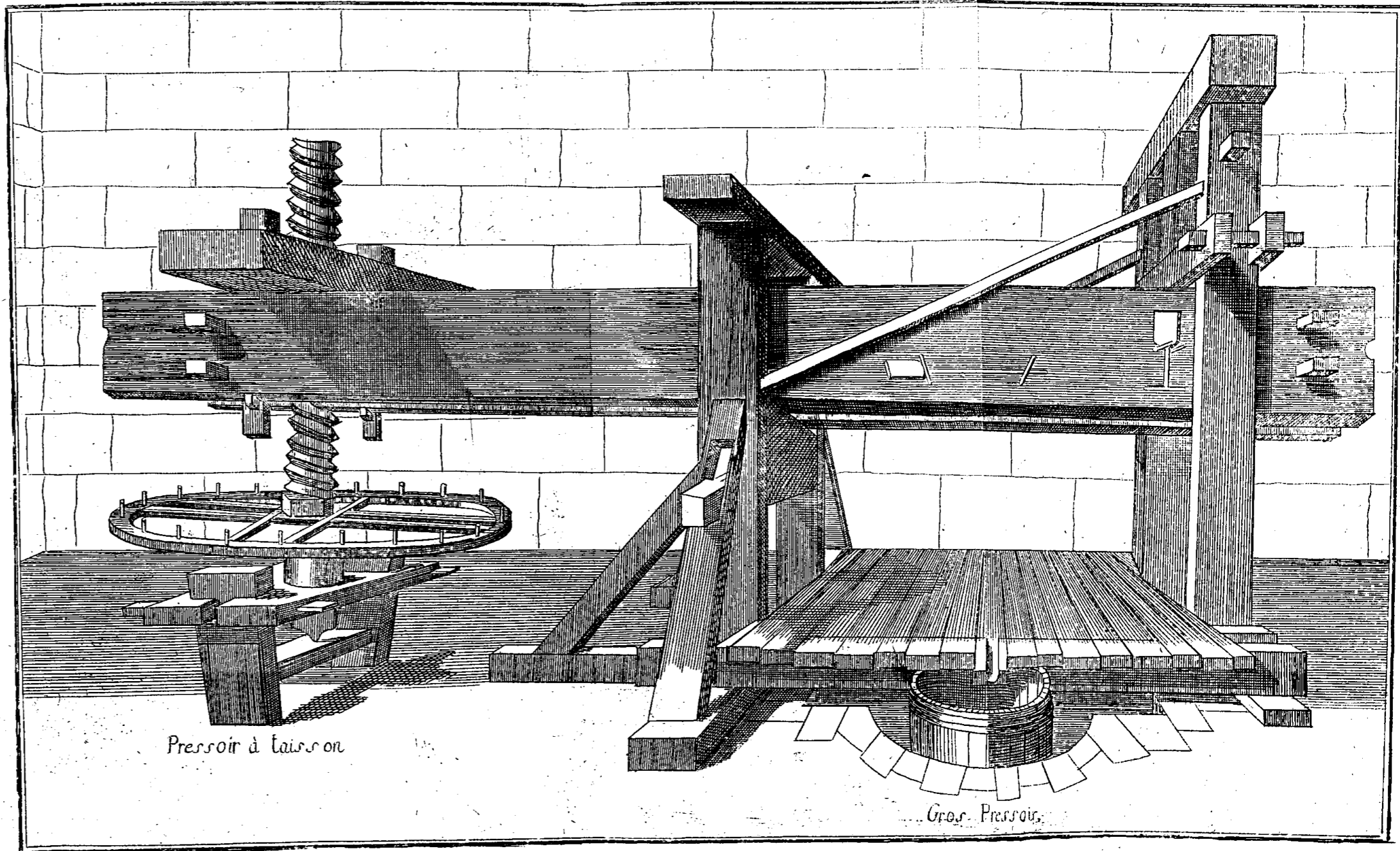
Quand on veut du vin qui ne mouffe pas, il faut le mettre en flacons en Octobre ou Novembre, l'année d'après la récolte : si on l'y met en Juin ou Juillet, il mouffera encore, mais légèrement & si peu que rien.

Comme les vins, principalement les vins de l'année, travaillant continuellement dans les caves & dans les celliers, plus encore dans les flacons que dans les pieces, suivant les différentes saisons & les diverses impressions de l'air, on ne doit pas être surpris si le même vin, sur-tout le vin nouveau, paroît quelquefois différent au goût. On trouvera potable en Janvier & en Février un vin qui paroitra dur en Mars & Avril, à cause de la seve qui l'agite davantage : ce même vin, en Juin & Juillet paroitra entièrement fait, & en Août & Septembre on y trouvera encore quelque chose de dur, qu'on n'avoit pu y appercevoir dans les mois précédens, à cause que la seve d'Août aura mis les parties dans un plus grand mouvement : ainsi le même vin de l'année, pour ceux de riviere, souvent de deux ans pour ceux de montagne, paroît plus ou moins dur, plus ou moins exquis, plus ou moins entrant, suivant les divers mouvemens qu'il reçoit par les différentes impressions de l'air qui varient plus sensiblement dans les différentes saisons de l'année.

On doit être d'une extrême attention à tenir toujours le vin dans des lieux frais, rien ne lui fait plus de tort que la chaleur : il importe infiniment pour cela d'avoir de bons celliers & d'excellentes caves. En nul endroit du monde, il n'y a d'aussi bonnes caves qu'en Champagne ; aussi ne trouve-t-on que difficilement ailleurs le vin aussi bon que dans cette Province.

Ceux qui veulent faire une provision de vin qui puisse se conserver deux ou trois ans, ou qui sont chargés d'en envoyer dans les Provinces éloignées, & sur-tout dans les pays étrangers, doivent choisir du vin de montagne : comme il a plus de corps, il soutient bien mieux le transport que le vin de riviere : d'ailleurs les Anglois, les Flamands, les Allemands, les Danois, les Suédois veulent des vins forts qui puissent soutenir le transport, & se soutenir deux ou trois ans dans leur bonté, ce que ne sauroient faire les vins de riviere. Les plus renommés de la riviere sont Hauvilliers, Ay, Epernay..... Pierry & Cumieres sont de la petite riviere. Parmi ceux de montagne, ceux de Sillery, Verzenay, Taissy, Mailly, sur-tout Saint-Thierry, ont le plus de réputation : ce dernier a même été pendant long-tems le plus renommé & le plus recherché, & l'on peut dire aussi qu'il ne cede en rien aux meilleurs de Champagne.

Par toutes les observations qu'on vient de faire sur tout ce qui se pratique dans cette Province pour cultiver & façonner les vignes, pour coller & tirer les vins au clair, les mettre en flacons, & les monter & descendre des caves aux celliers, & des celliers dans les caves, les gens de bon goût dans les Provinces de Bourgogne, Berry, Languedoc, Provence..... qui seront assez curieux ou assez délicats pour vouloir faire des vins, sur-tout pour leur provision, plus exquis que ceux qu'on a coutume d'y faire, trouveront moyen de les perfectionner : ils ne donneront pas à la vérité à leurs vins la seve de Champagne ; mais ils pourront les faire plus clairs, plus fins, plus légers ; ils éprouveront s'ils ne se conserveront pas davantage en les tirant de leur lie, qu'en les y laissant selon leur coutume & leur préjugé que l'on croit absolument faux ; ils feront choisir & tirer le matin à la fraîcheur les raisins noirs les plus fins, & dont les grains sont les moins serrés comme étant plus mûrs, en observant de leur laisser le moins de queue qu'ils pourront. Au défaut de pressoir, ils feront fouler d'abord chaque voiture de raisin successivement, dont ils en ramasseront le premier moût qu'ils mettront dans des tonneaux



Pressoir à laison

Gros Pressoir

neufs, d'une moyenne grosseur, puis ils acheveront de fouler les restes de chaque voiture, & ils les mettront à l'ordinaire dans les cuves pendant moins de jours qu'ils n'ont coutume, afin de faire les vins communs moins grossiers & moins couverts: ils pourront par ce moyen faire quatre, cinq, six piéces de vin fin, plus ou moins, selon qu'ils le trouveront bon, ayant soin au surplus de le gouverner, comme on a dit de celui de Champagne; & s'ils en font contens, ils en feront une plus grande quantité les années d'après, & ils le perfectionneront toujours de plus en plus par l'expérience. Dans les pays où l'on pourra avoir commodément des pressoirs, on y en fera; les vins seront bien plus délicats, plus légers, plus brillans & moins colorés par cette attention & par le moyen de la colle, plus propres au transport en les tirant de la lie, & sur-tout en les mettant en flacons. Il y a tels cantons dans les Provinces méridionales du Royaume, où le grain de terre est très-fin, qui donneroit du vin exquis; il n'auroit pas la sève de Champagne, mais il en auroit une autre fort gracieuse.

C H A P I T R E V.

Des Pressoirs à Vin.

LE pressoir, qui est une machine ou force mouvante imaginée pour tirer le suc des raisins, consiste en un assemblage de plusieurs piéces de bois diversément posées, qui composent trois corps de charpente étroitement liés ensemble, à la réserve des arbres qui servent comme de *bassecule*, & de la *vis* qui les fait mouvoir.

Les grands pressoirs ont trente à trente-trois piéds de long, sur douze ou seize de large. Pour construire une de ces machines, on commence par la fouille de la terre de quatre piéds de profondeur sur seize piéds en quarré, dans l'endroit le plus commode du lieu qu'on a destiné pour le pressoir. Au milieu de cet espace creusé, on bâtit une petite pile de maçonnerie en long, fondée sur le ferme de deux piéds d'épaisseur & trois de hauteur, enforte qu'elle soit seulement un pied au-dessous du rez-de-chaussée; on fait une pareille muraille dans le même sens, c'est-à-dire en travers du pressoir, à droite & à gauche, aux extrémités du creux, à pareille distance de la pile du milieu, tant pour porter certaines piéces du pressoir, que pour contenir les terres & les empêcher de s'ébouler. Le vuide de trois piéds de haut qui reste entre ces trois petits murs, est nécessaire pour donner de l'air aux bois, & les empêcher de pourrir.

Le mur qui doit être du côté des *jumelles*, lesquelles on peut placer à droite ou à gauche du pressoir, selon la plus grande commodité du lieu, doit être aussi profond que le creux des *jumelles*, qui sera expliqué ci-dessous; & celui qui se trouve du côté des fausses *jumelles*, doit excéder de toute son épaisseur le quarré du bassin, ce qui se comprendra plus facilement par la suite.

Sur la petite muraille du milieu, on pose dans sa longueur une piéce de bois qu'on appelle *faux-chantier*; sur celle du côté des fausses *jumelles*, on y en place une qu'on nomme *souillar*, & on fait porter sur l'autre pile de maçonnerie qui se trouve près des *jumelles*, les dernières racines qui les traversent: toutes ces piéces doivent être posées de niveau pour soutenir quatre *chantiers* qu'on place dessus en travers, à distance égale. Ces piéces de chantier doivent excéder & passer au-delà du mur & du bassin du côté des *jumelles*, d'environ trois piéds, & être posées sur les racines pour les empêcher de s'élever; il faut aussi donner une pente de trois à quatre pouces sur le devant à ces quatre piéces de *chantier*, pour faciliter l'écoulement du vin dans la piéce, qui doit être au-dessous du milieu du devant du bassin, pour le recevoir du côté qu'elle est défoncée.

On place ensuite sur ces quatre *chantiers* & en travers, le bassin du pressoir qui est fait de piéces de bois qu'on appelle piéces de *maie*; elles doivent être par les bouts au niveau du haut des *chantiers* qui doivent être entaillés de quatre pouces dans la longueur des deux côtés du bassin, pour recevoir & contenir les piéces de *maie*, enforte qu'on puisse les ferrer de chaque côté avec des coins, après avoir mis dans les jointures du milieu de la *terre glaise* avec de la *mousse*, pour empêcher le vin de passer au travers: ces piéces

de maie sont simplement jointes ensemble, sans feuillure ni entaille, pour pouvoir être davantage ferrées par les deux extrémités, au moyen des coins qu'on force tout au long entre l'entaille des chantiers & les bords des dernières pièces de maie. Il faut que ces pièces soient un peu en dos-d'âne, chacune sur le milieu, pour former une espèce de canal de chaque jointure, afin de faciliter l'écoulement du vin : on fait aussi pour le même sujet, tout-around des extrémités des pièces de maie, une raie ou fillon, qui est une espèce de grêle.

Dans l'endroit destiné pour placer les jumelles, à droite ou à gauche du bassin, on fait un creux, en sorte qu'on y puisse pratiquer une cage de maçonnerie de douze pieds de profondeur sur huit de longueur & cinq de largeur : l'une de trois piles de maçonnerie qui portent le bassin, sert ici d'un côté de muraille aux jumelles, qu'on pose au fond du sol de ladite cage douze pieds en terre, & quinze à seize pieds hors du rez-de-chaussée : on les assemble sur les racines qui les traversent, sur lesquelles on met des agraffes de bois joignant les jumelles, excepté sur les dernières auxquelles les chantiers servent d'agraffes. On fait ensuite la maçonnerie, dans laquelle on encastre les bouts des racines ainsi que les bouts des agraffes, pour empêcher les jumelles de s'élever; les racines doivent être placées à contre-fens des chantiers qui les entourent ou traversent de trois pieds en trois pieds, avec des queues d'aronde perdues & des renforts quarrés : on ne remplit pas le vuide qui reste dans cette maçonnerie, afin que les jumelles & les racines ne pourrissent pas si facilement, & qu'on puisse descendre dans ce creux & y travailler au besoin.

Les jumelles doivent être posées de manière qu'elles occupent de leur côté le milieu du bassin, & qu'elles soient inclinées de deux pouces en dehors d'icelui; il faut en équarrir la face du devant & celles des côtés, & laisser celle de derrière brute, aussi-bien que les têtes. On fait, à la hauteur du dessous des pièces de maie, un repos de deux à trois pouces pour aider à les porter : le haut des jumelles s'assemble avec un chapeau sous lequel est un noyau porté sur un coyar, dans lequel réside toute la force & la résistance de pressoir; ce coyar doit être en renfort avec clefs & amoises sous les têtes des jumelles.

Au milieu, de l'autre côté du bassin, on pose sur le fouillar, entre les bouts des chantiers, deux fausses jumelles, un peu plus espacées que les véritables, parce que c'est de ce côté que les arbres font entaillés à l'adresse des jumelles pour ne pouvoir pas reculer, & qu'ils vont en élargissant un peu vers les fausses : on les soutient avec quatre contrevents ou jambes de force, deux en face, & deux par les côtés qui les buttent & les tiennent en état; ces contrevents sont portés sur le fouillar & les patoureux, & enchassés à l'autre bout jusques vers le milieu des fausses jumelles; elles doivent être percées à quatre pieds de haut, en sorte qu'on puisse y passer des clefs mouvantes pour le repos des arbres.

Les fausses jumelles doivent être entaillées par le bas pour recevoir des têtars, qui sont comme des chevilles à grosse tête qui traversent le fouillar, & sont allégées de moitié de leur épaisseur pour pouvoir entrer dans les entailles, & être assemblées avec clefs & clavettes au travers des fausses jumelles : on lie ensemble ces jumelles par le haut avec un chapeau, & on les soutient encore par le bas avec les deux contrevents de leur côté; ces contrevents sont posés sur des patoureux qui s'assemblent dans le fouillar à queue d'aronde perdue, & sont portés horizontalement sur une petite pile de maçonnerie de leur grandeur qui est comme perdue dans terre : il faut encore de chaque côté un grand contrevent qui traverse le bassin & qui lie ensemble devant & derrière les fausses jumelles avec les véritables; on les attache au haut des jumelles, & on leur donne un pied & demi de pente à l'endroit où on les emmorteise ou encastre avec les fausses.

On creuse encore dans la terre du côté des fausses jumelles, à dix pieds du bassin, une fosse de douze pieds de profondeur & de dix pieds en quarré pour y placer les deux taillons qui doivent se joindre par le bas, & être séparés par le gros bout d'en-haut environ à deux pieds sur le rez-de-chaussée, en sorte que le bout de la vis puisse jouer entre-deux : ils doivent être assemblés par le bas avec des racines en queue d'aronde & des renforts, & les racines avec des agraffes; & par le haut à quinze pouces de tête, ils doivent être liés avec des amoises, amoissettes & clefs, qui les empêchent de s'écarter & de se rapprocher : le vuide du terrain entre les taillons & les racines, doit être rempli avec de la terre battue; les amoises doivent entrer sept à huit pouces dans le corps des taillons.

Au milieu des amoises il doit y avoir un trou pour y passer une vis qui y descend per-

pendiculairement, & qui est arrondie à cet endroit, & allégée du tiers de sa grosseur. Un pied plus bas que ces amoises doit être un pallier posé en renfort du haut en bas du talus, pour le repos de la vis : il doit y avoir sur ce pallier une plaine de fer, & à la vis un pivot pour son jouement. La vis doit avoir douze pieds de longueur sur treize pouces de grosseur par le haut; le tarseau ou l'extrémité de la ligne élisse, doit être doux, de trois pouces & demi, & doit former un angle quarré; la vis doit passer au travers d'une roue qu'on place à trois pieds sur le rez-de-chaussée, & qui à cet endroit doit être équarrée & allégée d'un pouce & demi de sa grosseur pour le placement & le jeu de la roue : cette roue doit être assemblée avec des embranchemens & des courbes, au travers desquelles on passe diverses grosses chevilles pour pouvoir, avec cinq ou six hommes, faire force & lui donner le mouvement nécessaire.

On doit enfin placer à cinq pieds au-dessus du bassin deux grands arbres qui passent entre les vraies & les fausses jumelles; il faut les équarrir & les alléger l'un & l'autre par le gros-bout à la seule face qui touche à la jumelle, y faire une entaille qui les empêche d'avancer en dehors, & y mettre par derrière une clef qui les lie & les retienne pour ne pouvoir pas passer en dedans, en sorte néanmoins qu'ils puissent jouer entre les jumelles sans pouvoir changer la place qui leur est destinée : ces arbres doivent être bien dressés sur leur lit & assemblés avec des clefs, de peur qu'ils ne se défunissent : il faut qu'ils s'ouvrent insensiblement en allant du côté des fausses jumelles, & qu'ils soient assez séparés à l'endroit de la vis pour pouvoir lui donner place.

Sur le bout de ces arbres il faut assembler un écrou avec des clefs passantes, afin que par son moyen on puisse les élever ou les abaisser, de sorte que ces arbres doivent monter & descendre comme une espèce de basscule qui a pour centre les clefs qui sont dans les fausses jumelles lorsqu'on laisse ces arbres en repos, & le sac qui est sur le bassin lorsque l'on le pressure. Avant de pressurer on élève ces arbres par le moyen de la vis, pour les faire baisser un peu du côté des jumelles, afin de pouvoir forcer des coins entre ces arbres & le coyar qui est sur les jumelles; on les abaisse avec la même vis du côté des fausses jumelles, après qu'on a moulé sur les raisins avec les trois perches les planches & les moyaux; & avec le secours de la roue qui meut la vis on presse fortement le sac.

Les arbres doivent avoir deux pieds & demi de charge, & si on n'en trouve pas d'assez gros, on en peut mettre deux l'un sur l'autre de chaque côté, & même trois s'il est nécessaire : on les lie ensemble avec des clefs en différents endroits, tant sur le lit que dans les faces, afin qu'ils fassent tous ensemble comme s'il n'y en avoit que deux; on dresse enfin au bout du pressoir du côté des jumelles un petit théâtre suspendu, pour y monter & frapper ensuite sur les coins.

Gros Pressoir à Cage.

Cette espèce de pressoir se construit de même que l'autre, excepté qu'au lieu de taillons on se sert d'une cage. On fait un grand creux en terre de douze pieds de profondeur & de neuf pieds de diamètre; pour soutenir les terres, on fait une muraille de maçonnerie tout-around en forme de puits qui doit avoir sept pieds de diamètre, pour pouvoir placer dans cet espace une cage de charpente de figure quarrée, bien assemblée de poteaux, corniers, solles, entre-solles & croix de Saint-André : on fait une maçonnerie solide dans cette cage, en sorte qu'elle puisse peser environ trois milliers; on assemble le centre de la cage avec la vis, afin de pouvoir tourner ensemble, & faire appuyer les arbres sur les moyaux pour pressurer les raisins : c'est comme si un homme se suspendoit par un bout à un bâton qui seroit fortement attaché à l'autre bout, & qu'il y eût dans l'entre-deux quelque chose que l'on voudroit presser. A environ deux ou trois pieds de terre se trouve la roue, au moyen de laquelle & du poids de la cage on fait descendre la vis qui abaisse les arbres. La cage doit avoir environ dix pieds de hauteur sur quatre pieds neuf pouces par chaque face du quarré.

On doit bien prendre garde, pour les pressoirs à taillons, de ne point trop ferrer, parce qu'on seroit casser les arbres, & que l'on briseroit tout, n'y ayant rien de plus fort qu'une vis. On ne doit pas manquer de faire toutes les entailles à queue d'aronde fort juste; mais sur-tout il faut que la vis & l'écrou soient artificiellement travaillés.

Ces grands pressoirs sont en une seule cuvée ou d'un seul sac, vingt à vingt-cinq pièces de vin. On peut les faire moins grands d'un quart, & même d'un bon tiers, en sorte qu'ils

ne puissent pressurer que dix à quinze pieces de vin : en ce cas , il faut diminuer à proportion la grandeur & la grosseur des pieces que nous allons décrire.

Noms , grandeur & grosseur des pieces qui composent un grand Presseoir.

Les arbres , de trente-deux à trente-cinq pieds de longueur , doivent faire ensemble de deux pieds & demi à trois pieds de charge.

Les jumelles , vingt-huit pieds sur deux pieds de grosseur par le bas , feize à dix-huit pouces par le haut.

Les racines , douze pieds sur douze à treize pouces de grosseur : il faut observer d'y faire les contre-queues d'aronde pour joindre dans celles des jumelles : les premieres se posent à quinze pouces du bas des jumelles : on en doit mettre trois à la hauteur de ce qui est dans terre , les dernieres doivent être au niveau du dessus du faux-chantier.

Sur les racines des jumelles & sur celles des taissons , se posent des agraffes de bois de neuf pieds , sur neuf à dix pouces de grosseur , pour les lier ensemble.

Les chantiers , feize pieds , sur quinze à feize pouces en quarré.

Les fouillar , dix-huit pieds , sur dix-huit pouces de largeur & quinze pouces d'épaisseur.

Les fausses jumelles , quatorze à quinze pieds , sur treize à quatorze pouces de largeur , neuf d'épaisseur par le bas , & six par le haut : elles doivent être allégées à l'adresse des clefs pour le repos des arbres.

Le chapeau des fausses jumelles , six pieds sur quatorze pouces de largeur , & neuf à dix d'épaisseur.

Les clefs des arbres à l'adresse de l'érou , cinq pieds & demi sur huit pouces de grosseur à l'adresse de la tête , réduites à moitié dans le reste de la longueur.

Les clavettes des clefs , quatorze pouces sur cinq de largeur , & un au moins d'épaisseur.

Les deux contrevents des fausses jumelles , huit pieds ou environ , sur quatre à cinq pouces d'épaisseur ; la largeur de même que celles des jumelles.

Les deux autres contrevents de ces fausses jumelles , neuf pieds , sur sept à huit pouces d'épaisseur.

Les patoureaux , six pieds , sur huit à neuf pouces de grosseur.

Les pieces de maie qui font le bassin , douze pieds , sur neuf à dix pouces de largeur & six d'épaisseur.

Les grands contrevents mis comme en bande entre les fausses jumelles , six à sept pouces.

Les deux taissons , quatorze pieds chacun , sur feize pouces de grosseur par la tête , & douze par le bas.

La vis , quinze pouces par le bas avant son équarrissage , treize pouces à l'adresse des pas de la vis qui forme la ligne élisse , & douze pieds de longueur.

La roue , dix pieds de diametre avec des embranchemens de quatre pouces de grosseur , de même que les courbes sur lesquelles forment des chevilles de bois hautes de quatre à cinq pouces , & d'un de diametre pour pouvoir mettre huit ou neuf hommes autour de la roue.

L'érou , six pieds , sur deux pieds de large & quatorze pouces d'épais : il doit être crété de crêtes de fer.

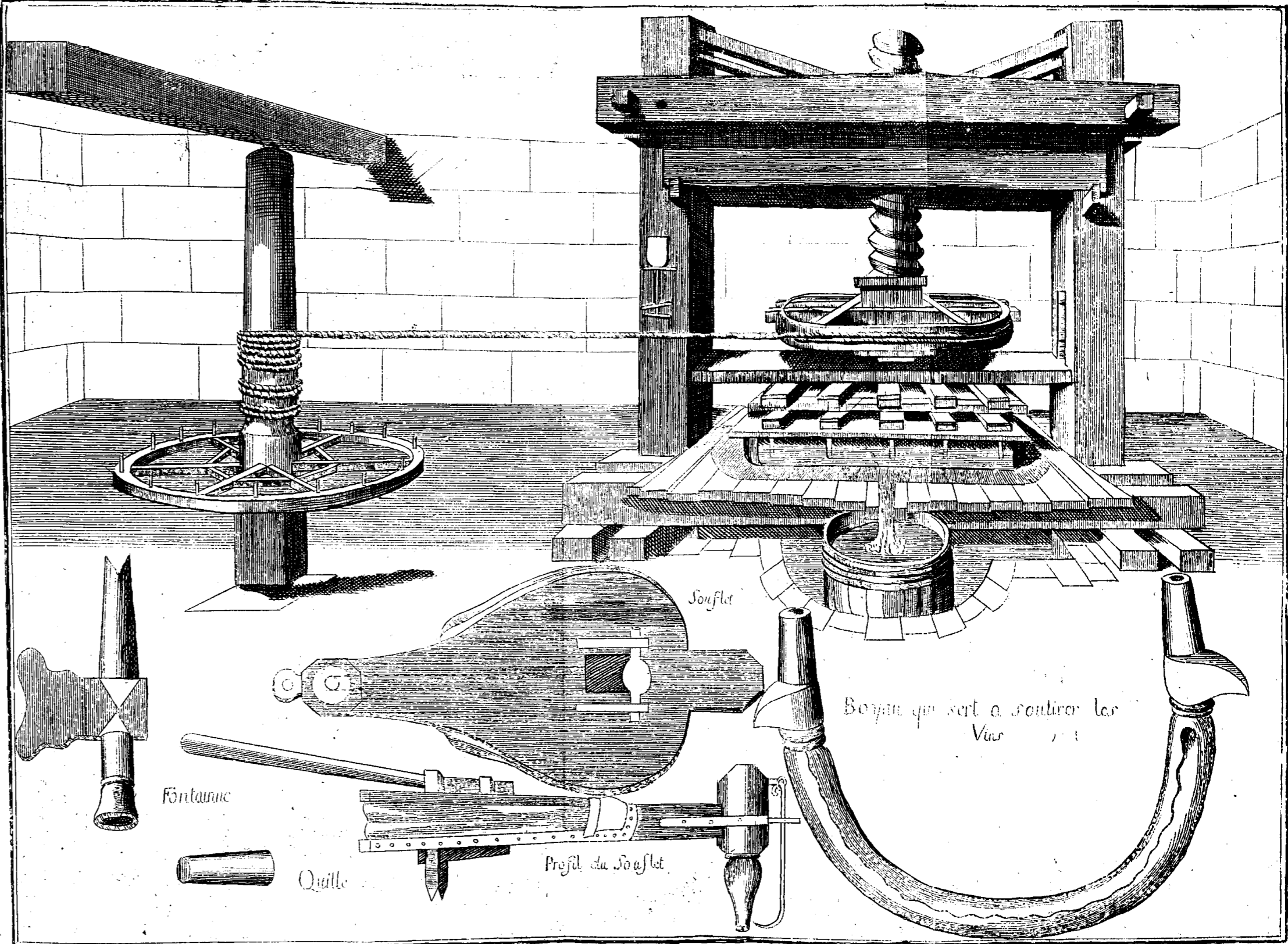
Le chapeau des jumelles , six pieds , sur un pied de grosseur & de la même largeur que le haut des jumelles.

Le coyar , qui se pose sous le noyau entre les deux jumelles , doit avoir la même largeur que les jumelles , & treize à quatorze pouces d'épaisseur.

Les amoises qui doivent embrasser le haut des jumelles , deux pouces plus haut que le dessous du coyar , un pied de large sur cinq pouces d'épais.

Le noyau , deux pieds de hauteur , sur douze à quatorze pouces de grosseur ; il se pose entre le coyar & le chapeau ; on passe en travers des jumelles & du noyau une clef qui doit être travaillée fort juste , parce que c'est-là où réside toute la force du presseoir.

Les coins , deux pieds de longueur , sur neuf à dix pouces de largeur , & six à sept d'épaisseur.



La *cage*, dans les pressoirs à cage, dix pieds de longueur ou profondeur, & quatre pieds neuf pouces en quarré, ou aux quatre faces.

Les *moyaux*, huit pieds & demi, sur cinq pouces d'un sens & six pouces de l'autre. Toutes ces pieces de bois doivent être de bois de chêne, à la réserve des vis qui doivent être de bois d'orme du plus dur, & des écrous qui doivent être de bois de noyer. On peut, suivant les grosseurs des bois qu'on emploie, faire la plupart de ces pieces un peu plus longues & un peu plus courtes.....

Pressoir nommé Etiquet.

Cette espece de pressoir, qu'on nomme *étiquet*, est d'une bien moindre dépense que les autres, mais aussi il pressure bien moins le vin; il est cependant d'une très-grande utilité, parce que la plupart des Particuliers n'ont pas une si abondante vendange, & qu'il leur suffit de pouvoir faire huit à dix pieces de vin à chaque cuvée.

La construction de l'*étiquet* est presque la même que celle des autres pressoirs : on va expliquer ce qu'il y a de différence.

Le creux que l'on fait en terre doit être de quatre pieds de profondeur, quatorze de largeur & dix-huit de longueur, plus ou moins, selon qu'on veut faire le pressoir grand ou petit. On fait trois petites murailles de pierre de taille en travers du pressoir, qui occupent le dessous du quarré du bassin; on donne deux pieds d'épaisseur à celle du milieu, & deux & demi à celle des côtés : il faut laisser au milieu de chaque mur des côtés une ouverture d'environ vingt pouces en quarré pour le placement des jumelles qui se posent, l'une au milieu d'un côté du bassin, l'autre au milieu du côté opposé, & on les incline d'un pouce & demi vers le bassin : elles doivent être équarries & taillées sur trois de leurs faces depuis le dessus des chantiers; la tête doit rester brute. Dans les faces qui regardent le bassin, on creuse une entaille à la hauteur de deux pieds & demi du bassin, de trois pouces de largeur, quatre pouces de profondeur, & deux pieds de hauteur en montant vers la tête.

On place le faux-chantier sur la muraille du milieu, & sur chacune autre on fait poser des racines qui embrassent les jumelles, & qui sont assemblées avec elles par des renforts-quarrés & des queues d'arondes perdues : en travers de ces racines & du faux-chantier, on met les quatre chantiers entaillés, de même qu'aux autres pressoirs; ceux du milieu embrassent les jumelles & s'assemblent avec elles comme les racines; & ils doivent passer de huit à neuf pouces les racines qui sont derrière les jumelles; le dessous des chantiers doit être entaillé d'un pouce & demi à l'adresse des racines pour entretenir le tout ensemble : on met sur le tout les pieces de *maie* que l'on ferre comme il a été dit, & le bassin est de même que celui des autres pressoirs.

L'*écrou* doit être plus long de sept à huit pouces que le derrière des jumelles, & les embrasser de toute leur grosseur; il est placé au haut d'icelles, & porté sur des clefs qui passent au travers des jumelles avec des clavettes : il doit être arrêté derrière les jumelles avec une clef, & sur la face avec quatre barres de fer, faisant un quarré d'un pied & demi percé aux quatre coins avec des boulons & des clavettes à quatre ou cinq pouces près du *tareau*; sur l'*écrou* on met des planches de sa longueur qui le traversent, de sorte que les bouts sont tournés vers le devant du pressoir; sur ces planches on pose deux *chapeaux* de même longueur aussi que l'*écrou*, qui embrassent le haut des jumelles sous leur tête, à une entaille qui est faite à chaque bout par les faces qui se joignent : les chapeaux & les jumelles doivent être clavettés ensemble : il faut mettre quatre contrevents qui prennent à la tête des jumelles & vont jusques sur le milieu de la longueur des chapeaux, avec un renfort à chacun.

On fait ensuite une *vis* du même *tareau* que celle de l'autre pressoir, avec un quarré par le bas pour y assembler une roue qui doit être posée horizontalement, bien consolidée avec une *vis*, & assemblée avec des courbes & des embranchemens d'un pied de largeur en croix; les embranchemens doivent faillir hors les courbes de trois à quatre pouces de la roue de leur largeur, pour pouvoir contenir le cable qui doit être autour de la roue.

Sous le centre de la roue, on pose un *mouton* de la longueur qui est entre les deux jumelles, & de huit pouces de plus pour y pratiquer à chaque bout une espece de *tenon* qui entre dans l'entaille des jumelles dont il a été parlé; ce *mouton* doit être soutenu par un

boulon de fer qui entre par le bout de la vis, pour être retenu & suspendu avec elle, enforte qu'il puisse vaciller : il faut pour cela que le bout du boulon qui est sous le mouton, ait du jeu avec la clavette qui le retient à l'autre bout de la vis.

A dix ou douze pieds du pressoir, on place horizontalement ou perpendiculairement une roue avec un arbre-tour auprès, qui doit jouer dans des plumars de bois bien arrêtés : on attache à la roue qui est au haut du bassin, à l'un des embranchemens, où à une cheville qu'on y enfonce à cet effet, l'œillet d'un gros cable de deux pouces & demi de diametre ; on peut faire tourner cette roue à la main un ou deux tours avant d'y attacher ce cable : il doit faire cinq ou six tours dans cette roue, & tenir par l'autre bout à celle qui est à côté du pressoir : on peut y employer sept ou huit hommes pour la tourner, & donner tout le mouvement qui convient pour le pressurage.

Il importe beaucoup d'observer que lorsqu'il ne reste plus qu'un tour & demi du cable autour de la roue qui est sur le bassin, s'il faut encore presser le sac, on doit remettre deux ou trois tours du cable à cette roue pour achever le pressurage, sans cela on risquerait de casser la roue d'en-bas, & d'estropier les Pressureurs. Lorsque le sac est assez ferré, on arrête la roue perpendiculaire pour une petite demi-heure, afin de donner le tems au vin de s'écouler. A cette sorte de pressoir, il n'y a que le mouton qui presse & qui appuie sur les moyaux, & il tient lieu des arbres qui sont aux autres pressoirs. Il faut un homme expérimenté à qui les autres obéissent pour conduire le pressurage, & pour couper ou trancher le marc, ainsi qu'il convient à chaque taille.

Pieces particulieres à l'Étiquet.

Les deux jumelles, seize pieds, sur dix-huit à vingt pouces de grosseur.

L'érou, quinze à seize pieds, sur trois de largeur, s'il se peut.

Les chapeaux, seize pieds, sur treize à quatorze pouces de grosseur.

Les contrevents, six pieds, sur six à sept pouces de grosseur.

Les racines, douze pieds, sur douze à treize pouces de grosseur.

La vis, sept à huit pieds de longueur, sur treize pouces à l'adresse de la ligne éliise, & seize pouces par le bas à l'adresse du quarré ; elle doit être entaillée en cet endroit de deux pouces pour poser la roue.

Le mouton, douze pieds & demi, dix-sept à dix-huit pouces de large sur le milieu, & dix par les bouts, huit à dix pouces de large au milieu, réduits à six ou sept par les bouts.

La roue du milieu, neuf pieds de diametre, & dix à onze pouces de grosseur.

La roue perpendiculaire de pareil diametre, & cinq à six pouces de grosseur à tous les bois.

L'arbre-tour, dix à onze pieds, sur huit pouces de diametre.

Le faux-chantier & les pieces de maie doivent être les mêmes qu'aux autres pressoirs en tout.

Les chantiers, dix-huit pieds, & de même largeur & grosseur qu'aux autres pressoirs.

Les moyaux, comme aux autres pressoirs, c'est-à-dire, sept à huit pieds sur cinq à six pouces en quarré.

Autre Pressoir plus facile & moins coûteux.

Voici une autre maniere de pressoir qui est plus simple, plus commode, & qui coûte beaucoup moins. Dans un des angles d'une cave ou cellier, on forme un triangle équilateral de dix à douze pieds, plus ou moins, au haut duquel on fait sceller dans les murailles une piece de bois de noyer ou chênes large de deux pieds, épaisse d'un pied & demi ; on y fait au milieu un trou rond d'un demi-pied de diametre, à érou, dans lequel on passe une colonne à vis de bois de cormier de sept à huit pieds de long, ayant à sa base un bon pied & demi en quarré, chaque face ayant un trou qui la traverse de quatre à cinq pouces, dans lequel on passe une barre qu'un homme pousse pour faire descendre la colonne à vis sur une grosse table, où il y a des rainures assez profondes tout-autour pour retenir le vin, & donner l'écoulement qui doit tomber dans une geulbée : on charge la table de marc de raisin d'égale hauteur ; on met des planches par-dessus & ensuite des folives, dont il y en a une au milieu plus forte que les autres, pour servir d'appui à la colonne qui presse le marc de raisins enfermés sous le triangle.

On se sert de cette espece de pressoir en Provence, parce que le bois y est rare.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VI.

Du Vignoble d'Orléans.

ARTICLE I.

Du tems & de la maniere de planter & tailler la Vigne.

LE tems de lever le plant de dessus la jeune vigne, est ordinairement le mois de Décembre ou la fin de Novembre, quand il n'y a point apparence de gelée, car il est bon que la plaie qu'on fait à la vigne, puisse se fermer avant les fortes gelées. Le plant qu'on leve dans cette saison, doit toujours être pris au-dessus du bon bois, parce que si on le levoit au-dessous, l'hiver ferait fendre le bois dans les endroits où il y aurait des plaies : pour éviter cet inconvénient, il vaudrait bien mieux ne le lever que lorsqu'on taille la vigne. Mais d'un autre côté ceux qui diffèrent jusqu'à ce tems-là, risquent quelquefois de ne pas avoir de bon plant, parce qu'il arrive souvent, pendant l'hiver, des accidens qui gâtent le bois, comme la champlure & les fortes gelées ; au-lieu que quand il est levé & élevé de bonne heure, il se conserve bon jusqu'à ce qu'on le plante. Lorsque le Maître n'en a pas besoin pour lui-même, il doit défendre expressément à son Vigneron d'en lever plutôt que dans le tems qu'on taille la vigne, & encore ne le doit-il jamais faire sans lui en avoir demandé & obtenu la permission ; car s'il est intéressé, il ne fera point difficulté de tirer de dessus la jeune vigne de son Maître tout ce qu'il y aura de meilleur bois, pour le donner à ceux qui lui auront demandé du plant, pourvu qu'il soit assuré qu'on le lui paiera largement. On pourroit bien permettre à un Vigneron de vendre du plant sans user d'aucune précaution avec lui, si l'on étoit assuré de sa probité ; mais il s'en trouve tant qui en ont peu, qu'il est beaucoup plus à propos de ne le point souffrir ; & quand même on pourroit lever du plant de dessus la vigne sans lui faire tort, le Vigneron n'a point droit d'en tirer le profit, il appartient au Maître, puisque la vigne est à lui, & que c'est lui qui achete & paie le bon plant lorsqu'il lui en manque. Le Vigneron croit pourtant qu'il lui est permis de disposer du plant sans en rendre compte à son Maître, sous prétexte qu'on lui laisse tout le farment qui ne lui appartient pourtant pas, mais qu'on lui abandonne par charité, pour qu'il puisse se chauffer sans acheter du bois & sans brûler le charnier de son Maître.

On ne doit jamais étouffer le plant, qu'aparavant on n'ait ôté tous les brins, les martinets & les druges, parce que si l'on attendoit pour le faire, jusqu'au tems où l'on doit planter, il seroit impossible que pour les débarrasser les uns d'avec les autres, l'on n'abat-tit plusieurs cosses, & le plus souvent ceux qui se trouvent les mieux placés ; & qui doivent produire le plus beau & le meilleur bois.

Tems & maniere de planter la Vigne.

On ne doit planter la vigne dans les terres fortes ; que sur la fin d'Avril ou dans le mois de Mai, selon la disposition du tems & la qualité de la terre : il est bon de bien examiner si celle qui est déjà plantée, est entièrement remplie ; & quand il y a des fouches mortes ou de grosses pierres, on doit les arracher aussi-tôt que la vendange est faite, ou du moins, après que l'on a paré. Il est à propos de tenir la terre ouverte jusqu'à ce qu'on y plante, afin qu'elle se mûrisse pendant l'hiver ; & lorsqu'il est passé, & que la seve est dans le bois de la vigne, on met un brin de plant sur plaie dans les endroits où il en manque, & où il ne se trouve pas de bois propre à faire des fosses. Il faut bien se donner de garde d'entreplanter, quand le raisin commence à paroître, parce qu'on ne peut creuser la terre sans couper une grande partie des racines de la vigne, ce qui peut l'endommager très-touffidérablement ; c'est à quoi on ne fait pas toujours assez de réflexion. Je conviens que l'entre-planter pourroit rourir en terre, si les pluies étoient fréquentes & froides dans cette saison ;

mais il n'importe, il vaut mieux risquer de perdre l'entreplant, qui ne produit encore rien, que la vigne qui est toute en rapport.

Pour faire prendre plus sûrement racines à ce que l'on a transplanté, il seroit bon de mettre dans chaque trou, lorsque le brin n'est encore qu'à demi-enterré, un peu de terreau ou de fumier consommé; car s'il étoit trop chaud, il pourroit brûler l'entreplant, ou amasser de gros vers, qu'on nomme communément turcs, qui rongent la plante & la font mourir, parce qu'ils empêchent qu'elle ne fasse des racines. Cet entreplant a besoin d'être plus souvent labouré que la vigne, car il ne prendroit pas racines si l'herbe le suffoquoit; c'est pourquoi, entre le premier & le second labour, ou aussi-tôt qu'il paroît de l'herbe dans la vigne, il est nécessaire de serfouir tous les brins qui ont été plantés dans le commencement du printems; il est mieux de donner cette petite façon immédiatement après la pluie; & quand l'année est trop sèche, on doit parcourir les vignes, pour leur donner à toutes un peu d'eau.

Si les Vignerons disent, qu'il ne faut jamais remplir le vuide des vignes que par le moyen des fosses, parce que l'entreplant ne fait jamais bien dans la plus grande partie des terres où l'on en met, on leur peut répondre que cela pourroit bien arriver, si, étant planté, ils se réduisoient à n'avoir point d'autres façons que celles qu'ils donnent aux vignes; mais qu'il est très-sûr qu'il n'en manquera guere, s'ils veulent user des précautions qu'on vient de leur marquer ci-dessus. Une vigne peu remplie, fait plaisir à un mauvais Vigneron, parce qu'il y a moins à travailler, & qu'il en est aussi-bien payé que s'il n'y avoit point de vuide.

L'entreplant doit toujours être sur plaie; il vaut mieux que le chevoli dans presque toutes les terres, en ce que pour peu qu'il prenne racine la première année, on peut s'assurer qu'il ne manquera pas de bien faire dans la suite, à moins qu'il n'arrivât quelque accident extraordinaire; au-lieu que si le chevoli ne prend pas bien racine dès la première année, il ne fait que papilloter & meurt ensuite. Je fais que plusieurs Vignerons ne seront pas de ce sentiment, mais peut-être ne sont-ils pas assez éclairés sur cet article, ou qu'ils ne parlent pas sincèrement, tant on a de peine à tirer la vérité de ces sortes de gens; jamais ils ne veulent convenir des choses qu'ils croient leur être défavantageuses, ou qui ne sont pas tout-à-fait conformes à leurs idées; car ils ne travaillent point assez à se perfectionner dans leur art, ils se bornent seulement à une certaine routine qu'ils ont apprise les uns des autres, ou s'ils font quelque nouvelle découverte qui puisse être avantageuse à la culture de la vigne, ils s'en servent sans la communiquer aux autres, du moins aux Bourgeois pour qui ils ont la plupart une envieuse antipathie.

Quand on plante, il faut donner à la vigne rouge, sur-tout aux auvernats, environ cinq pieds & demi de largeur pour la poutée & pour l'orne, & deux pieds & trois pouces de distance d'un cep à l'autre; lorsqu'on leur donne cette largeur & cette distance, la vigne en dure bien plus long-tems, se défend mieux contre les gelées d'hiver, & produit de plus beau & de meilleur fruit. Les Vignerons même y trouvent leur compte, en ce qu'ils ont moins à tailler, à lier, à ébourgeonner, à accoller, &c. que s'ils avoient à travailler dans des vignes où les poutées fussent moins larges, & les cepts plus pressés.

À l'égard des vignes blanches, il suffit de leur donner quatre pieds & demi pour la poutée & pour l'orne, parce qu'ordinairement n'ayant pas tant de bois que les auvernats, elles occupent moins de terrain quand on les lie. Dans certaines terres, on fait des palliets qui ont beaucoup plus de largeur que les poutées dont on vient de parler, pour empêcher que la plus grande ardeur du soleil n'altère trop la vigne, qui est plantée dans une terre chaude d'elle-même.

Quoiqu'on ait dit que le plant sur plaie soit meilleur que le chevoli, cependant on doit toujours en avoir de cette dernière espèce, afin d'empêcher qu'un Vigneron qui n'entreroit pas assez dans les intérêts de son Maître, ne lui apporte pour excuse de ce que ses vignes ne sont pas entièrement remplies, qu'il n'avoit point de chevoli, & qu'il ne s'est point trouvé de bois propre à faire des fosses: cette dernière raison est quelquefois valable; mais si le Vigneron n'est pas honnête homme, il la fera subsister autant de tems qu'il jugera à propos, puisque tous les ans, en taillant la vigne, il n'aura qu'à couper le bois dont il auroit pu se servir pour faire des fosses: ainsi pour écarter tous les prétextes qu'il pourroit alléguer, afin de couvrir sa négligence, l'on doit toujours avoir du chevoli, & de toutes les espèces qui peuvent le mieux convenir à la terre; & pour qu'il prenne racine, prati-

quer tout ce qui a été dit ci-dessus à ce sujet; car il est désagréable de payer toutes les façons d'une terre, qui ne produit rien à son Maître, quoique cela ne chagrine guere un mauvais Vigneron, parce qu'il en a moins à lier, à tailler, &c.

Quand on tire le chevoli de terre pour l'entreplanter, on doit toujours avoir soin de couper le dernier cosson qui est la plaie; car ayant ordinairement beaucoup plus de racines que les autres, il s'y fait une gourme qui arrête toute la nourriture qui se communiqueroit jusqu'à l'extrémité du brin qui ne fait que papilloter pendant quelques années, après lesquelles il ne manque jamais de mourir.

Il ne faut jamais planter la jeune vigne la même année que l'on a arraché la vieille, à moins que l'on n'ouvre les rangs de bonne heure pour faire hiverner la terre, & qu'on ne les charge de terreau sur la fin de l'hiver dans les terres où l'on ne plante qu'au mois d'Avril; alors la plante ne manquera pas de faire des racines, parce qu'elle sera mise en terre neuve. Afin d'éviter cette dépense, qui ne laisseroit pas d'aller assez loin pour ceux qui n'ayant point de terre à prendre sur leur héritage, seroient obligés d'en acheter ou d'en faire chercher, & en payer la voiture qui est presque toujours chère; on pourroit laisser reposer la terre une année sans y rien semer, & la faire labourer à la beche pendant ce tems deux ou trois fois le plus profondément qu'il seroit possible, sans néanmoins rompre le soulage: il n'en faut pas davantage pour faire perdre entièrement à la terre l'amertume qu'elle contracte toujours, lorsqu'elle a long-tems nourri de la vigne sans interruption. Ceux qui ne veulent pas se donner cette patience, & qui souhaitent absolument planter la jeune vigne l'année même que la vieille a été arrachée, peuvent faire fumer chaque brin à mesure qu'on le plante, il en coûte moins que pour faire mettre du terreau; car il ne faut guere plus de deux cens hottées de fumier pour planter un arpent de cette manière, au-lieu qu'il faudroit près de quatre mille hottées de terre, qui coûteroient bien davantage à proportion. On ne doit mettre le fumier sur chaque brin de plant que lorsqu'il est couvert d'environ un demi-pied de terre; car s'il y touchoit immédiatement, il pourroit brûler le plant ou y attirer des turcs. Plusieurs après avoir arraché la vigne, y sement du sainfoin, & l'y laissent pendant quelques années; c'est un très-bon moyen d'améliorer la terre: il faut en cela suivre l'usage du pays.

On peut encore après la vendange arracher la vieille vigne, ouvrir aussi-tôt les rangs, afin de faire hiverner la terre, les remplir de fumier, & le couvrir le plus exactement que l'on pourra, afin d'empêcher qu'il ne jette de l'herbe si facilement. On doit encore avant l'hiver sur la fin de Novembre, & dans le printems, quinze jours avant de planter, donner une bonne façon à la terre, afin de la mêler avec le fumier, & de faire mourir les turcs.

La meilleure manière de planter, & qui coûte le moins, est d'ouvrir les rangs avant l'hiver, & d'y semer au printems de la vesce le plus épais que l'on pourra; lorsqu'elle commencera à mûrir, l'étouffer exactement; & quand elle sera pourrie & consommée, elle fera un amendement meilleur que le fumier même, de quelque espèce qu'il puisse être. Il faut encore quelque peu de tems avant d'y planter, façonner les rangs, afin que cette vesce consommée se mêle & s'incorpore avec la terre, & la rende plus douce, & par conséquent plus propre à faire prendre racines au plant que l'on y doit mettre.

Quand on a de la vigne à planter dessous de grands arbres ou aux environs, ou dans les endroits sujets aux gelées du printems, il faut pour les auvernats mettre du fourmenté noir; il est plus dur à la gelée & à la coulure, & donne du fruit plutôt que les autres; & lorsqu'il est mêlé avec l'auvernat franc, il en fait beaucoup mieux. Dans les vignes blanches on peut mettre du melié, ou celui que l'on croit qui convient mieux à la terre dans laquelle on a dessein de planter.

On pourroit aussi y mettre de l'auvernat blanc, mais il est un peu tendre à la gelée, & difficile à vendanger, parce qu'étant plutôt mûr que les autres, lorsqu'on le coupe, on fait tomber à terre la plus grande partie des grains, que les Vendageuses ne se donnent guere la peine de ramasser, sur-tout lorsqu'elles travaillent pour les Bourgeois; mais pour éviter cet inconvénient, il n'y a qu'à le planter en particulier, afin qu'on puisse le vendanger avant les autres: au reste ce complant est d'une fort bonne espèce, & dans la plus grande partie des terres il produit beaucoup de vin, & d'une excellente qualité.

Il faut remarquer que dans les terres composées de sables & de cailloux, on plante & entreplante pendant l'aven, & jusqu'à ce que l'hiver commence, sans crainte que le plant n'en rouisse, parce que l'eau ne tient pas dans ces terres-là comme dans les fortes.

On ne doit point mettre d'arbres dans les vignes; il ne faut pas même y souffrir parmi le plant aucuns légumes, soit pois, fèves, navets ou citrouilles, sur-tout les choux, quoique les Vignerons à qui il est utile d'avoir de ces plantes, disent qu'elles servent à attirer & nourrir les turcs; elles affament la vigne & ufent la terre. Toutes les vignes ne sont pas sujettes aux turcs; en tout cas, dans celles où il s'en trouve d'ordinaire, on peut y planter des fèves, mais en petite quantité.

Les grosses chaleurs font éclore quelquefois certains petits animaux que l'on nomme gribouris, qui font bien du tort à la vigne, parce que pendant l'été ils en mangent les raisins, & les racines pendant l'hiver: on prétend, comme je l'ai dit ci-devant, en parlant des insectes nuisibles à la vigne, que quand ils sentent des fèves, ils abandonnent la vigne pour les manger; en ce cas on feroit bien d'y en planter: mais lorsqu'il ne paroît dans la vigne ni turcs ni gribouris, on n'y doit jamais planter aucuns légumes; & si l'on n'y prend bien garde, il arrivera souvent que les Vignerons feront accroire à leurs Maîtres que leurs vignes, sur-tout les plantes, sont toutes remplies de ces fortes d'insectes, afin qu'ils leur permettent d'y mêler des légumes: il faut bien se donner de garde de les croire trop légèrement sur cet article; comme sur beaucoup d'autres; car on ne sauroit être assez persuadé que presque en toute chose ils n'ont que leur intérêt en vue, quoiqu'ils feignent toujours de ne chercher que ceux de leurs Maîtres: ainsi le plus sûr pour celui qui n'aura pas le tems ou ne voudra pas se donner la peine d'examiner les choses par lui-même, c'est de ne rien souffrir du tout dans sa vigne que sa vigne même. Les Vignerons qui ont dans leurs vignes & des arbres & des légumes, ne laissent pas d'y cueillir beaucoup de vin, souvent même plus que les Bourgeois à proportion, quoiqu'ils n'y mettent pas toujours autant de fumier; mais c'est qu'ils donnent à leurs vignes toutes les façons & les soins convenables, & qu'ils travaillent pour eux-mêmes.

Taille de la Vigne.

Il faut commencer à tailler la vigne dans le mois de Février, lorsqu'il fait beau. Le Vigneron qui taille promptement, ne manque jamais d'ôter tous les martinets & toutes les druges qu'il trouve aux brins qu'il taille. Il doit bien prendre garde en coupant les druges à ne pas emporter du même coup le cosson qui y touche; ce qui arrive souvent quand il travaille avec trop de précipitation.

Il y a des personnes qui pensent que si l'on ne pouvoit tailler la vigne que lorsqu'elle commence à entrer en seve, elle produiroit beaucoup plus de vin qu'elle ne fait; mais cela n'est pas facile à exécuter, car lorsque la seve monte tard dans le bois, ce qui arrive quand l'hiver a été long, on se trouveroit si pressé d'ouvrage, qu'il faudroit presque en même tems tailler, labourer & lier, ce qui embarrasseroit fort les Vignerons. Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-devant, page 351.

Il ne faut pas laisser trop de bois à la vigne, sous prétexte qu'elle est jeune; car cela l'épuiseroit de telle sorte, qu'elle mourroit infailliblement deux ou trois ans après avoir produit beaucoup de fruit, à moins qu'elle ne fût bien fumée & plantée dans un bon fonds de terre.

Pour la renouveler, on doit lui laisser des pousses, & quelque tems après couper les vieux mouchets, parce qu'ils tiennent trop de place, qu'ils tirent beaucoup de substance de la fouche, & qu'ils donnent peu de vin, par rapport à la longueur du bois qu'ils ont. Il est bon aussi d'empêcher que le Vigneron ne coupe les jeunes mouchets jusques sur la fouche; il le fait assez souvent pour avoir plutôt fini son ouvrage, s'épargner la peine de les conduire & de les lier sur la poutre, & avoir davantage de sarment & de charnier à brûler: cependant le jeune bois ne produit pour l'ordinaire du raisin, sur-tout dans les vignes rouges, que quand il est sur du vieux, & non pas sur la fouche immédiatement. Ceux qui, selon l'usage du pays, sont obligés de déchauffer leurs vignes en les taillant, ne doivent commencer à donner cette façon que lorsque l'hiver est entièrement passé, pour ne pas s'exposer à les faire mourir, comme il est arrivé à plusieurs personnes en l'année 1709.

ARTICLE II.

Des Fosses & des Labours de la Vigne.

Ce seroit ici le lieu de parler des sautelles & de la manière de les faire, mais on n'en dira rien du tout, parce qu'elles sont si expressément défendues, que l'on ne veut jamais les recevoir en Justice: ainsi lorsque l'on exige d'un Vigneron qu'il fasse par arpent quarante fosses, conformément à la Coutume d'Orléans, il doit effectivement les faire; & s'il s'avisoit de dire qu'au lieu de fosses il a fait des sautelles, il est certain qu'il seroit condamné à dédommager son Maître du tort qu'il lui auroit causé pour avoir fait des sautelles. Cette nouvelle manière de coucher le jeune bois pour renouveler la vigne, n'a été introduite par les Vignerons, que pour s'épargner la peine & le tems qu'il faut donner à une fosse, car elle est bien plus difficile à faire qu'une sautelle: c'est pourquoi les Vignerons, à moins qu'ils ne travaillent dans leurs propres vignes, n'en font que le moins qu'ils peuvent, soit parce qu'ils ne savent pas comment on doit s'y prendre, ce qui arrive à la plupart, soit qu'ils ne veulent pas s'en donner la peine. Il a été ci-devant parlé des sautelles, page 359.

Pour bien faire une fosse, il faut déchauffer la fouche, & l'enterrer entièrement dans le soulage, afin que les brins puissent être couchés à sa superficie, & que l'embaiement touche immédiatement à la bonne terre. Il est essentiel que le principal brin remplisse la place qu'avoit la fouche avant d'être couchée, & on ne doit le mettre dans cette situation qu'après l'avoir fait passer par-dessous la fouche: il faut aussi que l'anneau soit toujours dans la poutre. Les brins les plus longs sont ceux que l'on doit conduire dans les endroits les plus éloignés de la fouche.

Quand le bois dont on se sert pour faire des fosses est suranné, on y trouve deux avantages, le premier, à empêcher que ce bois ne rouisse en terre; ce qui pourroit bien arriver, si l'on faisoit trop tôt, que le bois fût nouveau, & que peu de tems après qu'il auroit été couché il vint à tomber beaucoup d'eau; le second consiste à tirer de ce bois l'année précédente tout le fruit qu'on auroit été contraint d'enterrer.

Lorsque les fosses ont été couvertes d'un demi-pied de terre ou environ, il faut avoir soin d'y mettre une hottée de fumier pour deux fosses, qui ne doivent jamais fournir plus de cinq fosses: cela est ainsi réglé par la Coutume, parce qu'apparemment on ne peut en tirer davantage, sans s'exposer à altérer la vigne. Il n'est pas absolument nécessaire de mettre du fumier dans les fosses; mais si on le fait, il est juste de récompenser le Vigneron du tems qu'il donne à cela, car il n'y est pas obligé.

On commence d'ordinaire à faire les fosses depuis le mois de Mars jusqu'à la Saint-Jean; il n'y a que celles qui se font dans cet espace de tems qui puissent être reçues en Justice: pour moi, je crois que le tems le plus propre est aussi-tôt que la seve ne fait que commencer à monter dans le bois entre les façons de la taille, du premier labour & du liage. Il ne faut pas attendre plus tard, afin d'éviter l'inconvénient dans lequel on tombe lorsqu'on plante dans une saison plus avancée, où l'on ne peut pas creuser la terre sans couper les racines des vignes, ce qui leur fait du tort, parce qu'elles sont dans le plus fort de leur seve.

Quand on laboure les fosses l'année d'après qu'elles ont été faites, on doit couper exactement tous les cossons qui ont fait des racines proche la superficie de la terre; elles artireroient la substance des autres, & elles-mêmes périroient par le froid ou le chaud qui pénètrent bien vite ce qui est peu enterré; de sorte que toute la vigne manqueroit.

Premier Labour.

Dans les terres fortes, le premier labour se fait dès le commencement de Mars, pourvu que la terre soit saine, & qu'il n'y ait pas d'apparence qu'il doive bientôt tomber de l'eau. Dans d'autres terres, on attend jusqu'à la fin d'Avril, quand le tems est sec, ou qu'il gele un peu, & que la vigne n'est pas encore avancée: cette façon en est beaucoup meilleure, parce que les herbes meurent plus aisément, & on ne laboure que pour les détruire. On doit bien prendre garde en donnant cette façon, à ne pas découvrir le fumier qu'on a

mis dans la pouée avant l'hiver : car pour peu qu'il parût, il attireroit infailliblement les gelées de cette saison.

Pour connoître si une vigne est bien labourée, il faut examiner si les pouées qu'on a dû hauffer en partant, sont tellement rabattues dans l'orne, que les pouées & les ornes ne soient presque pas plus élevées les unes que les autres. Si les tasses d'herbes sont tournées de sorte qu'il n'y ait que les racines qui paroissent, si la terre est foulagée profondément dans la pouée, sur-tout à l'entour du cep, & enfin si le Vigneron en a arraché avec la main les herbes qui souvent s'y trouvent collées, & qui ne peuvent pas toujours s'emporter avec l'instrument dont ils se servent pour donner cette façon : c'est en la donnant qu'il faut avoir grand soin d'arracher le chiendent; la meilleure maniere est de le tirer de terre tout entier, sans le rompre, & le brûler ensuite: un Vigneron négligent se donne rarement cette peine, à moins qu'il ne travaille dans ses propres vignes. Le moyen de l'arracher aisément, est de bien fumer la terre dans les endroits où il y en a, & de ne point remuer le fumier que l'année suivante, ses racines ne manqueront jamais de remonter en haut pour y chercher de la nourriture; & quand elles se trouveront entre la terre & le fumier, il sera facile de les arracher entièrement.

Un Vigneron qui ne travaille pas fidèlement, peut tromper son Maître en donnant cette façon, lorsqu'il fait des raiées ou des pâtés, en se servant d'une partie de la terre qu'il aura remuée pour couvrir celle qu'il n'aura pas remuée: c'est sur quoi on ne peut trop veiller, car ce labour est le plus essentiel à la vigne. Quand il y a lieu d'appréhender qu'il n'arrive quelques gelées dans le printems, on doit cesser de travailler à la vigne, & ne pas souffrir que l'on y cueille l'herbe. On doit encore empêcher les Vignerons de labourer aussitôt qu'il est tombé des pluies abondantes; il est bon de laisser passer un jour, sur tout dans les terres fortes, parce que si l'on remuoit la terre avant d'avoir donné à l'eau le tems de pénétrer ou de s'écouler, on feroit de la boue, & cette façon deviendroit presque inutile.

Binage ou second Labour.

Le binage peut se donner dans les terres fortes dès le vingtième Mai, pourvu qu'il n'y ait plus du tout de gelées à craindre. C'est dans ce second labour qu'il est nécessaire de remuer le fumier où l'on n'a pas touché en donnant le premier: cette façon est bonne dans un tems sec, parce que les herbes meurent plus aisément.

Dans ce labour comme dans tous les autres, il faut que les herbes soient tournées de maniere qu'il n'y ait que leurs racines qui paroissent: les mauvais Vignerons se contentent de les remuer sans les tourner, ce qui fait qu'au-lieu de mourir elles reprennent racines; ils le font quelquefois par négligence, plus souvent par intérêt, & jamais par mégarde, afin que l'héritage de leurs Maîtres leur fournisse toujours de l'herbe pour nourrir leurs vaches, au-lieu que les vignes qui leur appartiennent sont toujours extrêmement nettes.

Il est très-nécessaire d'engager un Vigneron à ne jamais commencer le rebinage qu'au-paravant il n'en avertisse son Maître; car le binage & le rebinage se faisant si près l'un de l'autre, & n'y ayant aucune façon de vigne qui les sépare, le Vigneron qui voudra tromper son Maître lui fera croire que les dernières vignes qu'il a binées sont les premières qu'il aura rebinées: cela arrive très-souvent. C'est pourquoi il est essentiel que le Maître visite ses vignes toutes les fois que son Vigneron ayant fini un labour, en doit aussitôt recommencer un autre. Il faut l'engager à faire chaque labour tout de suite, parce qu'en travaillant tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, il trompera plus facilement, & ne manquera pas de dire que des vignes qui n'auront point été rebinées l'ont été les premières, & que la façon n'en paroît plus à cause que l'eau qui sera survenue aura battu la terre. Un Vigneron malhonnête-homme peut dans cette occasion tromper son Maître sans qu'il s'en apperçoive, quand il est tombé des pluies extraordinairement fortes; car celles qui ne le font pas ne produisent point le même effet.

Rebinage ou troisieme Labour.

Le rebinage, qui est le troisieme labour, doit commencer avec le mois de Juillet, & même au-paravant, si cela se peut, & toujours être entièrement fait avant que la moisson

commence, parce que comme la plupart des Vignerons y vont, il arrive souvent qu'ils reviennent malades ou si fatigués, qu'ils sont absolument hors d'état de donner cette façon comme il faut; ou que la vendange, au moins celle des auvernats, doit commencer si peu de tems après que la moisson a fini, que le raisin n'a pas le tems de se sentir de la façon qu'on donne à la vigne. Les Vignerons qui auroient lieu de craindre qu'on ne leur retranchât le paiement de cette façon s'ils ne la donnoient pas, parce qu'effectivement elle ne leur feroit point dûe, diront sans doute à leurs Maîtres, pour les engager à la faire donner, que cela sert toujours de quelque chose, quoique l'on soit à la veille de la vendange. J'avoue qu'ils n'ont pas tout-à-fait tort de parler ainsi; car si cette façon ne sert de rien à la vigne, elle est au moins utile aux Vignerons, en ce que la terre étant par-là rendue plus facile à remuer, ils en ont moins de peine lorsqu'ils la parent après la vendange. Il est pourtant vrai que s'il y avoit beaucoup d'herbes dans les vignes, on pourroit leur donner cette façon jusqu'à quelques semaines près de la vendange; quelques-uns même ne le font qu'après qu'elle est entièrement finie; mais cela ne paroît pas d'une grande utilité.

Plus il fait sec, plus ce labour est bon, parce qu'en remuant la terre on remplit les fentes que la chaleur y auroit pu faire, & par ce moyen le pied de la vigne se maintient plus frais; il n'y a que le Vigneron qui ne travaille pas dans sa propre vigne, qui puisse dire le contraire, à cause qu'il en a plus de peine. Je conviens néanmoins que si la chaleur étoit trop violente, il ne faudroit pas toucher à la vigne, parce que cela feroit brûler le raisin, quand même il commenceroit à tourner.

On doit donc bien prendre son tems pour donner cette façon, & ne la point retrancher sous prétexte qu'il n'y a point du tout ou très-peu de raisins dans la vigne; car si on l'omet, il croitra plusieurs sortes d'herbes dont les graines tombant à terre lorsqu'elles sont mûres, s'y conservent pendant l'hiver, poussent au printems, & sont toujours tort à la vigne.

Quatrieme Labour ou Cartager.

On donne quelquefois à la vigne un quatrieme labour, qu'on appelle ordinairement *cartager*. On ne doit pas l'épargner aux vignes où l'on a mis du fumier depuis la dernière vendange, & quand l'année a été pluvieuse, à cause que les fréquentes pluies & le fumier produisent des herbes qui usent la terre, & empêchent le raisin de profiter & mûrir. Les Vignerons ne sont pas obligés de donner cette façon, à moins qu'on ne les y ait engagé par un marché; ce qui ne doit pas se faire, parce qu'ils n'auroient jamais le tems de la donner, & qu'ils trouveroient cependant toujours le moyen de s'en faire payer; il vaut mieux la leur faire faire & la leur payer en particulier: ils en ont fait eux-mêmes le prix par mégarde: voici en quelle occasion.

En 1709, l'hiver ayant gelé presque toutes les vignes de l'Orléanois, on les coupa au pied; & la plus grande partie n'ayant poussé que du bois, & encore sur la souche, plusieurs jugerent à propos de retrancher le rebinage, comme une façon qui paroïsoit alors peu nécessaire à la vigne, puisqu'elle n'avoit pas du fruit à produire cette année. On voulut diminuer aux Vignerons trois livres par arpent; mais ayant représenté que cette diminution étoit trop considérable, on s'en tint à la taxe qu'ils en firent eux-mêmes de quarante sols par arpent; & cela est si vrai, que ceux qui cartagerent des vignes l'année suivante, se contenterent de cette somme, quoiqu'ils eussent travaillé dans des terres assez fortes, puisqu'ils en avoient trente livres pour la façon d'un arpent: ainsi, à la rigueur, on pourroit s'en tenir à cette taxe; cependant il faut avouer qu'elle n'est pas suffisante, parce qu'il est juste qu'ils gagnent leur vie en travaillant, & il me semble que ce n'est point trop de leur donner trois livres par arpent, pourvu que leur ouvrage soit bon; car si l'on n'y prend bien garde, ils le feront très-superficiellement.

Quand les Vignerons prennent des hommes de journée pour les aider, ce qu'ils font ordinairement dans les tems de labour, les Maîtres doivent toujours examiner l'ouvrage qu'ils font, particulièrement s'ils ne quittent point un endroit qu'ils n'ont pas entièrement labouré, pour aller travailler dans un autre; car ces sortes de gens, sous prétexte de chercher les vignes qui sont dans des lieux plus propres à être labourés, donnent par ce moyen le tems à l'herbe de croître, en sorte que peu de tems après on peut à peine distinguer ce qui a été labouré d'avec ce qui ne l'a point été du tout; & par ce moyen

confondant une façon dans une autre, ils font passer à leurs Maîtres pour deux façons une seule qu'ils ont souvent mal faite, il est sûr que dans la suite les vignes ne rapportent pas, & bien souvent elles meurent par ce seul manque de façon.

Vers le quinzième du mois d'Août, on relève les vignes, & on coupe les bouts des grands bourgeons, excepté ceux des brins qui doivent servir à faire des fosses l'année suivante, parce que ce bois ne sauroit quelquefois être trop long. Cette petite façon sert à faire grossir & mûrir le raisin, & à donner plus de force au bois.

On doit empêcher qu'immédiatement avant & après la vendange, ou même dans le tems qu'on la fait, les Vignerons n'ébrossent le bourgeon de la vigne pour le donner à leurs vaches; car elles ne peuvent le faire avec tant de précaution qu'elles ne blessent le coësson, & qu'elles ne rendent par-là le bois sujet à la champlure: quand même elles promettoient de n'en prendre que les bouts, & sans le faire à rebours, il ne faut pas absolument le leur permettre: ainsi l'on doit laisser tomber les feuilles d'elles-mêmes.

S'il est vrai, comme on n'en doit pas douter, que les Vignerons trompent encore, & par bien des endroits que l'on n'a pas voulu marquer dans ce Chapitre, les personnes même qui veillent sur eux pendant toute l'année, on conviendra sans peine qu'ils en font infiniment plus accroître à ceux qui ne connoissent rien ni à la vigne ni aux façons qu'on lui donne; qui sachant la manière dont elle doit être cultivée, n'en ont pas pour cela plus de soin puisqu'ils n'y mettent presque jamais le pied, à moins que ce ne soit vers le tems de la vendange, parce qu'ils veulent bien s'en rapporter à la bonne foi des Vignerons, qui n'en ont pas toujours autant qu'on pourroit leur en souhaiter: c'est aussi ce qui fait que l'on trouve pour l'ordinaire tant de différence entre une vigne que l'on néglige, & une autre dont on a bien du soin, ou qui appartient à un Vigneron.

Toutes les personnes qui ont acquis une parfaite connoissance de la vigne par l'application qu'ils ont eue à la faire valoir, conviendront donc qu'elle n'est un bien profitable à celui qui la possède, qu'autant qu'elle est plantée dans un bon fonds de terre, qu'on ne lui refuse ni le charnier ni le fumier qui lui sont nécessaires, que le complant est bien choisi & d'une espèce qui convienne à la terre où l'on le plante, & qu'enfin toutes les façons lui sont exactement données dans les tems & de la manière qu'on l'a marqué ci-dessus.

Les Vignerons ne manqueront jamais de former une infinité d'objections & de difficultés sur la plupart des Articles contenus dans ce Chapitre & les précédens; c'est pourquoi toutes les personnes qui en auront, me feront le plaisir de vouloir bien me les communiquer, je tâcherai d'y répondre d'une manière qui puisse les satisfaire: je prévois même que cela m'obligera d'entrer dans un plus grand détail, que j'ai voulu éviter pour ne pas me rendre ennuyeux au Lecteur, ni odieux aux Vignerons: mais enfin, si l'on m'y contraint, ceux d'entr'eux qui ne sont pas honnêtes-gens n'y trouveront pas sûrement leur compte, en ce que je découvrirai par mes réponses bien des choses auxquelles ils ne s'attendent pas: peut-être même y en a-t-il qui se prévalent déjà de ce que l'on n'a pas mis au jour tous les moyens dont ils se servent pour tromper leurs Maîtres, persuadés que l'on a exposé d'abord tout ce que l'on auroit pu dire; mais ils feront bien défabusés quand on leur fera voir le contraire.

Au reste, ils peuvent s'assurer que l'on n'a jamais eu l'intention de leur faire le moindre tort dans l'esprit des personnes qu'ils servent; on a seulement eu en vue de faire rentrer dans leur devoir ceux qui s'en écartent, & de les porter à travailler pour les personnes qui leur confient leurs héritages, avec autant de fidélité & d'attention qu'ils font pour eux-mêmes.

ARTICLE III.

Du Charnier ou Echalas; du Liage, Ebourgeonnement & Acollage.

Lorsque les Vignerons tirent le charnier, ils l'affichent en même tems, & en ôtent presque toujours plus de bois qu'il ne faudroit, parce que cela fait une partie de leur chauffage: s'ils l'appointissent par les deux bouts, dès la première année qu'ils le mettent dans la vigne, ils n'auroient la suivante qu'à piquer en terre celui qui ne l'auroit pas encore été;

été; c'est ainsi que les Vignerons ménagent celui qu'ils mettent dans leurs vignes: mais lorsqu'ils travaillent pour un Maître, il leur arrive très-souvent, jamais par mégarde, de donner aux charniers qui sont encore bons & longs, le coup de grace, ce qui se fait lorsque du dos du volain ils donnent de toutes leurs forces plusieurs coups vers le milieu du charnier, qu'ils cassent presque toujours en plusieurs pièces; au-lieu que quand le charnier leur appartient, ils le manient bien plus doucement. C'est pourquoi les Maîtres ne peuvent guère se dispenser de leur abandonner les haies qu'ils peuvent avoir sur leurs héritages: car il leur faut nécessairement du bois, & la plupart n'en achètent jamais; il faut donc, si on leur refuse la coupe de ces haies, qu'ils brûlent le charnier de leurs Maîtres. Les plus raffinés d'entr'eux, pour couvrir leurs friponneries, affectent de faire servir aux vignes de leurs Maîtres des charniers fort courts & tout mouffus, pour tâcher de leur faire comprendre qu'ils ménagent leur bien le mieux qu'ils peuvent, mais cela n'empêche pas qu'ils n'en brûlent de plus longs & de meilleurs que ceux qui paroissent courts & mouffus.

Quand un Vigneron qui sert un Maître, a aussi des vignes à lui, il n'est pas facile d'empêcher qu'il ne vole son charnier; & à moins qu'il ne soit absolument bête, il se donnera bien de garde de prendre de celui qui est neuf, parce que cela se reconnoitroit aisément en s'informant du Marchand que le Vigneron indiqueroit, si effectivement il lui en a vendu; il prendra plutôt de celui qui aura servi une année, lequel étant une fois mêlé avec le sien, ne peut presque plus se reconnoître: il y a cependant plusieurs moyens d'en venir à bout; mais on a jugé à propos de n'en marquer ici aucun, parce que les Vignerons s'en prévaudroient.

Le charnier dure bien plus long-tems lorsqu'il est en bauge qu'en chevalet. La plupart des Vignerons ne veulent pas le mettre de cette première manière, pour s'épargner la peine & le tems qu'il faudroit donner pour l'assembler, en l'appointissant avant l'hiver, & le séparer dans le printems quand ils veulent le piquer pour lier la vigne.

Ils donnent à cela deux raisons qui ne valent rien du tout. Ils disent pour la première, que lorsqu'on le met en bauge, le bout qui touche en terre se pourrit, & pour la seconde, que dans le printems on abat les coëssons de la vigne, en marchant si souvent dans les ornes pour les séparer.

On répond à la première, que si le charnier est en chevalet, il en pourrit bien davantage, parce que tout est presque exposé à l'air, & par conséquent aux pluies & aux neiges qui tombent; au-lieu que quand il est en bauge, il n'y en a pas la quinzième partie qui soit à découvert; & lorsqu'on l'appointit par les deux bouts & qu'on le tient droit, il est constant qu'il se pourrit beaucoup moins que quand il est couché.

Et à la seconde, qu'ils n'ont qu'à lier la vigne avant qu'elle pousse, pourvu qu'il n'y ait pas de gelée à craindre, & empêcher que les filles & les femmes n'y aillent lorsque les coëssons commencent à s'allonger; car il est sûr qu'elles pourroient en abattre une grande partie avec leurs habits, qui sont bien plus embarrassans que ceux des hommes.

Dans une vigne bien entretenue, il suffit de donner tous les ans douze bottes de charnier pour chaque arpent de vignes d'auvernats, & huit bottes pour les vignes blanches, à cause qu'elles se peuvent lier par anneaux, & que le milieu de la poutre est vuide, au-lieu qu'il doit être rempli dans les vignes d'auvernats: les Vignerons en mettent même moins dans celles qui leur appartiennent, parce qu'ils ménagent beaucoup mieux leur bien que celui de leurs Maîtres; & cela est si vrai, que le bon charnier dure, dans la vigne d'un Vigneron, plus de vingt-cinq ans, ce que je fais d'eux-mêmes; au-lieu qu'un Bourgeois est obligé de le renouveler dans les siennes au bout de sept ou huit ans; cela vient de ce que les Vignerons n'affichent leur charnier que quand le bois est gras, ou qu'il a de l'aubour: à l'égard de celui qui est sain, ils se contentent de raclez avec leur volain le bout qui a été piqué en terre, & ils y mettent l'autre bout l'année suivante.

Il paroît par tout ce que l'on vient de dire sur cet article, qu'il n'y a que les Vignerons qui servent des Maîtres, qui font enchérir considérablement le charnier, parce qu'ils en brûlent trop, & qu'ils ne le ménagent pas assez dans le tems qu'ils l'affichent.

Liage.

Pour faire enforte que les vignes ne soient pas si sujettes à gèler dans le printems, il faut les labourer le plutôt, & les lier le plus tard que l'on peut, quand même les coffons seroient déjà un peu grands, parce qu'il vaut mieux risquer de n'en perdre qu'une partie par les vents, que le tout par les gelées qui arrivent quelquefois lorsque tout est déjà fort avancé. Plusieurs Vignerons disent, au-contre, que la vigne ne sauroit être trop tôt liée, pour empêcher que les vents ne fatiguent trop le bourgeon. Pour moi, je crois qu'il seroit à propos d'en laisser toujours une partie à lier le plus tard que l'on pourroit, sur-tout dans celles qui sont dans des endroits bas, à cause qu'elles sont plus sujettes à la gelée, & moins exposées aux vents que les autres.

Il est vrai qu'un Vigneron trop pressé de faire l'ouvrage de son Maître, afin que quand il l'aura fini, il puisse dans le meilleur tems aller en journée pour les autres, ou travailler pour lui-même, s'il a des vignes à lui, ou enfin pour quelques autres raisons qui lui paroissent avantageuses, ne manquera pas de dire que cette précaution est fort inutile, parce que les vignes qui ne sont pas liées, gèlent comme celles qui le sont. On peut leur répondre qu'il est vrai que cela arrive quelquefois; mais qu'il arrive aussi, & encore plus souvent, que les vignes qui ne sont pas liées ne gèlent presque point, pendant que celles qui sont liées gèlent entièrement. La plupart des Vignerons en usent ainsi quand ils travaillent pour eux-mêmes. D'ailleurs il est à propos de ne jamais lier une vigne, qu'auparavant elle n'ait été labourée: cette façon est bien plus aisée à donner, parce que le charnier, qui est piqué, ne laisse pas d'embarrasser beaucoup ceux qui travaillent: ce qui fait qu'ils ne peuvent pas labourer si exactement.

Ebourgeonnement & Accollage.

Il y a si peu de choses à dire sur l'ébourgeonnement, que l'on a cru n'en devoir pas faire un article particulier: il faut seulement prendre garde à ne pas donner cette façon ni trop tôt, ni trop tard; trop tôt, de crainte d'emporter le raisin avec le bourgeon que l'on ôte; trop tard, afin d'empêcher que le bourgeon qu'il faut retrancher, ne tire une partie de la nourriture de celui qui doit rester.

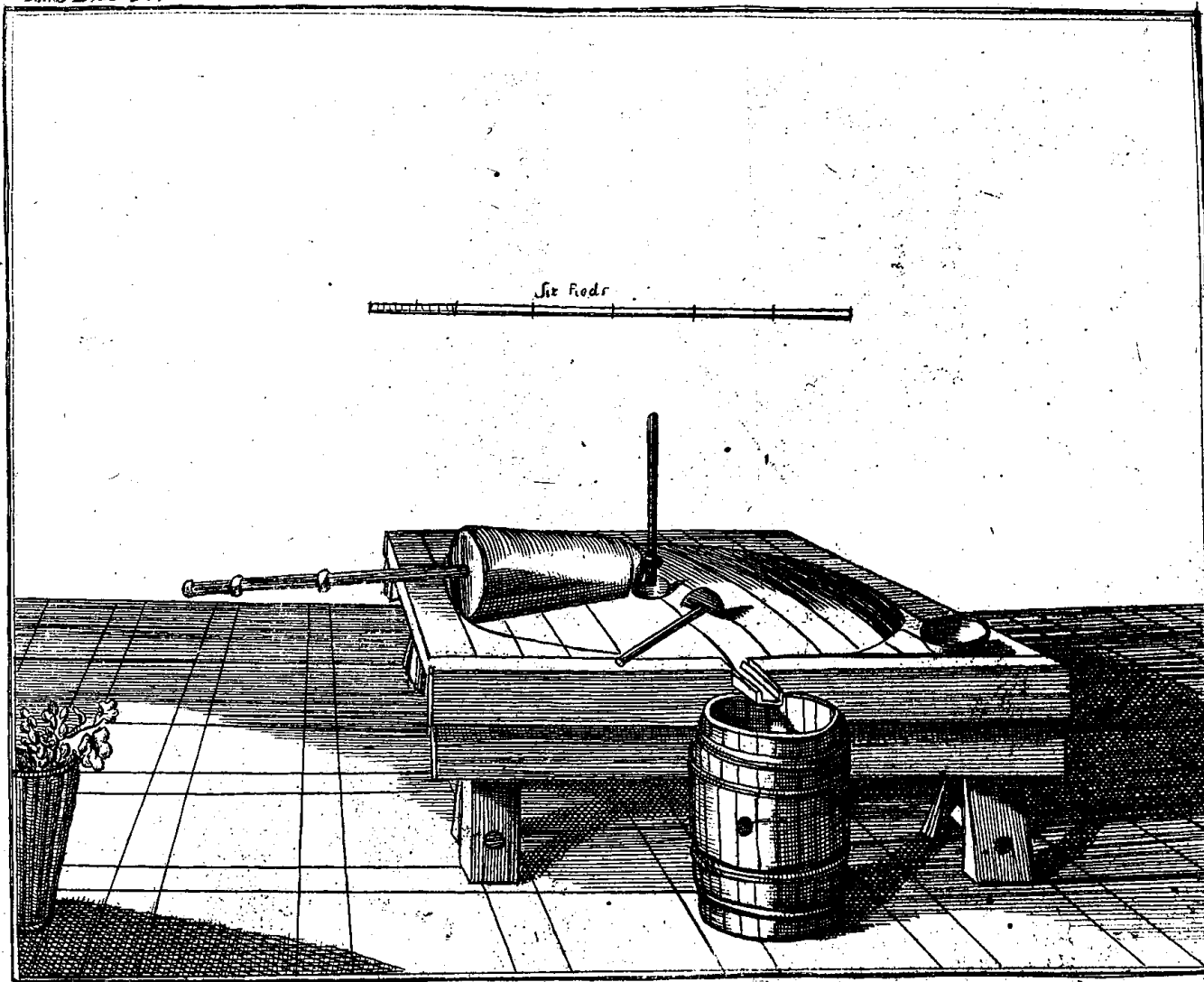
Il est bon de commencer à accoller de bonne heure, & pour le faire comme il faut, on devroit s'y prendre à deux fois. La première, accoller tous les bourgeons des jeunes vignes dans le bas seulement, pour empêcher qu'ils ne se mêlent les uns avec les autres par le milieu & par le haut: en prenant cette précaution, on évite de les casser quand on veut les séparer pour les accoller entièrement. La seconde, les accoller tous généralement. Lorsqu'il se trouve des bourgeons beaucoup plus grands que les autres, il est nécessaire de les accoller tous par le haut & par le bas dès la première fois, parce que les vents les pourroient casser, si l'on attendoit pour commencer à donner cette façon qu'ils fussent tous à-peu-près de cette même grandeur; ce que les Vignerons n'observent presque jamais, à moins que les vignes où ils travaillent ne leur appartiennent; alors ils tiennent fort exactement cette conduite.

ARTICLE IV.

Du Parage & des Fumiers de la Vigne.

Si la terre n'est pas trop sèche lorsqu'on a fait la vendange, on peut parer toutes les vignes, excepté celles où l'on a dessein de mettre du fumier avant l'hiver, parce qu'étant mis dans la pouée, il ne sauroit être couvert qu'avec la terre qu'on aura rabattue dans l'orne; ainsi en couvrant le fumier, on ne peut se dispenser de parer ce qui ne l'avoit pas été d'abord: on en use autrement dans des vignes qui ont des paillots, à cause qu'il n'est pas facile d'y enterrer le fumier aussi profondément que dans les pouées d'une largeur ordinaire.

Quand les Vignerons parent les vignes, ils ne font souvent que gratter la terre, &





même le plus doucement qu'ils peuvent, pour ne se pas fatiguer. Cette façon ne laisse pas d'être rude, lorsqu'on la veut donner comme il faut; car dans les labours, on ne fait que remuer & tourner la terre, au-lieu que dans cette façon on l'enlève pour la porter sur la pouée qui doit être élevée & quarrée; car plus elle l'est, plus il a fallu prendre de terre dans l'orme pour lui donner cette forme. Ceux qui ne connoissent pas la nécessité de cette façon, y veillent rarement, parce qu'ils la croient de peu de conséquence, en ce que la vigne étant dépouillée de son fruit, ils s'imaginent qu'elle doit être négligée; cependant elle ne laisse pas de lui être bien avantageuse quand elle est bien donnée, à cause que la terre en hiverne beaucoup mieux, & qu'on leve tout le fumier qui a été mis dans l'orme; car lorsqu'on manque à le remuer en donnant cette façon, il fait plus de tort à la vigne que de bien, parce que les racines, au-lieu de piquer en terre, montent en haut pour chercher de la nourriture dans le fumier; & si on néglige de les couper d'abord, elles ne manquent jamais d'attirer toute la substance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne se communique à celles qui sont plus profondes.

Fumier d'hiver.

Il est toujours mieux de porter le fumier d'hiver avant de parer les vignes, & plutôt par un tems sec que lorsqu'il pleut, parce que la pluie rendant le fumier pesant, on a plus de peine à marcher quand on le porte; ce qui fait que souvent les hottées en sont moins fortes, sur-tout quand ceux qui l'ont vendu, aident à le porter dans la vigne où il doit être mis, & cette pesanteur extraordinaire favorise ceux qui ont du penchant à tromper les personnes à qui ils les livrent. Pour faire ensuite qu'une hottée de fumier soit bonne, on doit ne pas laisser de vuide dans le fond du hottereau, & le remplir jusqu'à ce qu'il n'en puisse plus contenir: il faut pour cela mettre le fumier le plus consommé, & ensuite celui qui l'est le moins; car si l'on mettoit d'abord le plus long, il seroit difficile d'empêcher qu'il n'y eût du vuide dans le fond. Ceux qui veulent faire passer pour fortes les hottées qui ne le sont pas effectivement, feignent de faire entrer avec violence le fumier dans leur hottereau; mais ils le font si doucement, qu'il n'est point du tout nécessaire de les avertir de prendre garde à ne pas crever leur hottereau.

Le fumier qu'on porte dans la vigne, depuis la vendange & pendant l'hiver, doit toujours être enterré dans la pouée, qu'il faut faire ouvrir avant de l'y mettre, & renfermer aussitôt qu'il y est; car lorsqu'on les met dans l'orme, le suc s'en perd aisément quand il tombe de fortes pluies; pour peu que le terrain soit en pente; & s'il ne l'est pas, il retient si longtemps les pluies & les neiges, que les vignes ne peuvent ressentir la chaleur du soleil dans leurs profondes racines, au moins dans les terres froides & humides, que vers le tems de la Saint-Jean, ce qui fait qu'elles poussent plus tard que les autres vignes; & en le mettant dans la pouée, il en faut une moindre quantité que s'il étoit dans l'orme, où il y a toujours moins de racines que dans la pouée.

Quand le foulage n'est pas profond, le fumier est mieux dans l'orme, à cause qu'il faut un bon fonds de terre pour que l'on puisse labourer sans découvrir le fumier qu'on a mis dans la pouée avant l'hiver. La plupart des Vignerons disent qu'il est toujours mieux dans l'orme; mais ce n'est que parce qu'ils ont plus de peine à l'enterrer dans la pouée, & qu'on ne leur doit rien donner pour cela; car si on leur donnoit quelque chose d'extraordinaire, ils changeroient bientôt de langage.

Especies de Fumiers & de Litières.

Il y a trois fortes de fumiers; celui de vaches, qui est le meilleur de tous pour la plus grande partie des terres, celui de cheval, pour celles qui sont froides & humides; il est vrai qu'il dure moins que celui de vache, parce qu'il est plus chaud & moins gras; & celui que vendent les Bouchers, qui est de fiente d'animaux de plusieurs especes: ce dernier est le moins bon de tous, à cause qu'il n'a presque pas de litière & qu'il est mêlé de la plus grande partie des boyaux des bêtes qu'ils tuent, ce qui attire pendant l'hiver des corbeaux, qui, en remuant la terre pour y chercher ce qu'ils y sentent, emportent une partie de ce fumier, & exposent l'autre à l'air, qui le diminue.

Il y a aussi de plusieurs fortes de litières; celles de chaume ou de paille sont les meil-

leures; toutes les autres ne sont guere bonnes: celle de feuilles d'arbre ne vaut rien du tout: les Vignerons ne s'en servent que dans un grand besoin, & lorsque les vaches qu'ils nourrissent leur appartiennent, parce que cette litiere faisant un fumier ferré, ils n'y trouveroient pas tout-à-fait leur compte, s'ils le vendoient, soit en monceau, soit à la hottée; au monceau, à cause qu'il ne paroîtroit guere; à la hottée, parce qu'il en entreiroit dans le hottereau plus qu'ils n'y en voudroient mettre. Cette espece de fumier dure peu dans la vigne, & il est moins bon que celui dont la litiere n'est pas consommée, parce qu'étant ferré & semblable à de loing, il ne peut se séparer pour s'incorporer avec la terre. Ceux qui vendent leur fumier au monceau, y sont rarement trompés, à cause qu'ils en savent la qualité & la quantité; au-lieu que les autres qui l'achètent le sont presque toujours, parce qu'ils ne connoissent rien ni à l'une, ni à l'autre, à moins qu'ils n'aient une longue habitude d'en acheter sur ce pied; ainsi il est bien plus sûr de l'acheter à la hottée rendu dans la vigne.

Fumier du Printems.

Lorsque l'on met du fumier dans la vigne vers le mois de Mars, il doit être entièrement couvert de terre, parce que s'il ne l'étoit pas, il ne manqueroit point d'attirer sur la vigne les gelées qui arrivent dans cette saison, comme on l'a déjà dit ci-dessus.

Aussi-tôt que le fumier est porté, il faut après en avoir examiné & compté les hottées, l'enterrer le jour même, à cause que le hâle le diminue, & qu'il peut se faire qu'un Vigneron en vole une partie pour en fumer ou ses vignes, ou des terres, dans lesquelles il auroit dessein de planter ou de semer quelque chose pour son usage, il s'en est trouvé quelques-uns d'assez fripons pour en user ainsi.

On doit bien se donner de garde de s'abandonner à la discrétion d'un Vigneron, quand on a dessein de fumer la vigne; on en a vu qui en ont fait mettre à leurs Maîtres jusqu'à treize ou quatorze cens hottées par arpent: ceux qui façonnent les vignes fumées de cette manière, y trouvent leur compte, parce que plus il y a du fumier, moins ils ont de peine à les labourer; plus la terre produit d'herbe pour nourrir les vaches, & les vignes du bois pour se chauffer. Les bonnes terres ne doivent être qu'entrefumées; ainsi il suffit de leur donner, sept à huit cens hottées de fumier par arpent, pourvu qu'on les fume tous les cinq ans une fois, & que les hottées soient fortes: l'excès du fumier ne vaut rien à la vigne, cela lui fait pousser trop de bois, & le vin en est pesant sur la langue, & s'engraisse aisément. Pour ce qui est des terres maigres, on convient qu'elles ont besoin d'être fumées encore plus souvent, & qu'il leur en faut donner jusqu'à mille hottées par arpent: il est bien sûr que si on laissoit passer un tems trop considérable sans y mettre du fumier, la terre deviendroit altérée, & s'useroit de telle sorte que la vigne mourroit au bout de quelques années.

Le fumier trop ou trop peu consommé, n'est pas le meilleur pour la vigne: quand il l'est trop; il devient comme de loing, & ne sauroit plus se séparer pour s'incorporer avec la terre, ce qui fait qu'il ne produit pas tout l'effet qu'on en pourroit attendre: lorsqu'il ne l'est pas assez, il n'a guere de substance, & par conséquent engraisse peu la terre.

Ceux qui le vendent à la hottée évitent avec soin la premiere extrémité, & font ce qu'ils peuvent pour tomber dans l'autre, qui leur paroît plus avantageuse, parce qu'il leur en coûte bien moins pour faire une hottée de litiere mouillée dans un toit à vache, qu'une hottée de fumier bien conditionnée.

La jeune vigne trop fumée produit plus de bois & d'herbes que de fruit, sur-tout lorsqu'on la décharge trop & dans des années pluvieuses: c'est pourquoi il suffit de lui donner six cens hottées de fumier par arpent: celle qui est vieille le veut être davantage & plus souvent, autrement elle donneroit très-peu de vin: il est vrai qu'il en auroit plus de qualité, & que les Marchands le préféreroient à un autre tiré des vignes plus jeunes & plus fumées: mais pour l'ordinaire n'ayant pas égard à cela, puisqu'ils ne l'achètent presque pas plus cher, il est plus utile à ceux qui cueillent du vin pour le vendre de n'avoir que des jeunes vignes & de les bien fumer, d'autant qu'elles résistent aux accidens mieux que les vieilles.

Quoique l'on n'ait marqué ci-dessus que les deux saisons de l'hiver & du printems pour

porter le fumier dans la vigne, on peut néanmoins l'y mettre pendant tout le cours de l'année, pourvu que dans le printemps il n'y ait pas de gelées à craindre, & que dans l'été la terre ne soit pas si sèche qu'on ne puisse la remuer suffisamment pour le couvrir; car s'il ne l'étoit pas, la chaleur le consumeroit promptement. Cette dernière saison est assurément celle de toute l'année où il y fait le mieux, parce que la terre ayant été nouvellement remuée, le suc de ce fumier se communique plus facilement aux racines de la vigne, qui est dans le fort de la sève, & ainsi il opere plus promptement: il paroît donc fort inutile d'avoir un trou pour le laisser pourrir, parce que le suc s'y perdrait; au-lieu que la vigne en profite, lorsqu'on l'y porte directement en le tirant du toit à vaches, après néanmoins l'y avoir laissé en monceau une quinzaine de jours, afin qu'il puisse avoir jetté son grand feu & humecté la litiere, qui peut-être n'auroit pas été assez mêlée avec la fiente. On peut suivre cette méthode avec d'autant plus de sûreté, que les Vignerons l'observent fort exactement, quand ils ont du fumier à porter dans leurs vignes.

Pour éviter les différends qui arrivent si souvent entre les Vignerons & les Maîtres ou les Bourgeois qui achètent leur fumier, il seroit fort à propos de faire étalonner les hottereaux, puisque c'est une mesure dont le Public se sert: il seroit très-facile d'en avoir de deux especes; de petits pour les enfans jusqu'à un certain âge; & d'autres plus grands dont les hommes pourroient se servir pour porter le fumier qu'ils voudroient vendre: il ne s'agiroit plus alors que d'en examiner la qualité & d'en faire le prix.

Explication des Termes de Vignobles.

Accoller la vigne. C'est arrêter les sarmens aux échelas: en certains pays on les lie aussi-tôt qu'ils sont taillés; & en d'autres on n'accolle que ceux qui sont crûs depuis la taille.

Anneau. Est un sarmant qu'on tourne en rond en forme d'anneau, & qu'on passe sous un cep lorsqu'on le provigne.

Angelot. Planter la vigne à l'angelot, c'est creuser une fosse en manière de petite auge, dans laquelle on met les croffettes dont on veut faire un plant de vigne.

Baïsser la vigne. Terme usité dans l'Auxerrois, pour dire accoller la vigne.

Biner. C'est donner le second labour aux vignes; ce qui se fait pour l'ordinaire au mois de Juin.

Cartager. C'est donner le quatrième labour à la vigne; c'est ainsi qu'on l'appelle dans l'Orléanois.

Cep. Tronc ou pied de vigne qui porte & jette des sarmens qu'on taille tous les ans.

Champlure. Gelée qui a légèrement endommagé la vigne. La champlure est dangereuse pour les vignes.

Chapon. Signifie un sarmant de l'année qu'on leve pour servir de plant, & auquel est attaché un peu de bois de la taille précédente.

Charnier. Se dit à Orléans au-lieu d'échelas.

Chaujer la vigne. C'est mettre au pied des ceps de la terre nouvellement rapportée.

Chevelé. Voyez Marcotte.

Chevelu. Se dit des petites racines qui naissent aux sarmens, qu'on plante exprès pour en avoir.

Chevoli. C'est le même que marcotte, & se dit dans l'Orléanois.

Collet. Se dit de la partie du cep qui est au-dessous de la tête, d'où vient qu'on dit accoller la vigne.

Coffon. C'est le nouveau sarmant qui croît sur le cep de la vigne depuis qu'elle est taillée.

Couder un cep de vigne. C'est le courber en angle obtus, lui faire faire le coude. Ce terme se dit assez fréquemment aux environs d'Auxerre.

Couler. Se dit des fleurs qui, à mesure qu'elles épanouissent, tombent à terre, en sorte que la grappe se tourne en vrilles.

Couloir. Grand panier d'osier fait en ovale, & dont on se sert pour tirer le moût de la cuve.

Coulure. Se dit du mouvement de la sève, qui étant interrompue, cesse d'agir dans les fleurs de la vigne, en sorte qu'elles tombent sans former de fruit.

Courfon. Est une branche de vigne taillée & raccourcie à quatre ou cinq yeux au plus. On doit toujours la laisser au bas du cep, pour le renouveler au cas qu'il vienne à manquer.

Curer en pied. C'est ôter du pied d'un cep de vigne tout le bois inutile que l'ignorance du vigneron y auroit laissé pour l'avoir mal ébourgeonné.

Cuver. Se dit des raisins foulés qu'on laisse avec le moût fermenter dans la cuve, pour donner de la couleur & du corps au vin.

Déchalasser. C'est arracher les échaldas des vignes après la vendange; ce qui se pratique aux environs de Paris & en quelques autres endroits où l'on met les échaldas par monceaux, pour les repiquer au printemps lorsque la vigne est prête à accoller. Dans l'Auxerrois & aux environs, on ne déchalasse point les vignes.

Décharneler. Se dit dans l'Orléanois pour déchalasser.

Déchauffer la vigne. C'est faire un petit cerne au pied de chaque fourche pour en découvrir la racine qui est proche la superficie de la terre, & y apporter du fumier.

Drugeon. Tendre bourgeon de l'année qui pousse aux branches de la vigne, & qui fait avorter le raisin.

Ebourgeonner la vigne. C'est abattre tous les nouveaux jets qui naissent au pied du cep de la vigne, pour qu'ils ne consomment point la sève.

Echaldas. Bâton qu'on fiche au pied des vignes pour les soutenir.

Echalasser. C'est garnir une vigne d'échaldas.

Ecuyer. Faux bourgeon qui croît au pied de la vigne, & qu'il faut abattre comme inutile.

Effeuiller la vigne. C'est en ôter quelques feuilles qui ombragent le raisin; ce qui se pratique dans les pays chauds.

Encouder un cep de vigne. C'est le courber & l'attacher à l'échaldas, de manière qu'il fasse le coude.

Entreplanter. C'est planter du chevelu à la place des ceps qui ont manqué.

Esjuquer. Exprimer le suc des raisins sur le pressoir.

Fermentation. C'est une ébullition naturelle du suc des raisins qui s'échauffe par l'action & réaction des sels qui y sont contenus.

Fermenter. Voyez *Cuver*.

Fosse. Est un trou qu'on fait pour planter ou provigner la vigne.

Houe. Outil de vigneron dont on se sert en bien des endroits pour labourer la vigne. Il a un fer large & plat comme celui d'une beche renversée posée sur un manche de deux pieds & demi de longueur.

Houer. Labourer la vigne avec une houë.

Larmes de la vigne. Se dit du suc nourricier qui distille goutte à goutte des farnens de vigne après qu'elle est taillée, quand la sève est en mouvement.

Lier ou accoller la vigne. C'est l'attacher à l'échaldas.

Marcotte de vigne. C'est un sarment enraciné qu'on a planté exprès en pépinière pour regarnir la vigne.

Marte. Espèce de houë qui sert pour labourer la vigne.

Martinet. Voyez *Vrilles* ou *Tenons*; c'est la même chose.

Meigle. Outil de vigneron composé d'un fer large du côté du manche, & qui se termine en pointe. On s'en sert beaucoup à Chablis.

Membre. Se dit des farnens qu'on laisse sur les ceps lorsqu'on taille. Les vigneron disent aussi, il faut laisser deux ou trois membres sur cep, c'est à-dire, deux ou trois verges ou farnens.

Moucheter la vigne. C'est pincer ou couper avec une serpette les sommités des nouveaux jets de la vigne pour les arrêter.

Nouer. Se dit de la fleur qui tombe & qui tourne en fruit.

Papilloter. La vigne ne fait que papilloter, quand le bourgeon en s'épanouissant ne montre que deux feuilles disposées en ailes de papillon; c'est ce qui est un mauvais signe; le bourgeon souffert.

Parer la vigne. C'est lui donner le labour après vendange.

Pas. Les vigneron disent, en Auxerrois, *planter au pas*; c'est planter la vigne dans des trous, dont la distance de l'un à l'autre n'est mesurée qu'au pas ou à l'enjambée du vigneron.

Perche. Mettre la vigne en perche, c'est attacher des perches en travers aux échaldas de la vigne, ainsi que cela se pratique dans tout l'Auxerrois.

Pleyon. Grande paille de seigne non battue dont on se sert pour accoller la vigne à l'échaldas lorsqu'elle a jeté du nouveau bois.

Pleurer. Voyez *Larmes*.

Poulette. S'entend d'un sarment d'une même sève coupé exprès pour être planté. Les poulettes passent quelquefois parmi les chapons ou crossettes pour plant de vigne; mais elles ne les valent pas.

Provigner. C'est coucher plusieurs farnens en terre pour leur faire prendre racines.

Rebiner. C'est donner un troisième labour à la vigne.

Rechauffer la vigne. C'est remettre de la terre dans un trou qu'on a fait au pied de la vigne pour la fumer.

Recouler la vigne. Remettre du plant où il a manqué.

Recours. Voyez *Courfon*; c'est la même chose.

Relever la vigne. C'est attacher pour la seconde fois aux échaldas les nouveaux farnens de la vigne qui ont poussé depuis qu'elle a été accollée: on relève la vigne avec le pleyon.

Rompre la vigne. C'est labourer également par-tout incontinent après qu'elle est nouvellement plantée.

Rosette. La vigne est en *rosette*, lorsque tous les bourgeons sont épanouis, & qu'ils forment par leurs feuilles une manière de rose.

Roueller la vigne. C'est faire une rigole tout du long de chaque perchée; ce qui se pratique avec la panne de la pioche, en relevant la terre du milieu d'une perchée, pour la jeter sur les pieds des ceps.

Sautelle ou sauterelle. Sarment de vigne qu'on couche en terre pour prendre racine, & de manière qu'il fait le dos-de-chat à la partie qui est hors de terre du côté où il tient au cep.

Sombrer. C'est donner le premier labour aux vignes.

Souche de vigne. Est la partie du cep qui est à la fleur de terre, & qui tient aux racines.

Tenon. Voyez *Vrilles*; c'est la même chose.

Terrer la vigne. Signifie, apporter à la hettée de la terre aux pieds des ceps qui languissent.

Tourner. Se dit du raisin qui commence à mûrir.

Viette. Branche de vigne qu'on taille à la longueur d'un pied & demi au plus, lorsqu'on veut l'étendre sur la perchée.

Vin de teinte. Est un vin qui est si fort en couleur, qu'il paroît noir. Il sert aux Cabaretiers pour colorer leur vin blanc; ils le rendent ou paillet, ou rouge, selon la quantité qu'ils y en mettent. Les Teinturiers s'en servent aussi pour leur teinture.

Vrilles, Martinets ou Fettons. Sont les petits fions tendres qui naissent le long des farnens, pour s'accrocher & se soutenir par leurs circonvolutions.

CHAPITRE VII.

DU CIDRE,

Du Poiré, du Cormé, & de plusieurs autres petites Boissons.

COMME il est triste de ne boire que de l'eau, & que la vigne ne vient point par-tout, la nécessité ingénieuse, ou plutôt l'expérience de l'homme à qui la Providence a abandonné le soin de faire valoir les différens dons de la nature, a appris à en tirer plusieurs sortes de boissons.

Après le vin, le cidre tient communément le premier rang; & sous le nom de cidre, on n'entend ordinairement que le jus des pommes rustiques, qui s'appelle dans les pays, cidre-pommé, ou simplement cidre; cependant le nom de cidre renferme aussi le poiré, ou jus de poires agrestes.

Du Cidre.

On dit que l'art de le faire a été trouvé en Basse-Normandie. D'autres prétendent que les Normands l'ont appris des Basques, qui sont aussi-bien fournis en la *Sidra*; & que ceux-ci la tiennent des Africains, chez lesquels cette boisson étoit connue dès le tems de Tertullien & de St. Augustin. Il y en a même qui la font de la plus haute antiquité, à cause de l'analogie du mot *fidre* avec le *ficera* des Latins, & le *sechar* des Hébreux.

Quoi qu'il en soit, le meilleur cidre se fait avec les pommes rustiques les plus douces; les ameres vont ensuite avec les plus aigres, & sans les mêler; on ne mêle que celles dont les sucres sont plus approchans, ou pour corriger les uns par les autres. J'ai déjà dit que les fruits au couteau ne valent rien pour faire du cidre.

On ramasse toutes les pommes qui tombent avant la maturité, & on les met à part: c'est ce qu'on appelle du *grouin*: on en fait du cidre de primeur.

On laisse les fruits à l'arbre jusqu'à leur parfaite maturité, qui est sur la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre; & alors on choisit un beau jour pour les récolter, afin qu'ils soient de garde. Le fruit & le cidre en vaudroient mieux si on les cueilloit à la main; mais comme il y auroit trop d'ouvrage, on les abat ou à coups de *gouilles*, ou en *lochant*, c'est-à-dire, en secouant l'arbre ou les principales branches, pour en faire tomber toutes les pommes. On les ramasse par monceaux pour qu'elles se ressuient, &, comme ils disent, pour qu'elles se *migotent* à l'air pendant trois semaines ou environ, ce qui les grossit & les perfectionne; ensuite on les porte au grenier ou dans quelque autre lieu destiné pour la garde de ces fruits, qu'on met ordinairement sur la pile du pressoir ou à côté, pour en faire du cidre à loisir.

C'est à quoi il faut employer les pommes, avant qu'elles soient ni pourries ni gelées. On fait du cidre depuis l'automne jusqu'à la fin de l'hiver; car on n'a pas le tems, dans les lieux bien plantés de pommiers, de faire tout son cidre à-la-fois; & il y a même des pommes qui ne veulent être pilées que sur le tard, pour qu'elles rendent plus de jus, de même qu'il y en a aussi qui donnent beaucoup plus de lie.

Les fruits des vieux pommiers donnent un cidre meilleur, plus coloré & plus de garde que celui des jeunes arbres, qui est ordinairement blanc.

Façons du Cidre.

Quand on veut faire le cidre, on met une quantité de pommes dans une grande auge de bois circulaire & évassée; on y écrase ces fruits sous une meule ou d'une antenne qu'un bâton passé dans l'axe tient attachée à un pivot mobile placé au centre de l'auge, & qu'un cheval tourne comme celles dont se servent les faiseurs d'huile. On met de l'eau avec les pommes tant & si peu qu'on veut; il en faut un peu pour que le fruit s'écrase, mais le trop d'eau gâte le cidre. On remue les pommes dans l'auge, avec une pelle de bois, à mesure qu'elles s'écrasent: quand elles sont écrasées comme il faut, on les retire de l'auge pour y en mettre d'autres qu'on écrase de même, & ainsi de suite jusqu'à la fin.

Les meules de bois valent mieux que celles de pierre, & souvent on en met deux qui se suivent dans la même pile. L'auge doit être posée & maçonnée solidement, & être bien close & bien mastiquée, pour que rien ne se perde.

Ceux qui n'ont point de ces grandes piles à meules tournantes, se servent d'une auge simple dans laquelle ils pilent le fruit à force de bras avec des pilons ou massues de bois.

Aussi-tôt que les pommes sont pilées, afin qu'elles ne se dessèchent point, on les porte sur la table du pressoir, & on les y dresse en motte quarrée avec de la grande paille, qui est nécessaire pour lier la motte; on met un lit de paille entre chaque lit de pommes, qui est d'environ quatre doigts d'épaisseur. La motte ainsi dressée, on charge la motte & le pressoir, on presse; la liqueur coule dans la cuve, & à mesure qu'elle s'emplit on la survide dans des tonneaux bons & propres qu'on n'emplit pas tout-à-fait, & qu'on ne bonbonne qu'après que le cidre a bouilli.

On fait les mottes ou affiettes de pommat plus ou moins grandes, suivant la portée du pressoir; à mesure qu'elles s'affaissent, on les taille quarrément avec le couteau à pressoir, qui

qui est un grand fer recourbé emmanché de bois, & on charge les recoupes par-dessus la motte qu'on continue de pressurer.

Tout cidre, soit pommé ou poiré, demande à bouillir long-tems sans être bouché, parce qu'il est plus furieux dans son bouillon que le vin, sur-tout quand on y a mis trop d'eau.

On tire le cidre au clair dans d'autres futailles, lorsqu'on veut s'en défaire; car il se garde mieux sur la lie & dans des tonneaux d'un grand volume; mais il n'aime pas à être voituré dans les fortes chaleurs.

Les futailles où il se fait mieux & où il se conserve plus long-tems, sont celles où il y a eu depuis peu de l'huile d'olive, de l'eau-de-vie ou des vins de liqueur; mais dans ceux où il y a eu de l'eau-de-vie, le cidre mûrit plutôt & a moins de couleur.

Les fruits au couteau qui se servent sur table, ne valent rien pour faire du cidre; il faut, comme on l'a déjà dit, des fruits rustiques. On remarque même que celui qui se fait de pommes tendres, se garde moins que celui de pommes fermes. Les pommes sures ont plus de suc que les douces, mais dans les petits terroirs, le cidre s'en conserve moins; aussi est-il plutôt prêt à boire, & on n'y doit point mettre d'eau en les pilant; à la différence des pommes douces, comme elles ont le suc gras & épais, il leur faut un peu d'eau pour qu'elles s'écrasent mieux, & qu'elles graissent moins; ou bien y mêler des pommes aigres. Dans les grands terroirs à cidre, celui des pommes sures perd son aigreur avec le tems, & la seconde année il est aussi doux que les autres. En général, ce sont les pommes qui ont la chair ferme qui font le meilleur cidre, & souvent qui donnent le plus de jus; il ne se pare pas si vite que les autres, mais il est plus de garde.

Les Normands, & depuis quelque tems les Bas-Picards, plantent dans leurs clos & dans leurs champs, un grand nombre de fruits différens, dont la plupart sont d'une belle couleur; mais ils ont une saveur rude & acerbe, & rendent un cidre piquant, fort, & qui se conserve long-tems.

Le bon cidre doit être clair, ambré, d'une bonne odeur, & d'un goût doux & piquant. Ceux qui ont le plus de corps ou d'amertume, se gardent le plus. Il y en a de rouges, d'ambrés & de blancs; ceux-ci sont ordinairement ceux qui percent mieux & qui percent moins, quoiqu'ils soient les moins estimés. Il y a des cidres qui se gardent jusqu'à la quatrième année. Les plus légers & les plus perçans s'aigrissent ordinairement dès la fin de la première année, sur-tout quand on y a mis trop d'eau dans la pile ou dans la cuve; car l'eau affoiblit & aigrit le cidre.

Communément il faut six mines de pommes pour faire un muid de cent soixante-huit pots de cidre. Une mine, ou six boisseaux de grosses pommes, donnent plus de jus qu'une mine de petites pommes.

Les meilleurs cidres, tels que sont ceux des vieux arbres plantés sur le tuf, sont sujets à la *cappe*, c'est ainsi que les Normands appellent une espèce de coëffe ou pellicule qui se forme & surnage dans le tonneau; & qui en se crevant ordinairement, lorsque la pièce est à la barre, met tout le reste du cidre en lie. On peut remédier à cet accident en clarifiant ce qui reste en vuilage avec de la colle de poisson; ou bien, environ six semaines après que le cidre est entonné, on renverse la pièce sur un bout, on défonce l'autre bout, & on en enlève la cappe avec un tamis.

Le cidre est pectoral, il fortifie l'estomac, il humecte & désaltère beaucoup; quand on en prend trop, il enivre plus fort que le vin.

Piquette ou petit Cidre.

On fait de la piquette de cidre ainsi que de vin. On prend le marc du cidre après qu'il a été pressuré, ou la lie des pièces en vidange; on met tremper ces marcs ou lies dans des vaisseaux avec de l'eau, & au bout de huit jours on les reporte sur le pressoir pour en tirer jusqu'à la dernière goutte. C'est ce qu'ils appellent *repasser* le marc, & ce *petit cidre* est la boisson ordinaire des femmes, des enfans, des domestiques & journaliers en Normandie. Il est meilleur quand on le fait de marc qui n'a point été d'abord pressuré si fort; il y en a souvent qui vaut du cidre pur. Du moins le petit cidre vaut toujours bien ce qu'il en coûte pour la cueillette des fruits, & pour la façon du cidre; c'est pourquoi il y a commodité & double profit à avoir chez soi un pressoir à cidre; car ceux qui y portent leurs pommes à

pressurer, y laissent le marc outre l'argent qu'ils donnent pour le pilage & pressurage. Ordinairement on fait un muid de petit cidre avec le marc de quatre muids de gros cidre.

Le pommat ou marc, après qu'on en a exprimé tout le jus, sert encore d'engrais aux cochons & aux arbres; ou bien on le fait sécher par mottes pour le brûler.

Autre Cidre appelé Picasse.

En Normandie & ailleurs on fait grossièrement une espèce de cidre avec des pommes concassées simplement; on en remplit un tonneau bien enfoncé & posé à demeure; on y met de l'eau par-dessus jusqu'à deux doigts du bondon; on le laisse bouillir, & on use de cette boisson en le remplissant d'eau à mesure jusqu'à ce qu'il ne veuille plus rien dire, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'il ne puisse plus supporter l'eau.

Du Poiré.

On fait avec des poires rustiques le cidre poiré, comme on fait le cidre pommé avec des pommes agrestes; mais le poiré veut être gardé plus long-tems, pour être dans sa boîte; cependant il n'est pas si agréable à la vue ni au goût, il porte à la tête & se conserve moins que le pommé. On le fait de même, tant pur que piquette ou picasse.

Véritable maniere de faire l'excellent Cidre de Normandie & le Poiré.

Aujourd'hui les Bretons, à l'imitation des Normands, plantent beaucoup de pommiers: le cidre s'y trouve très-délicat. L'Angleterre même suit cet exemple, que les Normands y ont apparemment porté. La Picardie, le Beauvaisis & le Hurepois commencent à adopter cet usage.

Il faut convenir que le cidre qui est doux, est la meilleure boisson de toutes pour les poitrines délicates; car il adoucit, rafraîchit & lâche un peu: il gonfle à la vérité ceux qui n'y sont pas accoutumés, mais il ne fait jamais cet effet-là à ceux qui en font leur usage ordinaire.

Le cidre n'est pas généralement de la même bonté dans toute l'étendue de la Province de Normandie. Il y a plusieurs endroits où il s'en trouve de bon, mais en petite quantité. Les deux cantons où il est excellent & en plus grande abondance, sont le pays d'Auge & le Bessin, ou les environs d'Isigny: c'est de ce dernier lieu dont on va donner par classe la liste des noms des pommes des meilleures espèces, ainsi que la maniere de les piler ou écraser, & d'en tirer le jus, afin d'avoir du cidre doux, délicat & excellent, & qui peut se comparer quelquefois aux vins de liqueur les plus agréables.

On n'entrera pas dans la maniere d'élever les pépinières, c'est une chose connue de tout le monde, ni dans celle de greffer en fente les pommiers: ils se plantent ordinairement en qu'n once, ou bien on en dresse des allées pour former les avenues des maisons de campagne.

On cueille les pommes en différens tems à mesure qu'elles paroissent mûres: on ne peut pas en donner un tems fixe: cela dépend des années qui sont plus ou moins avancées; l'usage & la vue en décident; mais une regle générale dont il ne faut jamais s'écarter tant qu'il est possible, c'est de cueillir les pommes dans un tems sec, & qu'elles ne soient chargées d'aucune humidité, les porter dans un grenier, & les mettre toutes en un tas suivant leur classe, afin qu'elles s'échauffent ensemble, qu'elles suent & qu'elles se mûrissent.

Voici la liste des espèces que l'on doit cueillir les premières, qui sont de la première classe; girard, louviere, gros-relet, haze, fraisquein: les espèces de la seconde classe sont, prapetit, doux-évêque, gallot, gannevin, oranger, petite-aufrique, petit-relet, petit-dameret, amer-doux de Sully. Il y a encore le safran que l'on pile & cidre seul sans le mêler avec aucune autre espèce: il fait du cidre que l'on garde fort long-tems. La troisième espèce de pommes consiste en pommes dures qui mûrissent fort tard & très-difficilement; elles composent la troisième classe; en voici les noms; aufrique, marin-onfré, germaine, benevanelle. Les deux premières classes s'appellent pommes tendres, & la troisième s'appelle pommes dures. Il y a dans ces trois classes une infinité d'autres espèces; mais qu'il est inutile de rapporter, puisque l'on a choisi celles qui font le meilleur cidre.

Il y a le tems de maturité à prendre pour piler les pommes, ce qui est d'une grande im-

portance; il faut que celles des deux premières classes, appellées pommes tendres, soient pilées pour les cidrer, quand elles passent de beaucoup le point de la plus grande maturité. Les pommes de la troisième classe, appellées pommes dures, doivent au-contraindre être pilées toutes vertes. Quand elles sont amassées ensemble dans le grenier, aussi-tôt qu'elles ont une odeur forte de pommes, il est tems d'en faire du cidre; si l'on attendoit davantage, le cidre en seroit moins bon: ce détail est confirmé par mille & mille expériences; c'est la raison pour laquelle, lorsqu'on goûte dans une cave quantité de futailles pleines de cidre, elles ont toutes des goûts différens, parce qu'il n'est pas possible de pouvoir, dans le même tems & tout-à-la-fois, écraser & tirer le jus des pommes, quand elles se trouvent dans le tems qu'il convient de le faire.

On suppose que tout le monde fait la construction des pressoirs à faire le cidre: il suffit de dire seulement que l'on fait une auge circulaire de pièces de bois rapportées à deux meules de bois semblables à celles d'un moulin à bled, mais différemment posées; car celles du moulin sont horizontales, & celles pour le cidre sont verticales dans leur auge; elles sont percées dans leur centre par où passe un effieu, dont un bout qui excède le dehors de l'autre, sert à y attacher un cheval, & l'autre extrémité de l'effieu ou de l'axe est attachée au pilier, qui est fixe & perpendiculaire au centre du terrain tracé circulairement par l'auge. On remplit cette auge de pommes; le cheval qui tourne en rond autour de l'auge, fait tourner les meules qui écrasent peu-à-peu les pommes. Lorsqu'on juge qu'elles sont écrasées comme il convient (car si elles l'étoient trop, le cidre rendroit trop de lie, & si elles ne l'étoient pas suffisamment, on n'en tireroit pas assez de jus), on les prend avec une pelle de bois pour les jeter dans une grande cuve, qui est mise exprès à une distance très-proche, & où il n'y a que le passage du cheval entre la cuve & l'auge, que l'on appelle communément en Normandie, la *pile*. On continue cet ouvrage jusqu'à ce qu'on ait assez de pommes pilées pour faire un marc; ce qui est un terme pour faire entendre sa largeur & hauteur nécessaire, afin que le pressoir en tire tout le jus.

En Angleterre, ils ont une autre maniere d'écraser les pommes. Ils se servent de deux pignons de cuivre ou de fer fondu, qui engrainent l'un dans l'autre d'un pied de longueur & autant de hauteur. Ils font tourner l'effieu d'un seul pignon, lequel fait tourner l'autre pignon en dedans; cela est couronné d'une trémie, où ils jettent les pommes. Cet usage est fort bon & très-utile; mais il y a peu d'endroits où cela soit établi en Normandie, parce qu'il est plus difficile de faire du petit cidre avec cette machine, qu'avec la pile ordinaire. On expliquera par la suite la maniere de faire le petit cidre dans cette Province.

Les pommes étant pilées, comme on vient de le dire, il faut asséoir le marc sur l'émoi du pressoir. Peu de personnes ignorent que le pressoir est composé d'un gros sommier de bois, qui s'appelle *brebis*, de vingt-quatre à vingt-huit pieds de longueur, posé horizontalement sur ce terrain, & d'un autre arbre appelé *mouton*, de pareille figure, élevé parallèlement sur la brebis. Il est soutenu par le bout le moins gros, d'une grosse vis de bois dont l'autre bout tient pareillement dans le bout le moins gros de la brebis. Dans le milieu de la longueur de ces deux arbres il y a deux jumelles, & à leur gros bout deux autres jumelles; ce sont ces quatre pièces de bois plates arrêtées fixement par le bout d'en-bas à la brebis, & par en-haut à des traverses, qui les tiennent solidement sans s'écarter, de sorte que le mouton hausse & baisse entre les quatre jumelles, & toujours à plomb sur la brebis. Il y a une traverse que l'on met à la main sous le mouton dans les deux jumelles du côté de la vis, lesquelles sont portées diamétralement exprès; & par la force de cette traverse, on fait hausser & baisser en bascule le gros bout du mouton; pour les jumelles de derriere, on se sert de morceaux de bois qu'on appelle *des clefs*, soit pour supporter le mouton, ou le faire presser sur le marc.

Entre les quatre jumelles, on place solidement sur la brebis un plancher de planches, qui s'appellent *chassi d'émoi*, avec un rebord de quatre pièces de bois, que l'on nomme *roseaux d'émoi*, qui empêchent le jus de la pomme de s'écouler que par un endroit appelé *beron*, d'où le cidre tombe dans une petite cuve placée au-dessous pour le recevoir. On a donné à ce plancher le nom d'émoi, sur lequel perpendiculairement on élève le marc des pommes par lits de trois à quatre pouces d'épaisseur, séparés par des couches de longue paille, le tout jusqu'à la hauteur de quatre à cinq pieds, & dont la base a à-peu-près la même largeur, de sorte que cela représente une pyramide quarrée & tron-

quée: En Angleterre, on se sert de toile de crin au-lieu de longue paille, dont l'usage n'est point encore établi en Normandie, quoique très-bon.

Le marc étant donc établi & élevé sur l'émoi, il y a un plancher de pareille grandeur, mais sans aucun rebord, qui est attaché au-dessous du mouton qui se nomme le *hec*; par le moyen de la vis qui est à l'extrémité de la brebis & du mouton, on fait baisser le mouton sur le marc, qui, en y appuyant le *hec*, fait presser & fortir le jus que ce marc contient.

Au bas de cette vis de pressoir, il y a comme une roue de carrosse qu'on appelle le *tour*, placée horizontalement sur la brebis, & qui tient au bas de la vis; il y a des chevilles attachées perpendiculairement sur la jante de ce tour ou roue placées de distance en distance, afin que plusieurs hommes en prenant ces chevilles, tournent la vis avec plus de force pour presser le marc jusqu'à ce qu'il ne rende plus de jus.

On a parlé ci-devant d'une petite cuve qui est sous le beron de l'émoi pour recevoir le cidre; on est obligé de la vider à mesure qu'elle se remplit, & on entonne le cidre dans des tonnes ou tonneaux; ces derniers sont des petites tonnes d'environ quinze cens pintes, mesure de Paris: on met dessus un grand entonnoir garni d'un tamis de crin qui retient les parties épaisses du marc qui se mêlent avec le cidre.

Quand le tonneau est plein, à quatre pouces près, on le laisse dans la cave, où il fermente presque aussi-tôt, ce qu'on appelle en Normandie *bouillir*: à peine le bouillonnement est-il passé, que la lie la plus épaisse qui s'est détachée du plus spiritueux du cidre par la fermentation, descend au bas du tonneau; & celle qui est la plus légère monte au-dessus du cidre, & s'appelle *chapeau*, parce qu'elle occupe le haut de la liqueur.

Lorsqu'on souhaite que le cidre prenne beaucoup de force & qu'il monte à la tête, on le laisse dans cette situation avec son chapeau & sa lie; il se conserve même plus longtemps: mais si l'on veut du cidre doux, agréable, délicat, & qui garde cette douceur, il faut tirer le cidre au clair; mais il y a un tems précieux pour cet ouvrage; on ne doit pas le faire quand le cidre a perdu toute sa douceur, ce que les Normands appellent *cidre paré*; ni quand il y a trop de douceur, parce que toute la lie ne feroit point encore déposée au bas du tonneau; c'est dans le tems précisément que, lorsqu'en le goûtant, il gratte tant soit peu le palais, quelque douceur qu'il ait avec cette qualité, il faut le tirer au clair, & pour le rendre parfait, y mettre un sixième de cidre doux au sortir de l'émoi; ce qui procure une nouvelle fermentation moins forte que la première: une petite quantité de lie épaisse au bas du tonneau, un petit chapeau mince de la lie légère s'élève au haut; ce qui aide le cidre à se conserver dans sa parfaite bonté, qui fait, suivant le dire des Normands, un cidre gras chargé de couleur: au-contraire, les cidres qui n'ont point été tirés au clair, sont des cidres maigres, clairs, durs & forts.

Voilà tout ce que l'on peut dire de plus particulier sur les cidres de Normandie: on conviendra aisément, par ce que l'on vient de voir, que ceux qui prétendent qu'on mêle de l'eau avec les pommes, se sont extrêmement trompés, & ne savent pas comment on fait l'excellent cidre.

Il est vrai qu'on se sert d'eau pour faire du petit cidre, qui est la boisson ordinaire des domestiques & des pauvres artisans. Quand on a tiré le jus du marc qui est sur l'émoi, ce qu'on appelle le *gros cidre*, on le porte dans la pile, où l'on met une quantité suffisante d'eau (la moins vive est celle qui y convient le mieux), & l'on fait tourner les meules par des chevaux, afin de triturer le marc avec l'eau; puis on le met au pressoir, comme on a expliqué ci-dessus pour le gros cidre. Voilà la seule occasion où l'on mêle l'eau avec les pommes, mais après en avoir tiré le premier jus & tout ce qui y est de meilleur.

Il y a quelquefois des occasions où l'on mêle un peu d'eau dans le cidre, c'est quand il a été transporté pour le clarifier promptement (ce que peu de personnes suivent cependant) on met dans ce tonneau de quinze cens pintes, environ cinq pintes d'eau, laquelle étant plus pesante que le cidre, descend au bas de la futaille, & fait déposer avec elle les parties qui empêchent le cidre de paroître clair: cela fait à-peu-près l'effet de la colle que l'on met dans le vin; mais l'eau n'agit pas si promptement que la colle de poisson: c'est pourquoi lorsqu'on veut que le cidre soit mouffueux & le boire dans sa vraie bonté, on attend qu'il se soit perfectionné dans la futaille; & aussi-tôt qu'il a attrapé un goût flatteur, on le colle de la

même manière que nous l'avons dit en parlant du vin; puis on le tire en bouteilles, où il se conserve plus long-tems & beaucoup mieux que dans le tonneau.

Le poiré, qui se fait avec les poires, se fabrique de la même manière que le cidre: on fait aussi du petit poiré. Le poiré n'est pas une boisson générale dans la Normandie, & il y a même peu de cantons où il soit en usage, parce qu'il est mal-sain; le plus grand avantage que l'on en tire, c'est qu'il sert à faire de l'eau-de-vie beaucoup supérieure à l'eau-de-vie de cidre.

Du Cormé.

Prenez des cornes qui ne soient pas encore mûres; elles sont alors jaunâtres & assez fermes; emplissez un tonneau plus d'à moitié; remplissez-le d'eau & le laissez bouillir sans bondon: cette liqueur en fermentant prend un acide, & acquiert promptement une maturité qui plaît au goût. Elle sert de boisson quand le vin manque, du moins pour les domestiques & pour les journaliers.

Vin de Prunelles.

Les pauvres payfans font une picasse de prunelles qu'ils cueillent de même avant leur maturité; ils en mettent dans un tonneau jusqu'à la moitié, puis ils en remplissent le reste d'eau jusqu'à deux doigts près du bord, & ils le laissent fermenter pendant un mois, ensuite ils en boivent. Quoique cette boisson ait une couleur veloutée, elle est pourtant moins bonne que les précédentes. On la remplit d'eau à mesure que l'on en boit, jusqu'à ce que la substance des prunelles soit totalement absorbée.

Vin de Genievre pour les Pauvres.

Prenez six boisseaux de graines de genievre légèrement concassées, & quatre poignées d'absinthe bien épluchée: mettez le tout dans un tonneau, & versez dessus cent pintes d'eau commune; laissez-le infuser dans la cave ou autre lieu frais pendant un mois: on pourra ensuite faire une boisson ordinaire & suffisante pour ceux qui n'ont vin, cidre, ni bière à boire: elle est très-saine & convient à toutes sortes de tempéramens. Il faut laisser le marc au fond du tonneau, & le remplir d'eau quand la première est buë. Plus cette boisson est vicille, meilleure elle est, parce qu'elle est plus spiritualisée.

Bouillon.

Le bouillon est une autre petite boisson fort saine & très-propre aux femmes, aux enfans, aux domestiques & aux pauvres gens; ils en font leur ordinaire en quelques Provinces, comme Flandre & Picardie. C'est un diminutif de bière qui se fait aisément & à peu de frais, & qui peut se faire par-tout.

Prenez un minot de bon son ou recoupes de froment; faites-le bouillir avec de l'eau nette & saine dans une chaudière qui tiende un demi-muid; ajoutez-y deux poignées de l'herbe appelée *orvalle* de la grande espèce, & remuez le tout avec un bâton, afin que ce tout se mêle sans se brûler, & après trois bouillons, tirez-le de dessus le feu: étant refroidi, vous le passerez par un gros linge ou par un tamis de crin, & vous en emplirez une futaille de demi-muid, dans laquelle vous aurez mis pour un sol de levain détrempé à part avec de l'eau: cette boisson entonnée, bouillira promptement à-peu-près comme la bière. Quand elle sera rassise & claire, au bout de deux, quatre ou six jours, selon sa force, vous la mettrez en perce en jettant les deux premières pintes si elles sont troubles. On met ordinairement cette boisson en perce, aussi-tôt qu'elle a perdu sa fadeur & pris un goût aigrelet, & on la boit sans discontinuation, parce qu'elle ne se garde pas long-tems; aussi en fait-on de nouvelle lorsqu'on veut: il n'est pas nécessaire de défoncer le tonneau, il suffit de vider la lie par le bondon sans trop l'égoutter.

Ponche.

Le ponche est la liqueur favorite des Anglois; elle a été inventée dans les Isles que cette Nation possède en Amérique, d'où elle est passée en Angleterre.

Elle est composée de deux parties d'eau-de-vie & d'une d'eau ordinaire ; on y met du sucre , de la cannelle , du girofle en poudre , du pain rôti & des jaunes d'œufs qui la rendent épaisse : souvent au-lieu d'eau on y met du lait , & c'est la plus estimée : elle est très-nourrissante , & on la tient excellente pour la poitrine ; mais d'un autre côté ayant pour fondement l'eau-de-vie , je pense que cette boisson ne manque jamais d'altérer le sang , & même d'affecter les organes.

Chouffet, Bouillon des Turcs.

Le chouffet est une boisson qui n'est guere différente de celle qu'on appelle bouillon en Picardie , dont nous venons de parler. Le chouffet est fort nourrissant , & enivre comme la biere.

Les Turcs , chez lesquels cette boisson est en usage , la font de pâte crue , mais levée ; ils la décuivent dans un chaudron plein d'eau ; & quand elle est raffie & fêchée , ils en prennent la grosseur d'un œuf qu'ils jettent dans de l'eau pour la boire : elle s'échauffe aussi-tôt , & bout d'elle-même sans la mettre sur le feu , de maniere qu'il s'en fait un boisson blanche & épaisse. Les Turcs se lavent & se fardent de l'écume de chouffet , comme les Flamandes & les Angloises le font avec celle de la biere.

CHAPITRE VIII.

De la Biere & de l'Hydromel.

LA biere *cervisia* ou *zythum* , anciennement connue sous le nom de cervoise , est une boisson composée d'eau , de fleurs de houblon , & de levure ou levain.

On fait trois sortes de bieres ; de la double , de la simple , & de la petite. Les différentes doses d'orge , de houblon & de levure sur la même quantité d'eau , font ces trois sortes de bieres.

Ceux qui font la biere s'appellent Brasseurs , à cause du travail qu'ils font en mêlant l'orge avec l'eau ; ce qu'on appelle *brasser*. Il leur faut pour cela des lieux spacieux , accompagnés de cours & de grands bâtimens pour contenir les chaudières , les cuves , les baquets , les fourneaux & autres ustensiles nécessaires , avec des greniers , des caves & des celliers. S'ils n'ont pas quelque riviere ou fontaine voisine , il leur faut des puits les meilleurs ; car l'eau est le fondement de la biere ; & si l'eau n'est pas bien claire , pénétrante , légère , sans saveur & très-pure , il est impossible de faire de bonne biere. On connoît que l'eau est bonne lorsqu'elle mouffe aisément avec le favon ; mais quand elle le fait difficilement , c'est une preuve qu'elle est embarrassée de choses qui lui font étrangeres , & par conséquent qu'elle n'est point propre à cet usage. L'eau de la petite riviere de Biere ou des Gobelins , est la meilleure de toutes celles que l'on trouve à Paris.

Les chaudières doivent être de cuivre , leur grandeur est proportionnée à la quantité de biere que l'on veut faire. Il y en a de cinq , de six & de quinze muids ; elles sont environnées & scellées dans une maçonnerie de briques & de bon mortier. Le fond pose sur un fourneau de brique dont le diametre est égal à celui de la chaudiere , & la hauteur proportionnée à la grandeur de la chaudiere , afin que le feu soit grand ou petit , toujours suffisant pour échauffer la matiere qui y est contenue : elles n'ont d'autres couvercles que des planches que l'on met dessus , & que l'on ôte quand on le juge à propos.

Pour travailler & brasser commodément , il faut au moins deux chaudières montées à côté l'une de l'autre.

L'orge qui doit entrer dans la composition de la biere , doit être bien choisi & de bonne qualité. On le fait d'abord tremper dans de l'eau froide pendant vingt-quatre ou vingt-huit heures : après quoi , sans lui donner le tems de se sécher , on le porte au *germoir* ; c'est ainsi qu'on appelle un lieu bas & humide , comme une cave ou un cellier où on l'étend , & on le laisse jusqu'à ce que chaque grain ait poussé son germe environ de la longueur de quatre à cinq lignes ; alors on le porte sur la touraille , & on l'étend sur les

haies pour le faire sécher. La germination du grain ne doit pas être entiere , & il faut l'arrêter à un certain degré , & le faire sécher , parce que le grain tout-à-fait germé aigrirait & gâterait la biere.

Du grain qui sert à la faire , il n'y en a qu'une partie qui doit être germée , & la portion ordinaire est d'un quart de germé , sur trois quarts de l'autre.

La *touraille* ou *tourelle* est un bâtiment rond ou carré en maniere d'étuve , qui a un plancher élevé raisonnablement au-dessus du fourneau , qui est au-dessous & au milieu du bâtiment : ce plancher est à claire-voie , composé de lattes tant plein que vuide , afin que la chaleur pénètre aisément par-tout. On recouvre la claire-voie de haies , qui font de grandes pieces d'une étoffe grossiere faite du crin de cheval , sur lesquelles on étend l'orge germé ; on ne fait d'abord qu'un feu modéré dans le fourneau ; mais de quatre heures en quatre heures on remue l'orge , & on augmente le feu jusqu'à ce qu'il soit entièrement sec. Pour lors on le met au moulin.

Les bons Brasseurs ont des moulins chez eux ou à eau , ou à chevaux , ou à bras. Ces moulins ne different en rien des moulins ordinaires pour le bled. On moud l'orge & on le réduit en farine , grossiere à la vérité , mais bien *évidée* ; c'est un terme de Meunier , qui veut dire qu'elle ne doit point être du tout attachée au son.

Quand la farine est en état , on emplit d'eau les grandes chaudières ; & pendant qu'elle chauffe , on porte la farine dans la cuve.

Les cuves dont on se sert , sont composées de grosses douves de bois de chêne bien liées avec des cercles de fer : elles ont deux fonds ; le véritable , qui est bien étanché & à demeure , est percé dans son milieu d'une ouverture ronde d'un pouce ou environ de diametre , que l'on bouche avec un bâton un peu plus long que la cuve n'est profonde ; on l'appelle la *tape*. Sur ce même fond pose le bout d'une pompe , par le moyen de laquelle on introduit l'eau dans la cuve entre les deux fonds.

A un ou deux pouces de distance du vrai fond , on y en fait un autre , composé de planches toutes percées de petits trous , que l'on ôte pour les nettoyer ; c'est ce qu'on nomme le *faux-fond* ou le *fond volant*. On étend dessus du houblon ou de la petite paille de froment , c'est-à-dire , des épis battus de l'épaisseur d'un bon pouce.

On met la farine d'orge sur cette couche , on l'étend bien également ; & l'eau de la chaudiere étant dans le degré de chaleur qu'elle doit avoir , on la fait entrer par le moyen de la pompe entre les deux fonds , d'où pénétrant par les petits trous , elle humecte le houblon ou la petite paille , & ensuite la farine qui est dessus , & à mesure qu'elle croît , elle fait nager & monter toute la matiere contenue dans la cuve au-dessus du fond.

Le degré de chaleur de l'eau que l'on introduit dans la cuve , est la pierre de touche du savoir des Brasseurs ; car si l'eau est trop chaude , elle brûle la farine , & tout est perdu ; & si elle est trop froide , elle la met en pâte , & devient inutile. Ils trouvent ce véritable degré de chaleur en mettant dans la chaudiere une pelle de bois toute droite ; & lorsque l'eau commence à frémir autour du manche , elle est alors dans le degré de chaleur convenable : on l'appelle la *trempe*. On l'introduit aussi-tôt entre les deux fonds , & on retire le feu , afin qu'elle ne s'échauffe pas davantage , & on remue fortement à force de bras , avec des pelles , la farine contenue dans la cuve : c'est ce travail qu'on appelle proprement *brasser*. Ce mouvement est absolument nécessaire non-seulement pour empêcher la farine de s'amoncèler , mais particulièrement pour en tirer toute la substance , & la répandre dans l'eau.

Quand on juge que la farine & l'eau ont été assez brassées , on les laisse reposer pendant une heure ; après quoi on donne à *voie* , c'est-à-dire , qu'on leve doucement la *tape* , afin que l'eau imprégnée & chargée des parties substantielles de la farine , passe par les petits trous du faux fond comme par un crible bien fin , & se rende par l'ouverture de la *tape* dans un réservoir qui est dessous , où on la prend avec des paquets pour la porter dans la chaudiere. La petitesse des trous du faux fond empêche que la farine ni le houblon ou petite paille , ne puissent se mêler avec l'eau que l'on rapporte dans la chaudiere. C'est à ce premier travail que l'on fait dans la cuve , que les Brasseurs ont donné le nom de *premier métier*.

Comme on ne fait jamais les cuves assez grandes pour contenir toute l'eau que l'on veut convertir en biere , & que d'ailleurs le travail en seroit moins bien fait s'il y avoit une trop grande quantité de matiere dans la cuve , on fait chauffer en deux ou trois

fois la quantité d'eau dont on a besoin ; & après le premier métier on introduit de nouvelle eau dans la cuve, on brasse de nouveau, on observe exactement tout ce qu'on a fait dans le premier métier, toujours sur la même farine, & on lâche cette seconde eau dans le réservoir ; c'est ce qu'on appelle le *second métier* : & le *troisième*, si on remet jusqu'à trois fois de nouvelle eau dans la cuve où est la farine. C'est par ces différens mouvemens ou métiers qu'on retire toute la substance de la farine, & que l'eau s'en charge.

Quand toute l'eau est dans le réservoir, on la porte dans les deux chaudières dans lesquelles on la partage également, & on y met le houblon à raison de sept livres & demie par muid d'eau, comme on a mis aussi l'orge à raison d'un setier par muid d'eau, pour la bière double.

On met le feu sous les chaudières ; on le fait d'abord assez médiocre, & on l'augmente ensuite pour faire bouillir la liqueur. Si on veut de la bière rouge, il faut faire bouillir la liqueur pendant vingt-quatre heures ; mais si c'est de la bière blanche, dès qu'elle a commencé à bouillir, on la jette sur les bacs pour la faire refroidir.

Ces bacs sont des cuves très-larges & très-grandes, mais qui n'ont que dix à douze pouces de profondeur, afin que l'air agissant plus aisément sur cette superficie, rafraîchisse plutôt la liqueur.

Lorsqu'elle n'est plus que tiède, on la lâche dans une autre cuve appelée *guilloire*, & quand on y a fait entrer jusqu'à la hauteur d'un pied, on y met de la levure à raison d'un baquet ou seau par muid d'eau, & au bout d'une heure on achève de faire couler dans la guilloire ce qui restoit dans les bacs.

La levure ou *levain* n'est autre chose que l'écume que la bière jette quand elle est dans les futailles ; les Boulangers de petit pain s'en servent aussi-bien que les Brasseurs ; c'est ce qui fait bouillir la liqueur, qui la dépure, la clarifie & achève de lui donner sa perfection.

La levure ayant demeuré sept heures dans la liqueur, & s'y étant toute dissoute, on entonne la bière dans les tonneaux : on ne les bouche point, mais on penche un peu les pièces, & on met entre-deux un baquet pour recevoir l'écume qui sort par le trou du bondon, qui est la levure dont on vient de parler.

Au bout de cinq heures on remplit les tonneaux, & pendant vingt-quatre heures, on les remplit de quatre heures en quatre heures.

La moitié des choses ci-dessus, d'orge, de houblon & de levure, sert à faire la bière simple, & le tiers la petite bière, toujours sur la même quantité d'eau. On mêle un peu d'ivraie avec le grain dont on fait la bière, pour lui donner un goût plus piquant ; mais il en faut peu dans chaque chaudière. A Paris, en Angleterre & en Hollande on emploie de la coriandre pour donner du goût à la bière double. Les Flamands jettent du miel & des épices dans la bière quand elle est épurée, pour la rendre plus agréable : les Anglois y mettent du sucre, de la cannelle & du clou.

On voit assez que, pour faire une certaine quantité de bière, par exemple, dix muids, il faut mettre chauffer plus de dix muids d'eau, parce que le feu & les différens mouvemens qu'on leur donne, en consomment toujours quelque partie. L'usage apprend la quantité qu'on en doit mettre, pour en avoir ce qu'on s'est proposé.

La bière double, soit rouge ou blanche, se fait avec du bled froment ; c'est pourquoi on la défend dans les tems de cherté.

On peut mettre la bière, ainsi que le vin, en bouteilles, soit de terre ou de grès, & même elle s'y perfectionne, pourvu qu'on la boive dans l'espace d'un certain tems plus ou moins long qu'on ne peut pas déterminer, mais qu'il est bon de prévoir, car sans cette attention elle devient si amère, qu'il est presque impossible d'en pouvoir boire.

La *dragée*, qui est l'orge ou autre grain cuit, qui demeure dans le brassin après qu'on en a tiré la bière, se donne aux vaches, chevaux & cochons.

Lorsqu'on boit de la bière nouvellement faite, ou qu'on en boit un peu trop, elle cause de la douleur & empêche d'uriner : le moyen sûr & aisé de faire cesser cette incommodité, est de boire un peu d'eau-de-vie.

On ne dira rien des propriétés de la bière ; elle enrichit les Brasseurs, & elle rafraîchit & engraisse ceux qui en boivent. Il suffit de dire que plusieurs Nations en font leur boisson ordinaire.

De

De l'Hydromel.

Dans les pays froids où le raisin ne peut acquérir la maturité nécessaire pour faire du bon vin, & où en récompense il se trouve de bon miel, comme dans la Lithuanie, dans la Pologne, & presque dans toute la Moscovie, les Peuples se font, avec l'eau & le miel, une liqueur spiritueuse qu'on appelle hydromel vineux. Cette boisson leur fait autant de plaisir que le vin nous en fait ; ils la mettent même au-dessus du meilleur vin pour son bon goût. Quoi qu'il en soit, comme il s'agit ici de tout ce qui peut être d'utilité & d'usage dans notre Maison Rustique, voici la manière dont on fait l'hydromel.

On prend de l'eau de fontaine ou de rivière ; on y délaie vingt livres de beau miel blanc sur trente pots d'eau ; on la met ensuite sur le feu, l'écumant de tems en tems, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager la liqueur ; après quoi on la verse dans un tonneau dont on n'emplit que les deux tiers, & qu'on ne bouche qu'avec du papier ou du linge : on expose ce tonneau au plus fort soleil ou à la chaleur des étuves pendant quarante ou cinquante jours, afin que la liqueur fermente & se fortifie ; enfin on la met à la cave, & on la bouche bien.

Pour faire l'hydromel vineux, il n'y a qu'à y ajouter quelques pots de bon vin d'Espagne ou autre, sur la fin de la cuisson, ou avant qu'il ait bouilli.

Quelques-uns, pour le rendre plus agréable, y jettent des aromates avant qu'il ait commencé à bouillir. D'autres pour lui donner différens goûts & différentes couleurs, y mêlent des sucres de cerises, de mûres, de fraises & framboises, ou de plusieurs autres fruits. Il y en a aussi qui y mettent du vin.

On fait, comme je l'ai dit, bouillir l'hydromel jusqu'à ce qu'un œuf puisse surnager la liqueur, & par cette marque on connoît qu'elle a la consistance nécessaire pour devenir forte, spiritueuse, & pour se conserver long-tems. On n'emplit que les deux tiers du tonneau dans lequel on met l'hydromel, afin que la liqueur trouve assez d'espace pour s'étendre pendant la fermentation. On ne bouche ce tonneau que de linge ou de papier, de peur qu'il ne creve par la fermentation ; enfin on l'expose au soleil ou aux étuves, pour que la liqueur fermente plus promptement, & que ses sels essentiels aient plus de force à briser & exalter les parties huileuses du miel.

On choisit ordinairement le miel blanc pour faire l'hydromel, parce qu'il est plus pur & d'un meilleur goût que le jaune. On pourroit y employer du miel de Narbonne ; l'hydromel n'en feroit que plus excellent. Il est bon que l'hydromel soutienne le froid d'un hiver avant qu'on le boive ; il en est plus vineux, & en perd plus parfaitement l'odeur & le goût du miel.

L'hydromel vineux ne se fait bien que pendant les grandes chaleurs de l'été. Il fortifie le cœur & l'estomac, il ranime les esprits & adoucit les âcretés de la poitrine : en médecine, la dose est d'un demi-verre ; mais on s'en sert bien plus pour le délice, comme du vin d'Espagne ; on en fait même une boisson ordinaire. Il enivre comme le vin, & l'ivresse en est plus longue. L'eau-de-vie qu'on en tire, est foible.

On peut faire un hydromel qui ne sera pas vineux, en le préparant de la même manière sans le laisser fermenter ; & cet hydromel simple, qu'on nomme autrement *aqueux*, parce que ce n'est qu'un composé d'eau & de miel, se peut faire en tout tems.

Dans les lieux où il se fait beaucoup de miel, on lave les rayons du miel & les vaisseaux où il y en a eu, & l'on fait une eau miellée assez claire, dont les gens du commun se servent pour leur boisson ordinaire.

Rien n'empêche qu'on ne puisse faire par-tout, de l'hydromel ou simple, ou vineux, une boisson ordinaire, comme on fait en Hollande, en Pologne & en Moscovie, puisqu'il n'est qu'une liqueur saine & aisée à faire.

On fait souvent des hydromels *vulnérables* avec des décoctions d'herbes vulnérables & un peu de miel, pour en faire boire à ceux qui sont malades du poulmon.



CHAPITRE IX.

DE L'EAU-DE-VIE,

De l'Esprit-de-Vin, de l'Eau de la Reine d'Hongrie, & autres matieres distillées.

LE vin & les autres boissons, dont nous avons parlé dans les Chapitres précédens, nous amènent naturellement à l'eau-de-vie, & à la suite de cette liqueur on trouvera dans ce Chapitre & dans le suivant, plusieurs choses qui paroîtront peut-être n'être pas de son sujet; mais ce sont originairement toutes productions de cette Maison Rustique, & il est de notre économie de les suivre dans leurs principaux états, pour faire connoître les différens emplois qu'on en peut faire, cela est également utile & honorable. Il est même à souhaiter qu'à la Campagne, où on est souvent dénué de secours & désoeuré, on se mette en état de se procurer à soi-même les choses enseignées ici.

Le sujet demande que j'emploie quelques termes chymiques, mais très-communs, qui ne seront pourtant pas intelligibles à tous les Lecteurs; c'est pourquoi j'en donnerai l'explication par ordre alphabétique à la fin de ce Chapitre, afin qu'on puisse y recourir, & s'éclaircir sur chaque mot à mesure qu'il se présentera, sans perdre, si on le veut, la suite de la lecture.

De la Distillation.

Pour distiller au *bain-marie*, il faut avoir un alambic, & mettre ce que vous voulez distiller dedans avec la liqueur convenable à la distillation; le couvrir de sa chapelle, & le bien luter tout-autour avec du gros papier & de la pâte, qu'on fait avec de la farine, dont vous frotterez le papier comme d'une espece de colle, puis vous mettrez votre alambic dans une chaudiere pleine d'eau, & proportionnée à sa grandeur; vous la mettrez sur un fourneau ou sur un trépied; vous la ferez bouillir d'un bouillon toujours égal, afin que ce qui est dans l'alambic bouille de même; & avant que d'y mettre la bouteille ou *réceptif*, vous laisserez tomber environ un demi-verre de la liqueur, ce qu'on appelle le *flegme*; ensuite vous y mettrez le *réceptif*, que vous luterez & boucherez bien avec du papier frotté de la colle ci-dessus: vous le laisserez aller, vous remplirez le chaudron d'eau bouillante à mesure qu'elle diminuera, & pour aider à la distillation, vous prendrez un torchon ou grosse serviette, que vous mouillerez dans de l'eau fraîche: après l'avoir pressé pour en ôter la grosse eau, vous en couvrirez la chapelle de l'alambic; quand la serviette sera chaude & qu'elle commencera à se sécher, vous la remouillerez toujours de même jusqu'à la fin de la distillation.

Si votre alambic tient neuf à dix pintes, vous n'y mettrez que six pintes de liqueur avec ce que vous voulez distiller, parce que si vous l'emplissiez tout-à-fait, cela monteroit dans le chapiteau; c'est à quoi il faut prendre garde. Lorsque vous verrez qu'il commencera à bouillir, vous en diminuerez le feu, afin qu'il bouille doucement, & vous l'entretiendrez toujours de même jusqu'à la fin. De six pintes de liqueur ainsi mises à la distillation, vous n'en pourrez tirer que trois pintes de bon, c'est-à-dire, moitié au plus.

Si c'est au *bain de sable* ou de *endre* que vous voulez distiller, il faut mettre votre alambic dans une terrine ou dans un pot de fer, avec du sable ou de la cendre dessous & tout-autour, & y faire un feu doux & tempéré, parce que la cendre & le sable s'échauffent de peu de feu: vous ferez travailler toujours votre alambic ainsi, & le maintiendrez dans un même degré de chaleur. Vous mettrez un linge mouillé sur la chapelle, comme je viens de le dire, pour que la liqueur n'y monte pas, ce qui gâteroit toute votre distillation. Ayez soin aussi d'entretenir vos vaisseaux bien lutés, & de tirer le flegme avant que d'adapter le *réceptif*.

Eau-de-Vie.

L'eau-de-vie n'est autre chose qu'un esprit-de-vin ou d'autre liqueur détrempe de flegmes, ce qui la distingue de l'esprit-de-vin, dont nous parlerons ci-après. Je dis de vin ou d'autre liqueur, parce qu'on fait l'eau-de-vie non-seulement de vin, qui est la véritable, mais aussi de cidre, soit pommé ou poiré, de biere, d'hydromel & de plusieurs autres liqueurs, même de mélassé ou de sirop de sucre, de fruits & de grains; mais on ne se sert guere que de l'eau-de-vie de vin, les autres sont trop âcres; c'est pourquoi le Parlement de Paris a défendu qu'il entrât dans cette ville capitale autres eaux-de-vie que celles de vin; ce qui a été étendu dans tout le Royaume, par une Déclaration du Roi de 1713, qui ne permet que les eaux-de-vie de vin pour toute la France, & celles de cidre, pour la Normandie & la Bretagne seulement.

On fait toutes les eaux-de-vie de la même maniere, c'est-à-dire, par distillation, qui est la voie la plus usitée.

On en tire de toutes sortes de vins, soit rouges ou blancs; les vins forts & tartreux en fournissent pourtant moins; on y emploie les vins moins forts: souvent même ceux qui commencent à se passer, en donnent beaucoup plus; ainsi on trouve doublement son compte à les distiller, puisqu'ils coûtent moins, & qu'ils fournissent davantage. Les vins d'Orléans & de Blois, ceux du Pays d'Aunis, même ceux de Paris, rendent plus d'eau-de-vie que ceux d'autres vignobles plus renommés; mais on ne peut pas favoir si c'est un tiers ou un quart de vin qui se convertit en eau-de-vie; car dans des années cinq ou six pintes de vin ne donnent qu'une pinte d'eau-de-vie; & dans d'autres, deux pintes en donnent presque une.

Pour en faire la distillation. Remplissez de vin la moitié d'une grande cucurbitte de cuivre, couvrez-la de son chapiteau ou réfrigérant, & adaptez-y un *réceptif* après que le flegme aura été jetté; lutez exactement toutes les jointures avec de la vessie mouillée, afin qu'aucune liqueur ne s'évapore, & distillez à petit feu égal environ la quatrième partie de l'humidité, ou jusqu'à ce que la liqueur qui distille ne s'enflamme plus quand on la présentera au feu; ce qui se trouvera dans le *réceptif* est de l'eau-de-vie. Il ne faut point la faire à feu trop violent, car tout le vin de la cucurbitte s'en iroit en vapeurs dans le *réceptif*, & l'on y trouveroit les sulfures de vin presque tous mêlés, & aussi peu inflammables qu'ils l'étoient dans la cucurbitte.

Quand on veut rendre l'eau-de-vie plus forte, on la fait distiller de nouveau, ou dans un matras à long col, auquel on met un chapiteau & un *réceptif*, ou par le serpent; alors le flegme, qui est la partie la plus grossière & la plus aqueuse de la liqueur ne pouvant monter aussi haut que l'esprit, retombe au fond, & l'on en retire l'esprit autant dé-flegmé qu'il le peut être. Il faut avoir soin que le serpent passe au-travers d'un tonneau plein d'eau, pour condenser ou fixer l'esprit, car sans cela il retomberoit dans l'alambic. Plus de fois on distille l'eau-de-vie, plus elle est forte & spiritueuse; mais aussi elle coûte plus de peine & de frais. On la distille ordinairement au *bain-marie*, & quelquefois à un petit feu de flamme, & avec le serpent.

On connoît que l'eau-de-vie est assez distillée à chacun de ces signes, quand après avoir été allumée elle se consume entièrement sans laisser aucune marque d'humidité au fond du vaisseau: quand un linge trempé dans de l'eau-de-vie, puis allumé, ne se brûle point; quand une goutte de l'eau-de-vie répandue dans la main s'évapore aussi-tôt, ou enfin quand le camphre se dissout dans de l'eau-de-vie. On le connoît aussi par le petit essai de verre; car l'esprit ne monte plus lorsqu'on voit les perles grosses comme de têtes d'épingles, il faut qu'elles soient grosses comme un pois, & qu'elles s'évanouissent promptement.

Ceux qui font commerce d'eau-de-vie, appellent eau-de-vie d'épreuve, celle qui, en la jettant dans un verre, forme une petite mousse blanche, laquelle en diminuant fait le cercle que les Marchands appellent le chapelet, n'y ayant que l'eau-de-vie bien dé-flegmée, & où il ne reste point trop d'humidité, qui fasse le chapelet entièrement.

On tire aussi de l'eau-de-vie de la lie de bon vin; elle n'est pas si gracieuse au goût; mais elle est souvent aussi bonne, plus chaude & plus sèche que celle tirée du vin même. Après que l'eau-de-vie est tirée, il est bon de l'exposer au soleil pour la subtiliser da-

avantage. La liqueur tartreuse qui reste dans le fond de l'alambic, peut servir à faire du vinaigre.

L'eau-de-vie est d'un grand débit & d'un gros commerce, sur-tout pour les Ports de mer & pour les Pays septentrionaux. Il en faut toujours quelque provision dans une Maison de campagne, tant pour les gens sains & malades que pour les bestiaux.

L'eau-de-vie de cidre & d'autres liqueurs se fait de même que celle de vin. L'eau-de-vie de cidre se fait & se consomme en Normandie; celles de sirop de sucre & de mélasse se font à Orléans & dans les autres endroits où il y a des affinages de sucre; on en fait quelquefois la boisson ordinaire des Marelots sur mer. Les eaux-de-vie de vin de France sont les plus estimées de l'Europe, principalement celles de Cognac, de Nantes & de Poitou, parce qu'elles sont plus fines & plus vigoureuses, & qu'elles conservent plus long-tems l'épreuve du chapelet.

Eau-de-vie de grains. Pour faire de l'eau-de-vie de grains, on met de l'orge & du bled tremper deux ou trois heures dans de l'eau tiède: ensuite on retire le grain, on le met sécher sur des paillassons pour le faire germer, comme font les Brasseurs: on en prend les germes que l'on remet dans de l'eau fermenter deux ou trois jours selon la force du ferment; & quand il a bouilli de soi-même, on jette cette eau dans l'alambic, & l'on opere comme ci-dessus.

La bonne eau-de-vie, ainsi que tous les esprits inflammables, doit être choisie claire, légère, d'une odeur forte & agréable, qui s'enflamme aisément, & qui ne soit point trop âcre au goût. La vraie maniere de la connoître est par l'essai, qui est une petite bouteille longue d'un doigt, dans laquelle on met de l'eau-de-vie jusqu'au tiers de sa longueur; on secoue la bouteille, & plus les grains perlés qui sont dedans sont gros, plus l'eau-de-vie a de force & d'esprit. Cet essai se fait aux eaux-de-vie de vin. Les autres sentent souvent l'empyreume, & sont essayées par le feu: moins il reste de liqueur au fond du vaisseau dans lequel on la brûle, plus elle est forte.

Pour faire de l'eau-de-vie anisée. Prenez un demi-setier d'essence d'anis distillée, mettez-le dans trois pintes de très-bonne eau-de-vie avec une pinte d'eau bouillie, & mêlez bien le tout ensemble. Si vous la voulez sucrée, mettez-y une chopine de sucre clarifié, & passez le tout à la chauffe.

Pour faire de l'eau-de-vie de genievre, qui est excellente pour les maux d'estomac, pour les indigestions, pour les coliques, pour les femmes en couche, &c. prenez un pot d'eau-de-vie, un quarteron de graines de genievre mûres, treize gros de cannelle, douze clous de girofle, douze grains de poivre blanc, le tout entier; infusez-le pendant huit jours à froid, ajoutez-y une demi-livre de sucre, & filtrez-le.

Pour faire de l'eau-de-vie avec de l'eau. Faites dissoudre une demi-livre de sel de tartre sur une quantité suffisante d'eau-de-vie; mettez cette matiere dans un vaisseau où il y aura quatre ou cinq fois autant d'eau; laissez-la fermenter, & elle sera bonne & forte dans peu.

Les Moscovites tirent de l'avoine, par la distillation, une espece d'eau-de-vie, dont ils se servent au-lieu de vin, & qui n'enivre pas moins. Les Tartares Tongouts, sujets de la Moscovie, ont une autre eau-de-vie qu'ils appellent *arak*, qui se fait avec du lait de cavale qu'ils laissent aigrir, & qu'ensuite ils distillent à deux ou trois reprises entre deux pots de terre bien bouchés, d'où la liqueur sort par un petit tuyau de bois. Cette eau-de-vie est très-forte, & enivre plus que celle de vin.

Dans le lieu où se fait le sucre, on retire aussi, par la distillation, beaucoup de liqueur ardente & inflammable de cannes à sucre ou cannamelles. Les Barbares appellent cette liqueur *rum*. Les gens du pays en font un aussi grand usage que nous faisons de l'eau-de-vie: souvent même les équipages de mer n'ont pas d'autre boisson, parce qu'on l'a à bon marché sur les lieux.

Esprit-de-Vin.

L'esprit-de-vin est une eau-de-vie déslegmée & raffinée; ou, pour parler les regles de l'art, c'est la partie huileuse du vin rarifiée par des sels acides.

C'est un grand dissolvant: on en donne une demi-cuillerée aux Apoplectiques & aux Léthargiques, pour les faire revenir: on leur en frotte aussi les poignets, la poitrine & le visage. C'est un bon remede pour la brûlure, si on en applique aussi-tôt qu'elle est faite,

pour les humeurs froides, pour la paralysie, pour les contusions & pour les autres maladies, quand il est question de résoudre & d'ouvrir les pores.

La maniere commune de faire l'esprit-de-vin, est de distiller l'eau-de-vie dans un alambic tant de fois que l'esprit vienne pur. Pour ce faire, on retire par la distillation environ la moitié de ce qu'on veut d'eau-de-vie, & l'on rejette comme inutile le flegme qui reste au fond de l'alambic. On distille encore la moitié de l'esprit qui avoit été distillé, & l'on rejette le flegme. On continue ces rarefactions, jusqu'à ce que mettant le feu à une cuillerée de l'esprit, tout brûle, & qu'il ne reste aucun flegme. Mais parce que cette opération est fort longue, & qu'à peine, en huit ou neuf mois qu'on a réitéré ces distillations, peut-on avoir un esprit-de-vin exempt de flegme, quelque petit feu qu'on ait fait, les Artistes ont inventé une haute machine qu'ils appellent *serpentin*, à cause des circonvolutions qu'elle fait. On l'adapte sur la cucurbitte contenant l'eau-de-vie, & le haut fait en entonnoir, reçoit un chapiteau, auquel ayant adapté un récipient & luté exactement les jointures, on met le vaisseau sur un petit feu: cette petite chaleur fait monter les esprits de vin; mais le flegme étant trop pesant, ne peut être exalté si haut: ainsi l'on a un esprit-de-vin dépouillé de flegme dès la première fois. Comme il est difficile de transporter cette machine à la campagne & en autres lieux où l'on veut faire de l'esprit-de-vin, & que d'ailleurs elle est sujette à être dessoudée aux jointures par la violence des esprits, voici un moyen plus commode pour faire de l'esprit-de-vin.

Emplissez à moitié d'eau-de-vie un grand matras à long col, & y ayant adapté un chapiteau & un récipient, lutez exactement les jointures: posez votre matras sur un pot à demi-rempli d'eau, & placez le pot sur un feu modéré, pour faire distiller au bain de vapeur l'esprit qui se séparera de son flegme, & qui montera pur: continuez ce degré de feu jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien, vous aurez un esprit-de-vin déslegmé à la première distillation. Il sera aussi bon que celui du serpentin, & l'on n'a point sujet de craindre que l'esprit sorte hors du vaisseau par aucun endroit, pourvu qu'on ait bien luté les jointures, comme nous l'avons dit.

Le matras doit avoir le col bien long, afin qu'il ne monte point de flegme dans le récipient.

Le bain de vapeur est plus propre qu'aucun autre à cette opération; parce qu'il fait une chaleur très-modérée pour faire élever les esprits seuls: or la vapeur de l'eau échauffe insensiblement. On doit continuer le même degré de feu lent jusqu'à ce qu'il ne distille plus rien.

Eau de la Reine d'Hongrie.

L'eau de la Reine d'Hongrie n'est qu'un esprit-de-vin empreint des parties les plus essentielles de la fleur du romarin.

Pour la faire, emplissez à moitié une cucurbitte de verre ou de grès, de fleurs de romarin, cueillies quand elles sont dans leur plus grande vigueur; versez-y de l'esprit-de-vin, jusqu'à ce que les fleurs puissent tremper: mettez votre cucurbitte au bain-marie, & l'ayant couvert de son chapiteau avec un récipient, lutez exactement les jointures, & donnez dessous un feu de digestion pendant trois jours, après lesquels vous déluterez les vaisseaux, & vous verserez ce qui pourra être distillé dans la cucurbitte: raccommodez votre alambic, & augmentez le feu assez fort pour faire distiller la liqueur, en sorte qu'une goutte ne tarde point à suivre l'autre: & lorsque vous en aurez tiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laissez refroidir les vaisseaux, & les délutez; vous trouverez dans le récipient une très-bonne eau de la Reine d'Hongrie, que vous garderez dans une fiole bien bouchée.

Ou bien, prenez des fleurs de romarin trente-deux onces, des feuilles de romarin, des sommités de thym, de sarriette, de lavande, de costus, de sauge & de marjolaine, de chacune quatre onces; concassez le tout & le mettez dans une grande cucurbitte de verre ou de grès; mêlez-y des sels ammoniac & de tartre en poudre, de chacun une once; versez dessus quatre-vingt-seize onces d'esprit-de-vin, bouchez la cucurbitte de son chapiteau, adaptez-y un récipient, lutez exactement les jointures, & procédez en la digestion & en la distillation, comme au précédent article: vous aurez une eau d'une odeur subtile & plus forte que l'autre.

Il faut faire distiller l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu assez fort, autrement l'es-

prit-de-vin monteroit seul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu d'essence.

Autre méthode. Dans le tems de la fleur de romarin, cueillez-en le matin après que le soleil aura donné dessus, une livre & demie, que vous laisserez à l'ombre pendant quarante-huit heures, en la remuant de tems en tems, afin qu'elle seche également : au défaut de fleur, vous pourrez prendre des sommités de romarin, de sauge, d'hysope, de thym & de marjolaine, que vous ferez sécher de même, & les mettrez infuser dans votre vaisseau avec six pintes de bonne eau-de-vie, du soir au matin ; ensuite vous couvrirez le vaisseau de la chapelle que vous luterez bien, & vous ferez distiller le tout au bain-marie, au bain de sable, ou de cendre, ou à feu doux que vous entretiendrez toujours égal. Le flegme en étant sorti, vous y mettrez une bouteille ou récipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne eau jusqu'à deux pintes & chopine au plus. Cela fait, retirez votre vaisseau de dessus le feu, délutez votre bouteille ou récipient, bouchez-le, & quand il sera refroidi, mettez l'eau dans des fioles bien bouchées.

Pour faire de l'eau de la Reine d'Hongrie sur le champ. On n'a qu'à mettre quelques gouttes d'huile ou essence de romarin dans de l'esprit-de-vin. L'huile de romarin se retire par la distillation, comme l'huile de cannelle, de la maniere qui sera expliqué ci-après.

L'eau de la Reine d'Hongrie est bonne dans les palpitations & foiblesses de cœur, dans la paralysie, dans la léthargie, dans l'apoplexie, & dans les maladies hystériques ; la dose est depuis une dragme jusqu'à deux. On s'en sert aussi extérieurement pour la brûlure, pour les tumeurs, ou pour les humeurs froides, pour les contusions, & pour toutes les occasions où il faut réveiller les esprits. Les Dames en mettent environ une demi-once sur six onces d'eau-de-lis, ou de fleur de feves pour se laver le visage.

Eau de Mélisse & de toute autre Plante odorante.

Prenez une bonne quantité de mélisse cueillie récemment quand elle est dans sa vigueur, pilez-la bien dans un mortier, & la mettez dans un gros pot de terre : faites une forte décoction d'autre mélisse, & versez-en dessus en sorte qu'elle soit bien humectée : couvrez le pot, & la laissez en digestion pendant deux jours : renversez ensuite la matiere dans un grand alambic de cuivre, & le couvrez de son chapiteau ou réfrigérant étamé par dedans ; posez-le dans un fourneau, & y ayant adapté un récipient, lutez les jointures avec de la vessie mouillée ; faites dessous un feu du second degré, & distillez environ la moitié de l'eau que vous aurez versée sur la mélisse ; puis laissez refroidir les vaisseaux, & les délutez : vous trouverez dans le récipient une fort bonne eau de mélisse, qu'il faut verser dans une bouteille & l'exposer cinq ou six jours débouchée au soleil, pour développer les parties spiritueuses condensées dans le flegme, & rendre l'eau plus odorante, puis la boucher & la garder.

On tire de la même maniere l'eau de toutes les plantes odorantes, comme sauge, marjolaine, thym, menthe, hysope, romarin, &c.

On doit faire dans ces distillations un feu du second ou troisième degré, parce que si on le donnoit trop petit, il ne monteroit point de sel essentiel au volatil de la plante ; & si on le donnoit plus fort, l'eau qui en sortiroit sentiroit le brûlé. Afin que la distillation soit bonne, il faut qu'une goutte ne tarde point à suivre l'autre.

On peut faire distiller les plantes odorantes au bain-marie, ou au bain de vapeur ; elles ne courront point le risque de cette maniere de sentir le brûlé, & il ne sera pas besoin d'y ajouter aucune eau pour les distiller, parce qu'on n'a point à craindre qu'elles brûlent, mais l'opération en est longue.

On pourroit encore faire une bonne eau de mélisse, ou de toute autre plante odorante, en arrosant la plante pilée avec du vin blanc pour toute liqueur ; mais il seroit nécessaire de faire la distillation au bain de vapeur, ou au bain-marie, parce qu'il n'y auroit pas assez d'humidité pour la faire à feu nud. Il ne seroit pas besoin d'exposer cette eau au soleil pour exciter son odeur, car le vin blanc auroit assez exalté ses parties odorantes. On doit la boucher exactement dès qu'elle est faite.

L'eau de mélisse composée ou magistrale se fait de cette maniere.

Prenez des feuilles de mélisse tendres, vertes, odorantes, nouvellement cueillies, six poignées ; de l'écorce de citron extérieure jaune, deux onces ; de la muscade & de la coriandre, de chacune une once ; de la cannelle & des girofles, de chacune une demi-once : pilez &

concassez bien ces ingrédients ; mêlez-les ensemble, & les ayant mis dans une cucurbitte de verre ou de grès, versez dessus deux livres de vin blanc, & une demi-livre d'eau-de-vie, bouchez bien le vaisseau, & laissez la matiere en digestion pendant trois jours : mettez-la ensuite distiller au feu de sable, ou au bain-marie, & vous aurez une très-bonne eau aromatique.

L'eau de mélisse, soit simple ou magistrale, est cordiale, stomacale, céphalique ou hystérique ; c'est-à-dire, qu'on s'en sert pour fortifier le cœur & l'estomac, pour les maladies du cerveau, pour les palpitations, pour les foiblesses, dans la paralysie, dans l'apoplexie & dans les fievres malignes, pour résister au venin. On en donne depuis une dragme jusqu'à une once de la magistrale, & depuis deux onces jusqu'à six de la simple.

Eau de Barbeaux.

Prenez trois livres de fleurs de barbeaux ou bluets, connus aussi sous le nom de *cyanus*, nouvellement cueillies dans leur vigueur ; mettez-les, sans leur ôter leurs calices, avec une quantité suffisante d'eau de neige, pour les bien humecter dans un mortier de marbre, & les y écrasez ; ensuite jetez le tout dans une cucurbitte de verre ou de grès ; ajoutez-y un chapiteau & un récipient, & laissez digérer la matiere un jour entier par une chaleur lente au bain-marie ; après quoi distillez l'humidité ; ensuite versez de l'eau distillée dans une bouteille & exposez-la au soleil pendant quelques jours sans être bouchée : au bout de ce tems, bouchez bien la bouteille, & gardez cette eau pour vous en servir dans les inflammations & autres maladies des yeux ; car elle les rafraîchit & en raffermis les fibres, & en en faisant tomber souvent quelques gouttes dans les yeux, elle les éclaircit ; c'est ce qui lui a fait donner, par différentes personnes, le nom d'*eau de casse-lunettes*.

Eau de Fleurs d'Orange.

Prenez six livres de fleur d'orange quand elle sera dans sa vigueur, écrasez-la dans un mortier de marbre, mettez-la dans une cruche de grès ; ajoutez-y six onces de la première écorce d'oranges ameres coupées par petits morceaux, versez dessus du vin blanc & de l'eau de mélisse, de chacun quatre livres ; si vous n'avez pas d'eau de mélisse, mettez de l'eau commune en la place, ou bien doublez la dose du vin blanc, afin de dissoudre les parties odorantes de vos matieres & que vous en puissiez tirer toute l'essence hors du marc : ajoutez, si vous le pouvez, à l'infusion quelques petites oranges grasses comme une noix, & concassées ; brouillez le tout avec un bâton, & la cruche bien bouchée, mettez-le en digestion dans le fumier chaud pendant deux jours ; puis débouchez le vaisseau, versez promptement la matiere dans une cucurbitte de grès ou de verre, ajoutez-y un chapiteau & un récipient, lutez les jointures exactement ; mettez la cucurbitte au bain-marie, ou au bain de vapeur, & par un feu assez fort, faites distiller l'humidité : vous aurez une fort bonne eau de fleur d'orange ; on l'appelle autrement *eau de nappe* : il faut la garder dans une bouteille bien bouchée.

Comme les fleurs d'orange sont cheres, on voit beaucoup d'eau de fleurs d'orange mal faite ; ce n'est la plupart qu'une légère infusion de fleurs d'orange dans de l'eau commune qu'on fait distiller, & qui n'a guere plus de vertu que la simple eau de fleurs d'orange par infusion, dont je dirai la composition au dernier Chapitre de cet Ouvrage, & qui n'est que pour l'agrément ; au-lieu que l'eau spiritueuse ci-dessus est très-bonne contre les vapeurs & contre la malignité des humeurs : on en donne dans les maladies hystériques, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier l'estomac & le cerveau ; elle est d'un grand usage : la dose est depuis deux scrupules jusqu'à une once.

Eau de Roses, & de toutes autres Fleurs, Semences & Plantes.

Les roses les plus propres pour faire une eau de rose bien odorante, sont les roses pâles & les roses blanches de jardins les plus simples. Les rouges sont pourtant les meilleures, quoique moins odorantes, parce qu'elles sont astringentes, & les autres purgatives, & qu'on n'emploie guere l'eau de rose que dans les remedes astringens.

Prenez dix ou douze livres de ces roses cueillies peu après le lever du soleil, en tems sec,

& mondées de leur bouton, ou pécule; pilez-les dans un mortier de marbre, jusqu'à ce qu'elles soient en pâte: mettez-les ensuite dans une grande cucurbitte de cuivre étamée en dedans; versez-y du suc d'autres roses tirées nouvellement, jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment humectées, afin qu'elles ne s'attachent point au fond, & qu'elles ne prennent point de mauvaise senteur: adaptez à la cucurbitte sa tête-de-more étamée avec son réfrigérant & un récipient, lutez les jointures, posez le vaisseau sur un feu modéré, & ayez soin de changer l'eau du réfrigérant quand elle s'échauffera; car il faut qu'elle soit froide pour condenser les vapeurs & pour empêcher que ce qui distille ne sente point le feu. Quand vous aurez distillé environ la moitié de la liqueur, faites cesser le feu, de peur que la matière ne s'attache au fond: séparez vos vaisseaux, coulez & exprimez ce qui sera resté dans la cucurbitte; remettez-y l'expression, c'est-à-dire le suc, & faites-en distiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu: vous aurez une fort bonne eau de rose.

Plusieurs se servent, pour distiller les roses, d'un vaisseau de cuivre plat étamé en dedans, qu'ils appellent *rosaire*; ils y mettent les feuilles de roses sans les piler; ils adaptent sur le vaisseau une chappe d'étain ou de cuivre étamée, & par un petit feu nud, ils font distiller un peu d'eau-rose: ils lèvent le chapiteau, & trouvent les roses amassées en forme de gâteau; c'est ce qu'on appelle un *chapeau de roses*. On peut le faire sécher au soleil, & le garder en cette forme: on s'en sert en fomentation bouilli dans du vin, pour fortifier. Ceux qui ne se fient pas de conserver le chapeau de roses, le tournent dans le vaisseau, & achevent d'en distiller l'humidité. Cette sorte de distillation est très-longue, & l'eau court grand risque de sentir le brûlé, ou du moins le feu: il seroit plus sûr de la faire au bain de vapeur: on peut sans risquer donner à l'eau du bain autant de chaleur qu'on veut.

On fait encore de l'eau-rose, *per descensum*, en la manière suivante. Prenez une jatte, ou un grand pot de terre de grès large d'embouchure; couvrez-le d'une toile nette que vous lierez autour du rebord, & vous ferez une cavité au linge avec la main dans le pot: remplissez cette cavité de fleurs de roses à la hauteur de deux doigts; posez sur ces roses le cul d'un plat ou d'une terrine de grès qu'on aura chauffé, & qui joigne bien avec le haut du pot; mettez des cendres chaudes dans ce plat, & un peu de braise par-dessus afin d'échauffer les roses: la vapeur qui en sortira, ne pouvant pas s'élever à cause du cul du plat, descendra & distillera en eau dans le pot. Continuez le même degré de feu, & changez les roses à mesure qu'elles seront seches, jusqu'à ce que vous ayez assez d'eau distillée.

L'eau-rose sert pour fortifier la poitrine, le cœur & l'estomac, pour arrêter les cours-de-ventre, les crachemens de sang & les autres hémorragies: la dose est depuis une once jusqu'à six. On l'emploie encore en injection dans les gonorrhées, & on en lave les yeux dans la petite vérole, dans les inflammations, & pour nettoyer la chassie; on la mêle avec de l'eau de plantain.

On tire l'eau des fleurs qui ont du suc, de la même manière que l'eau de rose; mais à l'égard des fleurs qui ont peu d'humidité aqueuse, comme les fleurs de lavande, de bétoine, de muguet, thym, sauge, romarin, il faut les arroser avec du vin blanc ou de l'eau, les laisser en macération deux jours, puis les faire distiller au bain-marie ou au bain de vapeur.

On en usera de la même manière, quand on voudra tirer l'eau des racines & des semences.

Huile, ou Essence de Cannelle & de tous autres Végétaux odorans.

Concassez quatre livres de bonne cannelle, & la mettez tremper dans six pintes ou douze livres d'eau chaude; laissez le tout en digestion dans un vaisseau de terre bien bouché pendant deux jours: remuez ensuite votre infusion dans un grand alambic de cuivre; le récipient adapté, & les jointures bien lutées avec de la vessie mouillée, distillez par un assez grand feu trois ou quatre livres de la liqueur; après quoi délutez l'alambic, & versez dedans par inclination l'eau distillée; vous trouverez au fond un peu d'huile que vous verserez dans une fiole, & la boucherez bien. Faites distiller la liqueur comme auparavant; puis ayant jetté l'eau dans l'alambic, ramassez l'huile qui sera au fond du récipient, & mêlez-la avec la première: réitérez cette *cohobation* jusqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile.

L'huile de cannelle est un excellent corroboratif; elle fortifie l'estomac, & elle aide fortement à la nature dans ses évacuations; elle excite aussi la semence.

On peut tirer de cette manière presque toutes les huiles des végétaux odorans, comme

celles de bois de rose, de romarin, de lavande, de genievre, de girofle & d'anis: elles sur-nagent l'eau, ou se précipitent au fond, selon qu'elles ont plus ou moins de sels.

Explication de quelques termes chimiques employés dans ce Chapitre.

Alambic, cucurbitte, matras, serpent, tête-de-more, chapiteau, réfrigérant, récipient, sont tous vaisseaux servant à distiller.

Bain de fumier ou *ventre de cheval*, se fait quand un vaisseau, contenant quelque matière qu'on veut mettre en digestion ou en distillation, est placé dans un gros tas de fumier chaud.

Bain de vapeur, c'est lorsqu'un vaisseau de verre est échauffé par la vapeur de l'eau chaude.

Bain-marie, c'est quand l'alambic est placé dans un vaisseau rempli d'eau, sous lequel on met du feu, afin que l'eau s'échauffant, échauffe aussi la matière qui est dans l'alambic.

Cohobation, se fait lorsqu'on réitère la distillation d'une même liqueur, après qu'on l'a versée sur la matière restée dans le vaisseau.

Digestion, se fait quand on laisse tremper quelque corps à une chaleur très-lente pour le ramollir.

Feux. Les feux ou bains de sable, de limaille de fer & de cendre, se font lorsque le vaisseau contenant la matière qu'on veut échauffer, est entouré dessous & aux côtés de sable, de limaille de fer ou de cendre. Tous ces feux sont doux; celui de limaille est pourtant le plus fort, & celui de cendre est le moindre. Ils ont chacun trois degrés, & le feu de charbon en a quatre.

Pour faire un feu *au premier degré*, il faut deux ou trois petits charbons allumés qui puissent entretenir une très-petite chaleur. Pour le feu *au second degré*, il en faut trois ou quatre qui soient capables d'échauffer le vaisseau sensiblement, & de sorte que la main puisse souffrir quelque temps cette chaleur. Pour le feu *au troisième degré*, il faut avoir une chaleur suffisante à faire bouillir un pot rempli de cinq ou six pintes d'eau; & pour le feu *au quatrième degré*, il faut du charbon & du bois qui excitent une dernière violence de feu.

Le feu *de reverbere* se fait dans un fourneau couvert d'un dôme, afin que la chaleur & la flamme, qui cherchent toujours à sortir par le haut, retombent & reverberent sur le vaisseau qui est posé à nud sur deux barres de fer.

Le feu *de roue* ou *de fusion* se fait lorsqu'on environne de charbon allumé un creuset ou un autre vaisseau qui contient la matière qu'on veut mettre en fusion.

Le feu *de lampe* se fait quand quelque matière contenue dans un vaisseau de verre, est échauffée par la chaleur toujours égale d'une lampe allumée. On se sert du feu de lampe ou de chandelle bien allumée, pour amollir les cols de quelques petits vaisseaux de verre, afin de les luter hermétiquement; ou pour échauffer le col d'un petit matras ou quelque vaisseau de verre à l'endroit où on le veut rompre, en y appliquant un petit linge mouillé d'eau froide.

Filtrer. C'est clarifier quelque liqueur en la passant par le papier gris.

Luter. C'est boucher & enduire les jointures des vaisseaux dont on se sert pour la distillation; ce qui se fait avec de la colle commune sur du papier, ou avec une pâte, *lut* ou boue composée de deux tiers de sable & d'un tiers de terre grasse pétris ensemble avec de l'eau; ou encore avec de la vessie mouillée qui porte avec elle une glu très-facile à s'attacher: le tout suivant la qualité du feu & la force des matières qu'on distille. Si la vessie est rongée par les esprits du feu ou de la matière, on se servira de la colle suivante, qu'on appelle *lut de sagesse*.

Prenez de la farine & de la chaux éteinte, de chacune une once, du bol en poudre une demi-once; mêlez le tout & formez-en une pâte liquide avec des blancs d'œufs que vous aurez auparavant bien battus avec un peu d'eau.

Cette pâte peut aussi servir à boucher les fêlures des vaisseaux de verre: il en faut appliquer trois couches dessus avec des bandes de papier.

Macération. C'est l'écrasement des plantes qu'on expose à l'air pour faire changer la disposition de leurs sucs & de leurs parties.

Sceller hermétiquement. C'est clorre l'embouchure ou le col d'un vaisseau de sa propre matière, en l'entortillant avec des pincettes rougies au feu. Pour cela on chauffe le col du vaisseau avec des charbons ardents qu'on approche peu-à-peu; puis on augmente & on con-

tinue le feu jusqu'à ce que le verre soit prêt à se fondre. On bouche ainsi les vaisseaux dans lesquels on a mis quelque matière facile à s'exalter, qu'on veut faire circuler ou fluër ou refluer, comme dans les barometres & les thermometres.

CHAPITRE X.

Maniere naturelle de tirer le Suc des Plantes ; utilité de ce Suc.

ON tire le suc naturel ou la seve des arbres par térébration, celle des plantes par ponction, celle de la vigne coule par la taille ; & tous ces suc sont différens suivant les qualités du végétal & de la terre qui le nourrit.

1°. Pour avoir beaucoup de suc d'un arbre, il ne suffit pas de l'entamer légèrement avec un couteau ; il faut percer le tronc du côté du midi, passer au-delà de la moëlle, & ne s'arrêter qu'à un pouce près de l'écorce qui est du côté du septentrion. On doit conduire la tariere de telle sorte que le trou monte toujours, afin de donner lieu à l'écoulement de la seve. Le trou doit être fait proche de la terre pour deux raisons ; la premiere, pour ne point gêner le tronc de l'arbre ; & la seconde, afin qu'on n'ait pas besoin d'un long tuyau pour conduire la seve dans le vaisseau qu'on met à terre pour la recevoir.

Le tems de percer les arbres pour en tirer le suc, est depuis la fin de Janvier jusqu'au milieu du mois de Mai. Le noyer ne se doit percer qu'à la fin de Mars ; le peuplier & le frêne abondent en seve dès le 15 Mars : le sycamore en donne même en pleine gelée, enforte que les gouttes se glacent en distillant.

Les arbres ne fournissent aucun suc en automne ; ils n'en donnent au printems qu'environ pendant un mois. Quand cette saison est trop seche, on en tire peu : si elle est beaucoup humide, il coule davantage, & toujours à proportion de ce qu'il en monte par les pores du tronc. Plus les arbres approchent de leur perfection, plus il en vient de seve. Une grosse racine coupée par l'extrémité en rend plus qu'une branche, parce qu'il en monte au-dessus de la racine beaucoup plus qu'au-dessus de la branche.

La térébration ou le perçement des arbres se fait avec plus de succès à midi dans la chaleur du jour, que dans aucune autre heure, parce que les suc sont alors dans le fort de leur mouvement ; la chaleur fait monter la seve : c'est un alambic fait de la main de la nature ; nos alambics artificiels n'en font que des copies.

Les arbres, qui fournissent abondamment du suc, sont le peuplier, le frêne, le plane, le sycamore, le faule, le bouleau, le noyer, l'érable, l'ormeau & le chêne. On assure en avoir tiré d'un bouleau seul, dans un mois une assez grande quantité pour égaler le poids de l'arbre avec ses branches, ses feuilles & ses racines. Il y a pourtant des arbres dont on ne tireroit pas beaucoup de suc, & on met ordinairement de ce nombre ceux dont la seve est gommeuse.

2°. On est descendu de la térébration des arbres à la ponction des plantes.

On a trouvé le secret de tirer des têtes de pavot le véritable opium. Pour cela, on commence par exposer au soleil, durant quelques heures, les plantes de pavot entières ; ensuite on en pique les têtes, & en peu de tems on tire plein une tasse d'argent de suc de pavot, qui est le véritable opium qu'on ne sauroit assez estimer, parce que le bon opium ne vient point jusqu'à nous. Les Etrangers qui le tirent des têtes de pavot en Grece & en Egypte, le gardent pour leur usage, & ils ne nous envoient que le *meconium*, qui n'est qu'un suc tiré par expression, qu'ils font épaissir pour en faciliter le transport, & qui d'ailleurs est mêlé de beaucoup de parties hétérogenes & impures : c'est pour cela que les Chymistes en font un extrait qu'ils appellent *laudanum*.

Ce qu'on a fait sur les têtes de pavot, se peut aussi pratiquer sur les péones ou *pivoines* mâles, & sur plusieurs autres plantes singulieres dont on célèbre les vertus.

3°. Les suc ou larmes qui coulent de la vigne après qu'elle a été taillée, servent aussi à quantité de choses.

Utilité de ces Suc naturels.

1°. On a par ce moyen simple, tout ce qu'il y a de plus essentiel & de plus actif dans les plantes : on en tire les gommés, les résines, les teintures, les sels, les odeurs, &c. & on les a naturels & beaucoup plus parfaits que tous les extraits que la Chymie nous en fait par le moyen du feu qui ravage & décompose tout.

Les larmes de la vigne seule fournissent quantité de remedes & de secours.

Ce suc pris intérieurement, est puissant contre la pierre des reins & de la vessie. Le suc épaissi qu'on trouve en forme de gomme autour de la vigne, étant dissous dans du vin & bu à jeun, pousse dehors les petites pierres & les sables. Un verre de ces larmes rappelle les sens & la raison d'un homme ivre. En se lavant de cette liqueur, on se guérit de la gale, de la lepre, & de toutes les maladies de la peau. Quelques gouttes versées dans l'oreille, guérissent la surdité. Ce suc éclaircit & fortifie considérablement la vue, en s'en mettant quelques gouttes dans les yeux soir & matin. Ce même suc, mêlé avec de l'huile, est un dépilatoire certain, & il fait tomber jusqu'aux cheveux si on s'en frotte souvent. Enfin en exposant ce suc au soleil pendant un an, il s'épaissit en consistance de miel, & alors c'est un baume renommé & précieux pour nettoyer & guérir toutes sortes de plaies & d'ulceres.

Le suc de l'orme est spécifique contre les fièvres.

Celui de chêne est estimé souverain pour arrêter les pertes de sang qui viennent par la voie des urines, de quelque cause qu'elles puissent naître.

Le suc de sureau est au-dessus de tous éloges pour prévenir ou guérir l'hydropisie.

La gomme de prunier & les feuilles de vignes sont excellentes contre les démangeaisons qui s'opiniâtrent aux bras & aux mains.

Le suc de noyer qui a nourri les premiers hommes, a servi long-tems de boisson à un Roi moderne de l'Europe, & il en a tiré beaucoup de soulagement dans ses infirmités.

Le suc de l'érable est bon à boire, & d'un goût approchant du sucre. Dans le Canada, on épaissit ce même suc par l'évaporation, comme on épaissit les suc tirés des cannes à suc pour en faire la cassonade, & ce suc d'érable épaissi est un vrai sucre ; on en apporte en France : mais pour que cette seve d'érable soit sucrée quand on la tire par térébration, il faut qu'il gele les nuits, qu'il fasse du soleil pendant la journée, & que le pied de l'arbre qu'on perce soit couvert de neige, autrement la seve ne sentiroit que le bois.

L'érable du Canada y fournit une assez grande quantité de seve sans s'altérer ; & ordinairement un arbre de deux à trois pieds de tour, en rend jusqu'à quatre-vingt livres, qui donneront par la coction quatre livres de bon sucre. Le sucre d'érable est encore excellent pour les maladies de la poitrine & du foie.

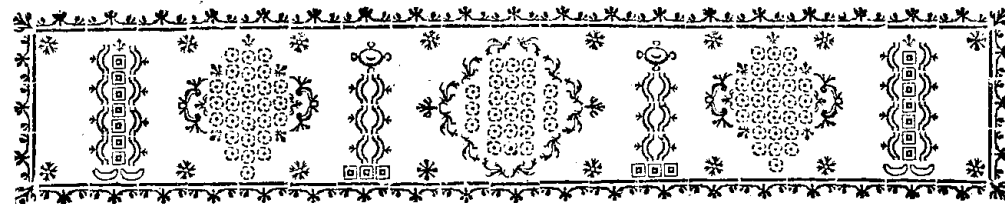
Le suc de bouleau est très-bon contre la pierre & contre les douleurs de la néphrétique. Les Princes d'Allemagne font dans l'usage de boire tous les jours, pendant le mois de Mai, une verrée de ce suc, comme un spécifique contre la pierre : ils le gardent dans des bouteilles, & versent par-dessus environ deux doigts d'huile d'olive, pour empêcher que l'air ne le gâte. Il rafraîchit les entrailles, guérit les chaleurs de foie ; il est souverain contre la gravelle, les douleurs de reins & la colique ; il soulage d'abord, & guérit ensuite.

On attribue différentes vertus au frêne ; mais je doute fort qu'elles soient toutes aussi souveraines que de certains Auteurs ont voulu le persuader : les voici. Le bois de frêne, porté sur soi, guérit le cours-de-ventre, la colique & les hystériques ; il faut qu'il touche à la peau. Il arrête les hémorragies & toutes sortes de pertes de sang, en le tenant dans la main, jusqu'à ce qu'il soit échauffé. Il empêche que la gangrene ne se mette dans une plaie, & la guérit promptement, si on rafe de ce bois dans de l'eau froide, & qu'on en lave le mal plusieurs fois par jour. En tems de maladie contagieuse, une cuillerée de suc de frêne bu à jeun, met en état de ne craindre ni fièvre, ni pourpre, ni peste même. En cas de poison, il n'y a qu'à boire du suc de frêne ; c'est un antidote contre toutes sortes de venins. Le suc de frêne éclaircit la vue & la fortifie, quand on s'en lave les yeux soir & matin. Ce même suc, bu à jeun, guérit les douleurs de reins, fortifie le cœur, & abat les vapeurs. Etant mis chaud dans les oreilles, il guérit la dureté & les maux intérieurs d'oreille, & la surdité, quand elle n'est pas invétérée. Etant bu le matin, il guérit

les maux de rate, les pulmoniques, les hydropiques, fièvres malignes, & la petite vérole. Dans les grandes douleurs de tête, il faut se mettre sur le front un linge trempé dans ce suc, après qu'on l'a fait un peu bouillir avec autant de vin. Pour les chancres naissans, il y faut seulement appliquer un linge bien doux trempé dans le suc tiède de frêne; il arrête les progrès du mal, & fond les duretés.

2°. Les sucres peuvent encore fort bien servir de boisson. Le suc d'érable & celui de sycamore sont doux & agréables à boire, & très-bons pour la santé. Le suc de bouleau n'a rien de désagréable: l'usage en seroit excellent pour ceux qui sont sujets à la pierre & à la gravelle. Le suc de noyer est spécifique pour adoucir le sang & les humeurs. Un savant Anglois dit, qu'avec le suc de sycamore, on fait de la bière incomparable: voici ses propres termes. Avec un boisseau d'orge & une petite mesure de ce suc doux, on fera de la bière aussi bonne & aussi forte que s'il y avoit quatre boisseaux d'orge avec l'eau ordinaire, & cette bière sera meilleure que celle de Mars. Pour conserver ce suc, il faut l'exposer au soleil dans des bouteilles de verre, & ne l'en pas retirer qu'on n'ait toute la quantité de suc qu'on veut avoir. Quand vous en avez assez, il faut y mettre un pain de pur froment, qui soit bien mince & bien cuit, sans être pourtant brûlé. Quand vous voyez que votre suc fermente & se gonfle, ôtez le pain, & mettez la liqueur dans des bouteilles de verre, que vous boucherez avec du liège & de la cire par-dessus. Si vous mettez quelques clous de girofle dans chaque bouteille, votre suc se conservera un an, & vous aurez une boisson charmante & tout-à-fait saine.

Ceux qui vivent à la campagne, peuvent avec agrément & même avec utilité, donner quelque tems à ce petit travail.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

QUATRIÈME PARTIE.

*Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres Amusemens champêtres;
la Cuisine & l'Office.*

LIVRE PREMIER.

LES ÉTANGS ET LA PESCHE.

CHAPITRE PREMIER.

*Des Etangs, Viviers, Canaux, Fosses, Fossés & Mares; avec des avis
sur le débit du Poisson.*

LES étangs font souvent une partie considérable des revenus d'un bien de campagne; du moins il y manque quelque chose d'important, quand il n'y a point quelque pièce d'eau qui puisse fournir au Maître le plaisir de la pêche, une partie de ses provisions, & un revenu assuré de tems à autre, comme fait un étang. On ne voit même point, ou peu de Terre où l'on ne puisse se procurer ces secours en petit ou en grand, & où par conséquent l'on n'ait pas besoin de préceptes sur ce sujet, sur-tout dans les lieux éloignés de la mer, où l'on n'a point de marée.

Cependant la matière des étangs est neuve, ou du moins on n'a fait que l'effleurer très-légerement, il paroît même que ceux qui en ont écrit l'ignoroient, quoique très-capables de donner de bonnes instructions sur les autres choses qu'ils savoient. C'est ce qui m'a déterminé à faire part au Public de ce que j'ai appris sur cette matière par une longue expérience, parce qu'il a plu à la fortune de faire consister une partie de mes revenus dans cette sorte de biens.

ARTICLE I.

Construction de l'Étang.

Un étang est un réservoir d'eau douce, dans un vallon ou autre lieu bas, fermé par une digue ou chaussée, pour y mettre du poisson qui s'y nourrit & augmente. De-là l'on conçoit que plus l'eau a d'étendue, plus l'étang contient de poisson & rapporte. Les grands étangs servent pour avoir du gros poisson, & les petits pour du petit, que l'on nomme *feuille* ou *alvin* dans les environs de Paris. On appelle aussi *carpières*, *forcieres* ou *alvinières*, tous les petits étangs où l'on met du poisson, principalement des carpes mâles & femelles pour peupler. Les petits étangs se font & se gouvernent comme les grands : il n'y a de différence que le plus ou le moins d'étendue & de peuple.

Droit d'Étang.

Le Droit commun & beaucoup de Coutumes permettent à chacun de faire des étangs sur ses héritages, soit nobles ou roturiers, pourvu que ce soit sans nuire, ni aux chemins, ni aux moulins & aux autres droits d'autrui. Il y a même des Coutumes qui contraignent le voisin de l'étang à recevoir la récompense des terres que l'eau peut inonder, sur-tout quand l'utilité que l'étang fait au Public, surpasse l'incommodité que les Particuliers en peuvent souffrir.

D'autres Coutumes contraires attribuent le droit d'étang aux Seigneurs Hauts-Justiciers ou Féodaux, & elles leur permettent d'en dilater l'eau sur les voisins, en leur donnant au préalable la récompense des héritages qui seroient submergés.

Pièces de l'Étang.

I. *Affiette de l'Étang*. Lorsqu'on forme le dessein de faire un étang, il faut d'abord considérer si l'on est en droit de le construire ; si l'on est le maître de tout le territoire où l'eau s'étendra, & si l'on peut la faire couler pour la décharge de l'étang, sans nuire à qui que ce soit : il est bon d'examiner pour cela les Coutumes des lieux.

Il faut encore réfléchir sur la valeur des héritages que l'on veut couvrir d'eau, & voir s'ils feront meilleur profit en étang qu'en autre nature, y compris la dépense qu'il y a à faire. L'arpent d'eau ne peut valoir communément en revenu, que cinq, six ou sept livres pour les grands étangs. A l'égard des petits, que l'on nomme *carpières*, *forcieres* ou *alvinières*, quelquefois l'on en tire un profit bien plus considérable.

L'affiette propre pour un étang, est un endroit qui, de sa nature, doit être bas, large & spacieux, qui ait l'égout & la chute des eaux de part & d'autre, & qui soit rafraîchi par quelque fontaine ou ruisseau qui tombe dedans. Il faut encore que ce lieu soit resserré & relevé des deux côtés, afin qu'à moins de frais l'on y puisse faire la chaussée.

C'est aussi ordinairement aux bas des côtes qui semblent se rejoindre, où l'on jette ses vues pour ces fortes d'entreprises, afin que l'étang se trouvant presque naturellement creux, l'on ne soit point obligé à beaucoup de dépense pour le rendre parfait, & afin qu'on ait plus aisément quelque courant d'eau qui passe au travers de l'étang, le renouvelle & rende le poisson plus gaillard, plus nombreux & plus sain. Les terres grasses sont celles où il multiplie le plus, sur-tout quand l'étang reçoit l'égout de quelques fontaines.

Communément on donne huit à dix pieds d'eau dans le milieu & le plus creux de l'étang, & on y fait assez souvent un bon fossé traversé par des rigoles qui amènent toute l'eau & le poisson de l'étang jusqu'à la bonde ; pour cet effet tout le terrain doit aller en pente de ce côté-là.

Au moyen de la chaussée que l'on y fera, comme je le vais dire, l'eau de l'étang dans le plus profond près de la chaussée, sera de telle hauteur qu'on le voudra, environ de sept à huit pieds, ou tout-au-moins de six ; car si elle n'étoit que de quatre à cinq, il y auroit du danger pour le poisson, en été lorsque l'eau diminue par les sécheresses, & en hiver lorsque les gelées sont fortes, & qu'elles prennent avant que l'eau soit revenue dans l'étang.

En un mot, le principal d'un étang est d'y avoir de l'eau en profondeur & en étendue : en profondeur, parce que cela défend le poissons contre les chaleurs & la gelée, & contre les animaux & les oiseaux : & en étendue, à cause qu'il trouve plus grassement à vivre & à s'ébattre, & qu'il en est plus beau, plus gros, meilleur & plus sain.

Ainsi pour placer un étang, l'on observera ce qui pourra y fournir de l'eau, pour l'entretenir à une hauteur & à une étendue raisonnable en été, parce que la plupart des étangs qui ont, par exemple, cinquante arpens d'eau, lorsqu'ils sont pleins, n'en ont plus dans l'été que vingt-cinq ou trente, & quelquefois moins, si c'est un terroir sec ; & les autres ou moindres ou plus-grands à proportion : c'est néanmoins pendant l'été que le poisson augmente le plus.

C'est par cette raison qu'en choisissant une situation propre pour un étang, il est nécessaire de prévoir ce qui lui fournira de l'eau en été, & comment l'on fera maître de la faire couler, soit lorsque l'on voudra le pêcher, soit lorsqu'il en aura trop : nous en parlerons plus bas.

Il ne faut pourtant pas que l'étang soit trop profond ni trop vaste, parce que la chaussée ne pourroit point résister ni au poids, ni aux vagues de l'eau qu'elle a continuellement à supporter.

II. *La chaussée* est une construction ou masse de terre qui enferme & soutient l'eau de l'étang, & c'est d'où dépend tout le produit ; car si elle est surmontée par les eaux, si elle creve, ou si elle croule, la perte des eaux & du poisson est certaine, & ne se peut réparer qu'au bout de plusieurs années, & à grands frais ; c'est pourquoi la terre la plus tenace, les meilleurs matériaux, & les meilleurs ouvriers n'y sont pas trop bons ; il n'y faut rien épargner.

Si la terre que l'on a pour élever la chaussée n'est pas forte, solide, capable de se soutenir d'elle-même, & de résister aux vagues excitées par les vents, il sera absolument nécessaire d'y employer de la pierre dure, pour soutenir l'effort des flots qui ruineroient la chaussée : au défaut de pierre, j'ai vu quelques personnes se servir utilement de gazons de jonc, accommodés à la main au penchant du bord exposé à la furie des vents.

Sur les chaussées l'on plante des arbres & arbrisseaux, comme aunes, saules, peupliers, ormes, chênes, charmes, osiers, charmilles, *vodres* (arbrisseaux fort communs en Champagne, qui tracent beaucoup, lient la terre de la chaussée, & rompent par leurs racines les vagues de l'étang) & autres plants aquatiques dont nous avons parlé. Tous ces plants entretiennent les chaussées des étangs, & outre cela fournissent du bois à brûler, à hayer, à bâtir, à réparer & à vendre. Je ne conseillerai pourtant point de mettre des saules sur les chaussées, parce que d'ordinaire en vieillissant ils deviennent creux & servent de retraite aux loutres, animaux très-préjudiciables aux étangs, de même les aunes qui ne viennent bien que quand ils ont les racines plus basses que l'eau & dans l'eau, sont souvent des nids pour les rats d'eau & autres ennemis des poissons. Les peupliers ne sont guère meilleurs, à moins qu'ils ne soient coupés à tête ; autrement les oiseaux qui font la chasse au poisson s'y perchent, & souvent les vents violents les arrachent, & ainsi gâtent & emportent partie de la chaussée ; outre que la feuille tombant dans l'étang, se corrompt facilement & fait un mauvais limon pour le poisson. La charmille, les *vodres* & autres arbrisseaux y sont bons, ainsi que les chênes & ormes qui entretiennent & soutiennent merveilleusement bien une chaussée par leurs profondes racines.

Il y a bien des gens qui mettent des pieux & des fascines avec des osiers dans l'eau, tout le long de la chaussée, pour la défendre ; mais cela ne vaut rien, parce que toute la garniture pourrissant en peu de tems, la terre qui en étoit soutenue s'écrouleroit facilement, & l'on seroit obligé d'y en remettre journellement ; ce qui iroit à grands frais, ou que l'écroulement ne seroit que combler l'étang & incommoder le poisson.

Il est de nécessité absolue que la longueur, la hauteur & la largeur de la chaussée soient proportionnées à l'eau qu'elles doivent soutenir, & soient de bonne terre glaise, ou autre terre forte ; sur-tout il ne faut jamais la prendre au-dessous de la chaussée, cela y attireroit l'eau, & précéderoit à l'étang ; on doit la lever dans l'étang même, du moins à dix huit ou vingt pieds de la chaussée : de cette terre & de celle que l'on tirera de la poêle, il y aura de quoi élever la chaussée ; l'on aura soin de la faire pilonner, la terre mise à volonté n'étant pas capable de tenir l'eau, principalement les premières années.

S'il se fait des trous, puis ou brèches à la chaussée, l'on doit être diligent à les réparer, en sorte que l'eau ne passe point ni à travers, ni par-dessus.

: Il n'y a point de mal à pratiquer dans l'étang quelques coins, qui, comme de petites loges dans une muraille, puissent servir de retraite au poisson contre les grandes chaleurs, pourvu néanmoins que l'eau qui y sera en puisse aisément sortir, ainsi que le poisson, & s'aller rendre dans l'étang.

De même, on fait souvent proche les grands roseaux qui bordent les étangs, des fosses profondes de deux pieds dans le milieu, venant à demi-pied dans le bord; on les tient toujours pleines d'eau, & on y met du gravier au fond: ces fosses sont excellentes pour les poissons, & elles servent de fourrières pour repeupler l'étang, sur-tout quand elles peuvent recevoir l'égout de quelques fontaines.

III. *Poêle*. C'est le plus bas de l'étang, joignant la chaussée & la bonde, où l'on a enlevé un pied & demi ou deux pieds de terre, afin que cet endroit étant plus bas que le reste, l'eau de l'étang s'y retire & s'y égoutte, & qu'en même tems le poisson s'y rende de tout l'étang, & puisse être pêché facilement.

Si l'étang est de cinquante arpens, la poêle doit être d'environ cinquante pieds de large, & de quatre-vingt pieds de long. Si l'étang est de moindre étendue, on la fera quelque peu moins large & moins longue.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait dans toute l'étendue de l'étang quelques endroits bas où il puisse rester de l'eau avec du poisson, qui auroit peine à se rendre dans la poêle: en ce cas, il est bon d'y remédier, en faisant des rigoles d'un demi-pied ou plus de profondeur, s'il est nécessaire, & de trois pieds de large, afin que l'eau & le poisson se rendent facilement dans la poêle; mais en faisant ces rigoles, l'on n'en jettera point la terre sur les rives de l'étang, parce qu'elle y tomberoit facilement en quatre ou cinq ans; le plus sûr est de la faire emporter à la hotte, à la brouette, ou avec le tombereau, & de la mettre dans les lieux trop bas, ou bien la jeter à la beche ou lochet, si loin que la rigole demeure toujours rigole, quand il y retomberoit quelque peu de terre des rives.

En faisant la chaussée, on a coutume de la dresser en talus, dont le dos, c'est-à-dire le côté le plus élevé, est joignant l'eau, & le côté le plus bas est en dehors & joint la terre ferme: à la vérité, on le fait ainsi, afin que les bords de la chaussée étant plus escarpés, toute l'eau reste dans l'étang. Cependant je voudrois qu'on fit le contraire, & je conseil-lerai toujours de hausser les terres du côté des champs, plus que le long de l'eau; & la raison se tire de l'expérience, qui m'a fait voir que quand les vagues sont fortes, elles jettent l'eau par-dessus le bord de la chaussée qui joint l'étang; & l'eau ayant franchi ce rivage, si l'autre est plus bas, elle y coule, se perd, & emporte partie de la chaussée. J'en observai la conséquence plusieurs fois; ce qui me fait dire que le bord d'en-bas, de-vers les champs, étant plus haut que celui de-vers l'eau, il soutiendrait cette eau & la renverroit dans l'étang; & ainsi il n'y auroit jamais de danger que le lit pût s'affaiblir, & que la chaussée pût être diminuée & emportée par la force des vagues; ce qui est fort à craindre, principalement si la chaussée n'est pas au midi.

IV. *Bonde d'Etang*. Il ne suffit pas qu'il y ait une chaussée à un étang pour en soutenir l'eau, il faut qu'il y ait une bonde pour la mettre en cours lorsqu'on veut le pêcher, ou même dans d'autres tems, comme nous le dirons ci-après.

La bonde est une très-grande pale, ou pièce de bois qui se met dans le plus bas de l'étang, & qui sert à boucher l'ouverture qu'on laisse dans la chaussée, pour en faire écouler les eaux. On leve cette bonde avec une vis & des leviers.

Le principal ouvrage de l'étang, & qui demande la présence d'une personne exacte & entendue, est de bien faire faire & poser cette bonde, afin que l'on ne soit point obligé d'y retoucher souvent, ce qui ne se peut faire sans beaucoup de peine & de dépense.

Les plus habiles Charpentiers y font des fautes, ne laissant pas assez d'épaisseur aux flancs de l'auge, chacun desquels doit avoir trois pouces d'épaisseur; & sur-tout il est essentiel d'observer qu'il n'y ait point de faux bois ou aubier; ni d'autre mauvais bois échauffé, carié, ou sur le retour, parce que pourrissant en peu de tems, il fait souvent un très-grand préjudice.

V. *Auge & Pilon*. Comme cette bonde ne peut guère être d'une seule pièce de chêne, il faut à la jointure des auges, qui seront néanmoins jointes le mieux que l'on pourra, y mettre en dehors, avec un peu de mousse sèche, des bandes de plomb de l'épaisseur d'environ deux écus, & de la largeur de trois à quatre pouces, attachées avec des clous qui n'offensent point le bois: ces plaques de plomb étant encore ferrées par la terre grasse

bien

bien battue, qui se met dessous, aux côtés & dessus, l'ouvrage durera des siècles entiers.

Le *Pilon* est le morceau de bois qui sert pour boucher le trou de l'auge.

La première pièce de l'auge, qui a sa tête dans l'étang, doit être fort grosse, parce que le trou du pilon étant fait, il faut qu'elle ait encore de chaque côté au moins quatre pouces, afin qu'en rabaisant & remettant le pilon dedans, elle ne souffre point, & ne se fende pas.

L'on veillera à ce que le bout de la pièce de bois, dont l'auge est faite, ne soit point percé ou fendu du côté de l'étang, ce qui arrive souvent: en ce cas, pour y remédier, il fera bon d'y mettre de la mousse, & une plaque de plomb clouée.

L'auge doit être posée un pied plus bas que n'est le fond de la poêle, pour que l'eau puisse bien s'égoutter; ce qui s'entend outre l'épaisseur de l'auge, laquelle doit être sur terre ferme, & avoir une pente de cinq à six pouces.

Cette auge ne doit pas être recouverte d'un plancher de long, mais avec plotons, qui sont des morceaux de double plancher de chêne vif & sans aubier, de l'épaisseur de deux à trois pouces, mis en travers sur les deux bords de l'auge, bien joints l'un avec l'autre sans aucune entaille. Il y en a qui les attachent avec des chevilles de bois de chêne; mais elles pourrissent, & j'aurois mieux les clouer de place en place; sans fendre les plotons, ni les bords de l'auge, ce qui est de conséquence.

Pour assurer les plotons du bout d'en-bas de l'auge aux trois ou quatre derniers, j'y mettrois quelques liens de fer, parce que la force de l'eau les fait surmonter, & les arrache, quand même il y auroit de la terre dessus: on laisse toujours environ deux à trois pieds du bout d'en-bas de l'auge sans plotons.

Ce n'est pas sans raison que l'on a dit que les plotons doivent être de bon bois vif sans aubier, & bien joints l'un à l'autre & sur les bords de l'auge; parce que s'il y avoit la moindre ouverture, les rats d'eau y feroient un désordre fâcheux, en grattant & agrandissant les trous: ces animaux malins, pour avoir de l'eau & se faire un passage, perceroient inmanquablement la chaussée jusqu'à l'eau de l'étang, qui par-là insensiblement s'écouleroit & diminueroit: à quoi il faut bien prévoir.

Les grenouilles qui, pour fuir la gelée, se retirent en hiver dans les auges des étangs, pourroient encore s'y loger, & en grattant y faire le même préjudice. Il ne faut pas même, en posant les auges, en enfermer entre les auges & la terre; elles y vivroient & perceroient jusqu'à l'eau. Ce sont des observations plus considérables qu'on ne se l'imagine.

Pour bien boucher le trou rond & évafé de l'auge, on fait le pilon de cœur de chêne du meilleur que l'on peut trouver: ce morceau de bois doit avoir été deux ou trois ans dans l'eau avant d'être façonné & proportionné au trou dans lequel il ne doit entrer que de trois pouces au-dessous du trou, & bien joindre.

L'on y met une queue de bois de chêne chevillée avec du fer pour le lever à volonté: elle doit passer à travers les deux pièces qui lient les jumelles.

VI. *Cage*. Ces *jumelles* sont deux grosses pièces de bois dressées aux deux côtés de l'auge dans l'étang; on y attache six jarretières, qui sont des pièces de bois d'environ cinq à six pouces d'équarrissage & de huit à dix pieds de long, pour soutenir & entretenir les jumelles auxquelles on les attache; & autour de ces jarretières, on cloue les planches trouées, afin que l'eau coule au travers, & que le poisson reste dans la poêle sans passer par la bonde: ces planches mises autour des jarretières, se nomment la *cage*. Il y a des étangs dont on laisse passer tout le poisson dans la *fosse*, qui est le trou où l'eau tombe en sortant de la bonde ou auge, & c'est-là qu'on le prend: cette manière usitée en plusieurs endroits, a ses commodités & incommodités particulières, dans lesquelles nous n'entrerons point.

Je remarquerai seulement, au sujet des jarretières, que, malgré ce qui se pratique ordinairement par les Ouvriers, il en faut mettre le bout le plus petit & le plus foible en bas dans l'eau, parce que ce qui pourrit de ces jarretières, n'est point ce qui est dans le bas, toujours couvert d'eau; c'est ce qui est à fleur d'eau, parce qu'étant tantôt dans l'eau, & tantôt exposé au soleil & à l'air, il se gâte inmanquablement: ainsi le meilleur bois étant en haut, durera plus long-tems. Il est vrai qu'il arrive rarement que celui qui fait travailler à ces sortes d'ouvrages, soit obligé de les refaire: mais il est bon de travailler pour ses enfans ou autres successeurs.

VII. *Relais ou décharge d'étang*. Il y a peu d'étangs qui ne soient exposés à avoir trop d'eau dans de certains tems; ce qui provient des sources, des rivières ou des côtes qui

s'y déchargent : pour y remédier , il y faut un relais ou décharge , que l'on nomme gré en quelques endroits.

Si un ruisseau ou petite rivière passe à travers de l'étang , ou bien s'il a la chute de grands côteaux ou montagnes , il faut un relais proportionné , fait de bonnes pierres dures devant lequel l'on doit mettre une grille de fer ou de bois , dont les ouvertures & fentes ne seront que d'un travers de doigt. Je n'approuve guere celles de bois ; car quelque soin que l'on en prenne , il s'y trouve des défauts considérables par lesquels le poisson peut échapper.

On appelle la *queue* de l'étang , l'endroit par où l'eau y entre ; & *grille* ou *décharge* , le lieu par où elle se décharge quand elle est trop abondante.

Aux étangs qui n'ont pas une si grande chute d'eau , l'on peut se contenter de la faire couler par-dessus une pierre de quatre à cinq pieds , qui sera posée en travers à l'un des bouts de la chaussée le plus commode , à la hauteur que doit avoir l'eau de l'étang , afin qu'il n'y ait que le superflu qui s'en aille , y mettant au devant en rond , à une toise ou environ , des javelles ou fagots d'épines assurés & attachés avec des crochets , pour empêcher le poisson d'en approcher.

Si un ruisseau ou petite rivière , ou même une grosse fontaine d'eau vive , entre dans l'étang , l'on aura la précaution de barrer le passage à la *queue* par une grille ou par des épines , de crainte que le poisson ne remonte , sur-tout le brochet ou la truite , qui aiment beaucoup l'eau vive.

Il est de conséquence de remarquer qu'aux relais des étangs que l'on nomme carpières , & où l'on ne met des carpes que pour forcer , il faut que le brocheton ne puisse y entrer ni remonter , douze brochetons gros comme des harengs , étant capables d'avaler & détruire tout le frai d'une carpière ; pour cela , il faut qu'elle n'ait communication avec aucun autre étang ni rivière , & que le relais ait une chute de deux ou trois pieds de haut ; encore y aura-t-il danger que le brochet ne franchisse & ne saute par-dessus sentant l'eau vive.

Il peut arriver de si grandes crues d'eau , que malgré le relais l'eau s'échapperait par-dessus la chaussée ; ce qui la ruineroit : en ce cas , il seroit à propos de lever les bondes de bonne heure ; & pourvu que les planches trouées dont nous avons parlé , mises autour des jarretières , soient en bon état , il n'y aura nul danger , sauf à rabaisser le pilon quand la furie de l'eau sera passée.

VIII. *Cul-de-lampe*. Il n'y a qu'un cas auquel l'on ne pourroit que très-difficilement lever la bonde ; c'est quand on a été obligé de faire un cul-de-lampe autour de la fosse pour retenir l'eau qui sort par les trous , puis & défauts de la bonde ; car quelquefois l'on s'aperçoit que l'auge ou bonde fait de l'eau , & il est très-mal aisé d'y remédier si l'étang est plein d'eau & empoisonné , ce qui oblige d'y faire , autour de la fosse , une levée de terre qui se nomme cul-de-lampe. Il faut beaucoup de terre pour cet ouvrage , & si l'on attend à le faire dans le tems que l'on en a besoin , pour empêcher que l'eau de l'étang ne se perde , souvent l'on travaille inutilement , parce que la force de l'eau de l'étang le fait entr'ouvrir : c'est ce que j'ai vu. Ainsi je voudrois qu'aux bords de la fosse , il y eût toujours de chaque côté une levée de terre ferme presque de la hauteur de la chaussée , d'autant plus que ces deux levées seriroient d'archourans à la chaussée , & seroient plus faciles à boucher. Sur-tout , pour faire cet ouvrage , qu'on ne prenne pas de la terre près de la chaussée , par la raison que j'ai déjà dite.

ARTICLE II.

Empoisonnement des Etangs.

Après avoir édifié des étangs , il faut songer à en tirer du profit : les petits servent ordinairement pour avoir de l'alvin ou du petit poisson ; & les grands , du gros.

Pour bien empoisonner un étang , il faut faire attention à la nature du terrain qu'il occupe , afin de n'y mettre que des poissons qui puissent y vivre & multiplier. Les uns se plaisent dans la bourbe & dans les eaux dormantes , comme la carpe , la tanche , le lanceron , la barbote , l'anguille & autres poissons visqueux : les autres aiment l'eau vive & les pierrailles , comme la truite , la perche , la loche , le gardon , la vendoise , le gou-

jon ; c'est pourquoi on les appelle poissons *saxatiles* : d'autres se plaisent dans le sable , comme le brochet , le barbeau & la carpe. Aussi en général le poisson des étangs fablonneux est estimé le meilleur , le plus agréable & le plus sain ; & les étangs limonneux passent pour en nourrir de plus gros.

On comprend sous le nom de poisson blanc , la vendoise , le méunier , le cheveneau , le goujon , le veron & la menuise ; & ces fortes de poissons s'appellent le *menu fretin* de l'étang , de même que les grenouilles , les écrevisses , les limaçons & les vers en sont nommés les *excrémens*.

Les amphibiens , comme rats d'eau , loutres , loirs , castors & tortues , sont aussi partie de la peuplade des étangs , quoique souvent ils en soient les ennemis. Le gibier aquatique , tels que sont les canards , les oies , les sarcelles , hallebrans , cygnes , becassines , butors , hérons , n'y sont aussi que du tort , comme nous le dirons dans un article séparé.

Pour revenir à notre empoisonnement d'étang , je ne parlerai point ici en détail des des barbeaux , barbotes , vendosises , méuniers , chevenaux , goujons , verons , menuises , anguilles , lamproies & autres , qui ne sont point des poissons dont l'on doive se mettre en peine pour peupler un étang ; quand il s'y en trouve , on les prend ; mais je ne conseillerai à personne de s'en faire un capital ; j'en dirai seulement quelque chose pour les faire connoître à ceux qui ne les connoissent pas.

Le *bar* ou *barbeau* de rivière , autrement dit *barbot* , a le museau long , pointu & cartilagineux , une espece de barbe à chaque côté des lèvres , la bouche sans dents , les yeux petits , le dos blanc & jaunâtre , parsemé de quelques taches noires , & le ventre blanc comme du lait. On l'appelle barbillon quand il est encore jeune ; il pèse ordinairement deux à trois livres , & il s'en trouve qui en pèsent huit. Il mange ceux de son espece , & il ne peut pas supporter le froid ; c'est pourquoi il est moins agréable en hiver qu'en été : il a la chair blanche , molle , délicate , insipide , qui nourrit peu , mais qui se digere aisément. On ne mange point ses œufs , à cause qu'ils purgent violemment. Le barbeau doit être choisi assez vieux , parce qu'avec l'âge il devient plus ferme & d'un goût plus exquis.

Le *meunier* est une espece de barbeau qui a quatre ouies : j'en parlerai au Chapitre de la pêche.

La *barbote* a le bec & la queue pointus , avec un barbillon qui pend de la mâchoire basse , & auprès du trou par où sortent les excrémens. La barbote a des nageoires le long du ventre & du dos , & qui continuent jusqu'à l'extrémité de la queue : on l'appelle barbote , parce qu'elle aime fort à barboter dans l'eau trouble : son foie est très-agréable au goût , & fort grand par rapport à la grandeur du reste de son corps ; c'est presque tout ce que ce poisson a de bon.

Je parlerai de la *vendoise* , en parlant de la carpe.

Le *goujon* est un petit poisson qui ressemble à l'éperlan , qu'on frit & qu'on apprête de même ; il habite principalement vers le fond de l'eau dans la boue : on en trouve qui pèsent deux ou trois onces.

Le *veron* est aussi un petit poisson qui a le dos de couleur d'or , le ventre de couleur d'argent , les côtés un peu rouges , qui est couvert d'une peau unie tachetée de noir , & dont la queue finit en aile large & dorée : on le nomme en latin *varius* , à cause de la variété de ses couleurs. Sa chair est estimée.

L'*anguille* est un poisson long & menu , de la figure d'un serpent , ayant deux nageoires auprès des ouies ; & quoique sa peau soit très-glissante & paroisse extrêmement unie , elle ne laisse pas d'être couverte d'écailles comme celle du brochet & de quelques autres poissons , ainsi qu'on le voit par le microscope. La chair d'anguille est extrêmement grossière & visqueuse.

Je parlerai de la *lamproie* , au Chapitre de la pêche.

Les vrais poissons d'étang dont on peut tirer beaucoup de profit en les menant à Paris ou autres Villés , sont les carpes , les brochets , les perches , les tanches & les gardons.

Il est vrai qu'il y a quelques étangs d'eau très-vive , où la truite peut se nourrir : c'est un excellent poisson ; mais vivant de proie comme le brochet ; l'on n'en doit point faire le principal objet : il ne se peut transporter vif par charroi ; & qui ne construeroit un étang que pour y mettre des truites , perdrait son tems , sa peine & son argent.

Du Gardon.

Le gardon est un petit poisson d'eau douce qui a le corps large, le dos bleu, la tête verdâtre, le ventre blanc & les yeux grands; il a la chair molle, peu nourrissante, & il est au rang des poissons blancs & peu estimés; cependant on dit tous les jours, *sain comme un gardon*; & nous l'appellons gardon, parce que c'est celui de tous les poissons qui se garde le plus long-tems dans un vase plein d'eau. Quoi qu'il en soit, je n'ai jamais vu personne qui se soit avisé de peupler son étang de ce poisson, dont néanmoins il se trouve souvent une assez grande quantité: il peuple beaucoup; ce petit peuple se nomme *rouffaille* ou *blanchaille*, on le vend à la billotée, & non au cent ou millier. Le gardon souffre mal aisément le transport; cependant on ne laisse pas d'en tirer quelque argent, outre ce qui se mange sur le lieu. Il n'en faut dans un étang que pour aider à nourrir le brochet; je ne l'estime pas beaucoup, & je ne me mettrois pas en peine d'en avoir dans un étang.

De la Tanche.

La tanche a la figure de la carpe, mais les écailles plus petites & plus jaunes; sa couleur est assez différente de celle des autres poissons, elle tire sur le verd & sur le jaune; elle a de petites écailles très-glissantes, deux nageoires auprès des ouies, deux autres au ventre, une auprès du trou des excréments, & sur le dos une autre, courte & sans aiguillon; sa longueur est d'environ un demi-pied, & sa grosseur du bras; elle est fort vive, & quoiqu'à demi-frite, elle sort de la poêle; elle habite plus volontiers dans les eaux dormantes & bourbeuses, que dans celles qui sont bien claires & rapides: cependant elle est aujourd'hui fort en usage, & assez estimée pour la fermeté & le goût de sa chair.

La tanche se plaît par-tout, davantage dans les étangs limonneux: c'est le poisson qui résiste le mieux au charroi, & ainsi l'on peut en faire quelque profit. Tout le monde convient qu'elle peuple beaucoup, & qu'elle ruine le fond de l'étang; car l'on assure qu'il faut plus de terrain pour nourrir cent tanches, que pour engraisser cinq cents carpes: ainsi ce poisson n'est guère à rechercher, & l'on ne doit presque pas en jeter dans un étang; il s'y en trouve souvent assez, principalement lorsque les étangs ont été plusieurs années sans rester à sec. Le brochet mange la tanche & le gardon, mais moins celui-ci que la première, qui est pourtant, à ce que l'on dit, l'ami du brochet.

De la Perche.

La perche a la bouche petite & sans dents, le corps large & aplati, couvert de petites écailles avec deux nageoires au dos, deux autres aux ouies, deux au ventre, & une auprès du trou des excréments. Il y en a deux espèces, la grande & la petite perche: la grande est longue d'un pied ou d'un pied & demi, large à proportion, couverte de menues & petites écailles fortement attachées; elle a le corps de couleur cendrée, noirâtre, & sur le dos deux arrêtes pointues, dont la piquure est dangereuse aux autres poissons ainsi qu'aux hommes. La seconde est plus petite & a le corps épineux, de couleur rougeâtre & jaunâtre. L'une & l'autre, quoiqu'elles n'aient point de dents, ne laissent point de manger les autres poissons, comme fait le brochet, même ceux de leur espèce. Elles sont extrêmement cruelles, voraces, & nagent avec beaucoup de vitesse. Elles sont d'un goût exquis, d'un bon suc, & presque aussi nourrissantes & aussi saines que la truite, si ce n'est en Mars & Avril, parce qu'alors elles font leurs œufs, qui sont pourtant fort bons à manger.

Si la perche avoit assez de force pour résister à la fatigue du transport d'un lieu à un autre, je serois fort du sentiment d'en mettre dans l'étang à gros poisson: mais comme elle vit de proie, elle feroit tort dans les carpières & autres petites pièces d'eau; on prétend même que quand elle a été jetée dans un vivier, elle blesse fortement les autres poissons avec ses aiguillons, & les fait presque tous mourir. Ce poisson est délicat & estimé. Lorsqu'il est attaqué par le brochet, il s'en garantit en lui tournant sa queue, & dressant l'aileron piquant qu'elle a sur le dos; c'est sa défense. Cependant je suis persuadé (pour l'avoir vu) que le brochet l'attrape quelquefois.

Lorsqu'en pêchant des étangs l'on trouve de la feuille de perche, l'on peut la rejeter en

même tems dans un grand étang, si l'on en a tout prêt; & cela peut faire profit, n'étant point à charge aux grands étangs; au-contraire, il en consomme la petite rouffaille; mais il faut un grand soin lors du transport.

Du Brochet.

Le brochet est un long & gros poisson d'eau douce, qui a la tête grande, maigre & quarrée, le museau long & fort ouvert, la bouche garnie de dents aiguës, venimeuses, & qui font partie de l'os de la mâchoire; celle de dessous plus avancée que celle de dessus, & creusée en forme de cuillière, les yeux d'un jaune d'or, vifs & lumineux, le dos large & presque quarré, la queue courte, tout le corps couvert de petites écailles fort minces, qui sont jaunâtres sur le dos & blanchâtres vers le ventre. Il a la chair assez blanche & ferme, médiocrement nourrissante, & d'un assez bon aliment: mais les œufs n'en valent rien, car ils purgent par haut & par bas. Ce poisson est meilleur en hiver qu'en tout autre tems. On lui donne plusieurs noms, selon sa grandeur; les petits brochets ou brochetons s'appellent *lancerons*, les moyens *brochets*, & les gros qui ont plus de dix-huit pouces entre œil & bar, *brochets carreaux*. Il se trouve dans toute sorte de pays, & vit très-long-tems: on en donne une preuve dans celui que l'Empereur Frederic II fit jeter dans un étang avec un anneau d'airain, à l'inscription duquel on le reconnut quand on le pêcha vivant au bout de deux cents soixante-deux ans. Ce poisson est extrêmement vorace, cruel, hardi, & il poursuit les poissons & les autres animaux qu'il rencontre avec tant de force & de rapidité, qu'il s'élève quelquefois au-dessus de l'eau, & saute dans de petits bateaux qu'il trouve à son passage: on lui trouve souvent dans l'estomac des poissons, qu'il n'a pas eu le tems de digérer, même des souris, des grenouilles, des chats, & jusqu'à des oies entières; c'est pourquoi on l'appelle le tyran des eaux, ou le loup d'étang, quoique la loure mérite mieux ce nom.

Le brochet est pourtant un des principaux objets de l'étang, quoiqu'il coûte au propriétaire plus qu'il n'en retire; & en effet un brochet d'un écu ne vient à cette grosseur qu'après avoir fourragé dans l'étang peut-être pour plus de quarante ou cinquante francs; mais comme il se nourrit d'abord de menue rouffaille, il semble qu'il décharge l'étang, & qu'il ne coûte guère. Cependant un brochet de trente sols en mange un de quinze très-facilement.

Si l'on ne mettoit dans un étang que des brochetons gros comme des harengs, on même moindres; au bout de deux ans, à peine en trouveroit-on six de chaque cent; ils se mangeroient les uns les autres: il n'y a que dans le tems du frai, c'est-à-dire en Mars & Juillet, qu'étant en amour ils ne se font point la guerre, mais ils la font toujours aux autres poissons.

Quoique le brochet vive aux dépens du Propriétaire de l'étang, & qu'il lui coûte plus qu'il ne vaut, on ne laisse pas d'y en mettre, mais il faut que ce soit avec prudence; car s'il y a du brochet dans la carpière au moment que les carpes jettent leurs œufs, on peut compter que ce glouton avalera tout le frai; ce qui fait que je n'approuve point la conduite de ceux qui ayant des carpières y jettent de la brochetaille au bout d'un an; & ma raison est qu'encore que l'on puisse croire que les carpes ont forcé & peuplé la première année, il se peut faire qu'elles ne l'ont point fait, ou qu'elles ne l'ont fait que fort peu, auquel cas les brochetons prenant le dessus, on trouveroit peu de chose dans l'étang. Mais il y a plus, & ce qui me paroît de conséquence, c'est qu'y ayant du brochet dans la carpière, l'on ne peut presque plus l'en purger, qu'en la laissant à sec pendant un tems considérable; car s'il y reste tant soit peu d'eau, il y restera aussi quelques brochetons, qui, plus petits que le doigt, échapperont & détruiront toute votre espérance.

A mon avis, le brocheton ne doit donc se mettre que dans les grands étangs; encore y a-t-il à observer que si l'alvin qu'on y a mis est petit, le brochet le ruinera en trois ans, c'est-à-dire, si on le met en même tems que l'alvin: néanmoins si l'alvin est fort, on peut y jeter du plus petit brocheton; mais le meilleur & le plus sûr, est de n'en mettre qu'après la première année, principalement si l'on ne pêche l'étang qu'à trois ans. Autre chose est si l'alvin est fort, & si l'on veut pêcher après deux ans, c'est-à-dire après deux étés entiers; en ces deux cas, l'on peut mettre dans l'étang de la brochetaille en quantité.

De la Carpe , de la Brème & de la Vendoise.

La *carpe* est le poisson d'eau douce le plus commun ; il est sans dents , couvert d'écaillés grandes & larges , brun lorsqu'il est jeune , & jaunâtre quand il est vieux , ayant la chair molle & humide ; en trois ans il devient grand d'un pied , entre œil & fourchette ; il vit fort long-tems , se plaît dans les eaux dormantes & bourbeuses , croît à une grandeur considérable quand il y trouve une abondante nourriture , & sa chair devient plus ferme & de meilleur goût à mesure qu'il avance en âge : les meilleures & les plus saines de toutes les laitances sont celles de carpe ; les œufs en sont aussi fort bons , quoique de beaucoup inférieurs aux laitances pour le goût & pour la fanté : le palais de la carpe , que l'on appelle vulgairement *langue de carpe* , quoiqu'elle n'ait point de langue , est le fin morceau. La femelle a presque toujours le ventre plein d'œufs , parce qu'elle fait des petits cinq ou six fois l'an ; on les appelle *carpeaux* ou *carpillons* , & c'est le principal alvin. La carpe est dans sa grande bonté justement au tems de Carême , & pendant les mois de Mars , Mai & Juin. Les meilleures sont celles de la Seine , de la Saône , & principalement de la Loire , parce qu'elles sont dans une eau plus pure & plus rapide.

La *brème* d'eau douce est un poisson qui a la chair & la figure de la carpe , & se plaît dans les mêmes lieux : toute la différence , est qu'elle est plus large & plus plate , que ses écaillés sont plus grandes , & sa chair plus molle.

La *vendoise* est un autre poisson qui ressemble assez à la carpe , mais il est d'un meilleur goût n'est pas si commun , & il est blanchâtre , plus applati , & a le museau pointu : au reste , la brème & la vendoise vivent dans les mêmes lieux , & produisent les mêmes effets que la carpe.

Il semble que l'étang soit destiné pour la carpe , & c'est le poisson dont on doit le peupler à proportion de son étendue d'eau & de la qualité de son terroir.

Empoisonnement.

Si l'on veut en croire les Marchands de poisson de Paris & des autres Villes , ils diront qu'un étang de cent arpens d'eau doit s'alviner de dix milliers de carpes , & qu'il faut en même tems y mettre trois , quatre ou cinq cens brochetons. Ils parlent pour eux ; car il est certain que le brochet ne doit être mis dans un étang que comme nous l'avons dit ci-dessus , & que cent arpens d'eau peuvent nourrir dix-huit à vingt milliers d'alvin : si l'on n'y en met que seize milliers , c'est peu.

L'étang de cinquante arpens doit s'alviner au moins de dix milliers ; celui de trente arpens , de huit milliers ou approchant ; & les moindres ou plus grands à proportion suivant le territoire & sa force , & suivant que l'alvin est fort ou foible ; observant toujours d'y mettre du brochet , comme nous avons dit , eu égard au tems que l'on peut pêcher l'étang , soit à deux ou trois ans , & à proportion de l'alvin. Nous en parlerons encore dans la suite.

Alvin.

On appelle *alvin* , tout le menu poisson qui sert à peupler les étangs & autres pieces d'eau : ainsi *alviner* un étang , c'est l'empoisonner en y jettant de l'alvin ; & l'*alvinage* est le poisson que les Marchands rebutent , & que les Pêcheurs rejettent dans l'eau pour peupler , quand ils en trouvent dans leurs filets. En plusieurs lieux on appelle l'alvin du *norrain* ; en d'autres , on dit du *fretin* , du *menu fretin* , de la *menuisaille* , & généralement du *peuple* ; on se sert encore du mot de *feuille* , quoiqu'à parler juste il y ait de la différence entre la feuille & l'alvin , comme je le dirai bientôt. Le carpeau est ordinairement celui qui domine dans le *peuple*.

Le bon ménager , qui a des étangs pour en tirer un profit considérable , doit avoir de quoi les alviner , & c'est où il mettra son application ; parce que s'il étoit obligé d'acheter du poisson pour peupler ses étangs , il seroit souvent dans le risque de n'en pas trouver à propos , & toujours obligé de déboursier de l'argent , quelquefois même très-considérablement ; c'est pourquoi en faisant des étangs , il faut que chacun ait sa destination , les uns pour le gros , les autres pour le petit poisson.

L'étang destiné pour carpiere , doit avoir huit à dix arpens , & ne point manquer d'eau

en été , afin que les carpes que l'on y mettra pour frayer , puissent s'égayer sur l'herbe des rivages ; ce qu'elles font dans le tems du frai , sur le bord qui est exposé au midi & au couchant.

Frai.

C'est dans ce tems du frai (qui est ordinairement en Avril & Août pour les carpes , un peu plutôt ou plus tard , suivant les chaleurs) qu'il est absolument nécessaire de veiller , afin que les bestiaux n'aillent point autour des étangs pour rompre ce frai , ni que ce soit pour en dérober ; car alors le poisson étant en amour , se laisseroit prendre à la main très-facilement.

Non-seulement les bestiaux ne doivent point entrer sur les bords des étangs pendant que le poisson fraie , mais encore il est très-important de ne les point fréquenter plus de trois semaines ou un mois après le frai ; autrement le frai rompu , tout est gâté & perdu. L'animal le plus dangereux en ce tems , c'est le cochon ; il est capable de tout avaler.

En disant que le poisson est en amour , l'on conçoit bien qu'il faut pour cela qu'il y ait mâle & femelle : mais une chose particulière au poisson , c'est que l'on voit toujours la femelle (c'est la carpe œuvrée) poursuivre le mâle (qui est laité) ; ensorte que six , huit , dix femelles , cherchent un mâle , se frottent à lui , & le poussent au bord de l'étang , sur l'herbe , en défaut d'eau : pour se défendre de cette poursuite importune , ou pour se donner carrière , ce mâle se remue , se débat & fait des efforts sur l'herbe où il est presque à sec sur son ventre ; ce qui fait qu'il en sort une espece de lait , sur lequel chacune des femelles se réjouit à jeter aussi ses œufs ; & enfin après douze ou quinze jours étant échauffés & éclos par le soleil , il en sort de petits poissons. Peut-on rien imaginer de plus merveilleux ?

Nous avons eu anciennement des gens qui ont poussé l'imagination jusqu'à croire que pour chaque poisson il falloit trois œufs , deux pour les yeux , & un pour le reste du corps ; mais où ont-ils pu puiser un si beau raisonnement ? Je n'ai jamais été de ce sentiment , & je suis persuadé que d'un œuf de poisson il en sort un petit poisson , comme d'un œuf de poule il en doit sortir un poulet.

Peuplade.

De ce que nous venons de dire , il paroît que pour avoir de ce petit peuple , il faut absolument mettre des carpes mâles & femelles dans la carpiere : celles qui sont les plus propres & que l'on doit choisir pour produire , ne doivent être ni trop grandes ni trop petites : celles de dix à onze pouces , peu plus ou moins , rondes & ayant le ventre plein , sont les meilleures pour peupler ; observant qu'il ne faut au plus que le quart de mâles de ce que l'on met de femelles ; c'est-à-dire , que pour un cent de femelles il ne faut que vingt-cinq mâles au plus.

Dans ce petit étang de huit arpens , l'on ne doit mettre que cent femelles , chacune desquelles peut jeter plus d'un millier , & même davantage , comme je l'ai reconnu & expérimenté ; & c'est ce qui fait que quelquefois un petit étang profite plus qu'un grand.

Il ne faut point se mettre en peine si ce petit poisson trouvera de quoi vivre ; il n'y a qu'à avoir soin qu'il n'y manque point d'eau , & qu'il n'y ait aucun brochet qui entre dans la carpiere , ni aucun bétail qui y fréquente , comme nous l'avons dit.

La premiere & seconde année , ce petit poisson n'étant grand que comme une feuille de saule , est nommé *feuille*.

Quelquefois , lorsque le fond de l'étang est bon , ayant passé deux étés , il a quatre pouces ; & pour lors , quoique *feuille* , l'on commence à lui donner le nom d'alvin , mais il ne le mérite pas encore : il faut que l'alvin ait cinq pouces , à le mesurer entre l'œil & fourchette , du bas de l'œil au milieu de la queue ; car par-tout le poisson ne se mesure point autrement que du dessous de l'œil jusqu'au creux ou à la fourchette de la queue , ce qui s'appelle entre œil & bar.

Lorsque l'alvin n'a que cinq pouces , il est petit ; s'il en a six , il est bon , & encore meilleur s'il en a sept ; avec cette observation néanmoins , que s'il en a sept , parce qu'il a cinq ans , ce n'est point du poisson dont l'on doive se charger , comme n'étant point de bon amendement : j'estimerois plus celui de six pouces âgé de trois ans , de belle venue , écaillée nette & plein.

Si l'alvin, destiné pour l'étang à gros poisson, est fort, c'est-à-dire, de sept pouces & au-dessus, on ne doit pas manquer d'y mettre du brocheton, parce qu'il forceroit peut-être & peupleroit dans le grand étang, ce qu'il faut empêcher.

L'Ordonnance des Eaux & Forêts a établi cette règle pour le rempoissonnement des étangs qui appartiennent au Roi, aux Eglises & aux Communautés, que le carpeau aura six pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, & le brocheton de tel échantillon qu'on voudra; mais qu'on ne le pourra jeter qu'un an après l'empoissonnement au plus tôt.

Quand on achete de l'alvin, on doit prendre garde de n'en point prendre d'un terroir gras pour le jeter dans un maigre, il ne profiteroit pas. Si l'alvin est d'un pays bas, marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feuilles d'arbres en quantité, cet alvin, & même tout le poisson fera noir, & sentant la boue, je ne conseillerai jamais d'en prendre pour alviner, ni pareillement pour manger sortant de l'étang; il faut qu'il se soit dégorgé dans la rivière.

La carpe a la vie assez dure, & souffre le charroi mieux que le brochet, la perche & le gardon; elle peut même être portée dans une hotte à sec pendant deux heures de tems frais; mais j'avertis que si l'on voit le poisson foible, battu & n'ayant pas sa pleine vigueur, on ne le doit point mettre dans l'eau comme plusieurs gens font; tel poisson que ce soit, souffrant & mourant dans l'eau, perd presque toute sa bonté. Il en fera de même si on le met dans une auge de pierre avec de l'eau, il y périra avant trois jours, ou même si on le met dans un baquet de bois avec de l'eau de puits; il vaut beaucoup mieux l'assommer sans le mettre dans l'eau, quand même l'on ne pourroit le faire cuire que plus de douze heures après avoir été tué.

Quant à la nourriture du poisson des étangs, tout le monde fait qu'il s'y nourrit de tout ce que l'eau peut fournir; c'est-à-dire, de limon, d'herbes, de vermineux, de limaçons, de sangsues, & autres insectes & petits poissons, souvent de moyens, même de feuilles, d'écorces & de bois d'arbres. Cependant il y a bien des gens qui croient que le poisson d'étangs, mares & fossés n'étant pas dans son plein élément, n'y trouve point les mêmes secours qu'il trouveroit en pleine mer ou en pleine rivière; c'est pourquoi, de peur qu'il n'y languisse, & que quand on viendra à l'exposer en vente, il ne se trouve d'un petit volume qui diminueroit beaucoup de son prix, ces mêmes personnes, dis-je, pour prévenir les besoins de leur peuplade, leur jettent quelquefois toutes sortes de menus poissons, figues tendres découpées, noix cassées, cormes molles bouillies, fromage frais, toutes sortes de poissons salés, même des tripailles de poissons consommés à la cuisine, lopins de pain bis, fruits hachés, & autres semblables nourritures. Quelques Curieux font aussi répandre de tems à autre, sur leurs étangs, des feuilles de persil fraîchement cueillies; ils prétendent qu'elles regaillardissent le poisson, & qu'elles lui font une bonne chair.

ARTICLE III.

Pêche des Etangs, & débit du Poisson.

Nous avons expliqué comment l'on pouvoit se donner des étangs, & les peupler; présentement il est bon de dire ce que nous croyons nécessaire pour la pêche, après qu'on en aura levé la bonde, & fait couler l'eau jusqu'à une certaine quantité; mais il faut connoître son étang, pour n'en point faire couler l'eau ni trop vite, ni trop doucement: l'on ne peut point prescrire des règles sur ce sujet, puisque cela dépend de l'eau qu'il y a alors dans l'étang, & des sources qui y en donnent.

Les étangs se pêchent du matin au frais, & d'ordinaire de trois en trois ans, après avoir été alvinés. Ces trois années ne sont point solaires, & on ne compte que les étés; ensorte que l'alvin a passé ses trois années, quand il a passé trois étés dans l'étang: par exemple, s'il y avoit été mis en Février 1753, l'on compteroit qu'il y a trois ans en Octobre 1755.

Il est vrai que quelquefois l'on pêche à deux ou quatre ans, mais on doit avoir des raisons particulières; soit parce que l'alvin étoit si grand, que deux ans lui suffisoient pour être d'une grosseur ou longueur raisonnable; soit parce qu'il y a une si grande quantité de gros

gros brochets, que l'on a lieu d'appréhender qu'ils ne fassent trop de désordre; soit enfin que l'étang ait été à sec l'été précédent; car l'on tient que deux années d'à-sec, & deux années suivantes de bonne eau, valent trois ans.

Les Marchands qui veulent acheter le poisson, conseillent de laisser l'alvin quatre ans dans l'étang avant de le pêcher; ils y trouvent mieux leur compte, parce que les carpes & les brochets en sont plus gros; mais le propriétaire n'y gagne pas, il perd une année, & beaucoup de poisson mangé par le brochet.

Il y a deux façons pour pêcher l'étang, à la fin de l'hiver & en automne. La manœuvre de cette pêche est aisée; on leve la bonde de l'étang, & quand l'eau en est coulée, des hommes y descendent en bottines, quand le fond est bien limonneux, prennent tout le poisson à la main, tirent les gros & les moyens, qui sont de débit, d'avec les menus, qui ne sont bons que pour alviner, les jettent dans des paniers, qu'ils vont décharger dans des tonneaux ou autres vaisseaux pleins d'eau, qui les attendent sur la chaussée, & de-là on les voiture, soit dans les viviers, ou bien pour le compte du Marchand si la pêche est déjà vendue. Ordinairement on met tout son menu à part, dans quelque réservoir, pour le rejeter dans l'étang aussi-tôt qu'il sera rempli d'eau, & le repeupler; mais il faut en ôter tout le brocheton qu'on peut voir dans l'alvin avant que de le remettre dans l'étang, autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade; il n'en échappe toujours que trop.

Je ne suis point du sentiment de ceux qui ne veulent pêcher que peu avant le Carême; j'aime mieux le faire en automne, & je trouve quatre raisons pour mon avis: la première est que livrant le poisson en Octobre, l'on ne court point de risque des gelées, crues d'eau, & autres accidens de l'hiver, pendant lequel le poisson n'augmente point; au-contraince, s'il y a beaucoup de brochet, il est pour certain qu'il vit tout l'hiver aux dépens de l'étang: la seconde qui n'est pas moins considérable, c'est que le pilon rabaisé, & l'étang renfermé aussi-tôt après la pêche, il reprend son eau durant tout l'hiver, & n'est pas en danger d'en avoir trop à la fonte des neiges: la troisième, c'est qu'en vidant l'étang en automne, les carpières que l'on pêche aussi-tôt pour réalviner (c'est-à-dire en Octobre ou Novembre), ont aussi le loisir de reprendre leur eau pendant l'hiver; au-lieu que si l'on pêche en Février ou en Mars, on court risque que les étangs ne se remplissent pas pour l'été, à moins qu'on n'ait des sources très-fortes ou de petites rivières qui y tombent à volonté: & la quatrième, c'est que pendant la pêche, en Octobre, l'on est plus maître de son eau qu'en Février; car elle donne quelquefois si abondamment sur cette fin d'hiver, que l'on y est fort embarrassé. L'on peut encore ajouter cette considération, que les gelées continuant quelquefois bien avant en Février, la pêche ne peut se faire pour avoir le poisson aux premiers jours de Carême.

A propos de pêche des étangs, elle ne se doit faire qu'à la découverte, c'est-à-dire en les vidant, & en n'y remettant l'eau qu'après qu'on a tiré le poisson, qu'on prend partie à la main, & partie avec de petites trubles. Il ne faut jamais souffrir qu'on aille tirer du poisson de l'étang, soit avec la ligne, la truble, filets, ou avec l'épervier pendant qu'ils sont en eau; car c'est, comme l'on dit, montrer le chemin aux larrons: d'ailleurs cela étourdit toujours le poisson, & le nombre en diminue insensiblement, ensorte que l'attente du Maître se trouve fautive quand il vient à la pêche de l'étang: c'est aux viviers qu'on doit s'adresser pour la provision courante de la maison, ou pour le plaisir & le débit journalier; il ne faut toucher aux étangs que quand les trois ans de leur pêche sont échus.

Il n'est pas hors de propos de dire quelque chose des marchés & du prix du poisson, puisqu'on n'en a principalement dans ses étangs que pour en faire de l'argent; outre la provision de la maison qu'un bon ménager doit se réserver.

La carpe se vend ordinairement à l'échantillon, c'est-à-dire, à la mesure du pied ou du pouce, & la longueur se prend du bas de l'œil à la fourchette ou milieu de la queue; mais quelque chose que l'on fasse, le Marchand trouve toujours son compte; car si on lui vend toutes les carpes de dix pouces, c'est-à-dire, toutes les carpes qui se trouveront avoir dix pouces, avec toutes celles qui en auront davantage, supposons moyennant trois cens livres le millier qui est à raison de six sols pour carpe, néanmoins il n'en prendra aucune qu'elle n'ait onze pouces au moins, & ensuite il demandera ce qu'il rebute à un prix modique.

C'est-là le savoir-faire de l'acheteur, & si l'on s'en rapporte à un autre Marchand de poisson pour la mesure & la livraison, il arrivera qu'un *barbier rase l'autre* : c'est au propriétaire vendeur à prendre ses mesures sur ce pied-là. On peut vendre en bloc tout le poisson d'un étang : le vendeur fait ce qu'il y a mis ; mais l'acheteur ne conclura pas son marché, qu'il ne connoisse bien qu'il y trouvera son compte.

Le brochet se mesure de même entre l'œil & la fourchette : mais pour celui que l'on vend à la pièce, l'on n'en donne point cent quatre pour cent, comme c'est l'usage à l'égard des carpes en plusieurs pays ; & afin de ne rien omettre, je dirai que l'on peut vendre le brochet carreau, c'est-à-dire, qui a vingt-quatre pouces & au-dessus, pour un prix, supposons cent sols ; celui de vingt-un pouces & au-dessus jusqu'à vingt-quatre, le vingt-quatre non compris, trente ou quarante sols ; celui de quinze pouces & au-dessus jusqu'à dix-huit, le dix-huit non compris, quinze ou vingt sols ; & celui de douze pouces jusqu'à quinze, le quinze non compris, devrait se compter sur le pied de huit à dix sols : mais les Marchands veulent ordinairement l'avoir pour carpes ; c'est un double avantage pour eux, puisqu'en ce cas il ne leur coûteroit (sur le pied de trois cens livres le millier de carpes) que six sols, & ils auroient encore les quatre pour cent, comme carpes ; au-lieu que comme brochets ils payeroient chaque pièce au prix convenu huit ou dix sols. C'est au vendeur à songer aux clauses qui lui conviennent, il n'est pas nécessaire de donner des avis aux acheteurs.

Les Marchands & les Regratiers de poisson, tant blanc que salé, ne peuvent pas faire de cession de biens à leurs créanciers.

Je ne parle point ici de la manière de pêcher les étangs : chaque pays a la sienne. Je ne dirai pas non plus comment l'on peut endormir & prendre le poisson dans un étang ; ce seroit peut-être risquer de donner des instructions à gens qui en abuseroient. Je fais même par ce que j'en ai souffert, qu'il y en a qui savent l'empoisonner : je ne souhaite leur punition ni en ce monde, ni en l'autre ; mais seulement qu'ils ne laissent point cette dangereuse connoissance à leurs enfans, ni à ceux de leur profession.

Le poisson, qui est sorti de l'étang par affluence d'eau ou autrement, peut être suivi, tant par eau que par terre, jusqu'à la fosse de l'étang prochain qui est au-dessus, où l'on peut faire vider & puiser l'eau huit jours après les eaux retirées ; & s'il n'y a point d'étang jusqu'à l'héritage prochain où il sera trouvé, le tout en montant & non en descendant. Il n'est point permis de le suivre dans les viviers ou fossés peuplés de poissons en l'héritage d'autrui.

La Coutume d'Orléans, qui passe en ces matières pour le Droit commun, défend de vider les étangs par autre endroit que par les bondes & pilons, en sorte que l'eau ne puisse endommager l'héritage d'autrui. On peut suivre son poisson, & le pêcher au prochain étang d'en-bas, vuide d'eau, & pêché auparavant le sien ; l'étang d'en-bas étant sujet pour la pêche & vidange de recevoir l'eau de celui de dessus, & contraint de lever la bonde ; ce qui ne se peut faire que depuis le premier Octobre jusqu'au quinze de Mars. On ne peut vider l'eau dans les prairies que l'herbe n'ait été fauchée & enlevée ; c'est pourquoi on est tenu de le faire savoir huitaine auparavant par publication aux Prônes des Paroisses, & l'étang de dessous doit attendre que la pêche de l'étang de dessus soit faite.

Le poisson d'un étang devient meuble, quand la bonde en est levée, & ceux qui achètent la pêche des eaux dormantes, sont ordinairement obligés de les rempoissonner.

ARTICLE IV.

De l'à-sec, des accidens & de ennemis de l'Etang.

I. *De l'à-sec de l'Etang.* Par plusieurs raisons l'on peut être obligé de laisser un étang à sec, ou parce que l'on a pêché tard en Mars ou Avril, & que l'étang ne peut regagner assez d'eau pour passer l'été, ou parce que l'on n'a pas d'alvin pour repeupler ; ou enfin parce qu'il faut travailler à la poêle, aux miternes, ou à la bonde & chauffée ; mais je n'estime pas que ce soit un mal de laisser un étang à sec une fois en dix ou douze ans ; au-contraire, l'étang se raffermir & n'en vaut que mieux : car il est certain qu'un étang

que l'on pêche ordinairement à trois ans, ayant eu une année d'à-sec, peut fort bien être pêché à deux ans, principalement si l'on y a mis de bel alvin.

L'on peut même tirer un bon profit de l'étang à sec, soit en y fauchant l'herbe, soit en le faisant labourer dans les endroits propres à y semer avoine, orge ou autres menus grains qui y viendront en abondance ; & quand l'on ne pourroit y semer quoi que ce soit, il sera toujours avantageux d'y faire labourer, parce que le labour donne à l'étang la qualité de terre neuve, où le poisson se plaît & profite à merveille. Il est vrai qu'après un à-sec on ne peut presque pas espérer de roussaille, à moins d'y en jeter ; mais la carpe y vit plus graslement.

II. *Des accidens de l'Etang.* Pendant que l'étang est alviné, & avant qu'il soit en pêche, il peut arriver beaucoup d'accidens : le plus fâcheux est s'il manque d'eau l'été ; à quoi nous croyons avoir prévu en parlant de sa situation, & du ménagement des sources, rivières ou chûtes d'eau qui lui en fournissent. Pourvu que la chaussée & la bonde soient perfectionnées, comme nous l'avons dit, & qu'il y ait une bonne poêle, il est presque impossible que l'étang ne conserve de l'eau pendant les plus fortes chaleurs, à moins qu'il ne soit dans un terroir sec & aride où l'eau ne tienne point. Ces endroits ne doivent point être choisis pour des étangs, la situation en est très-défavorable & périlleuse. Si l'étang s'en va par le relais au mois de Mars, il faut avoir soin de le reboucher de bonne heure avant l'approche de l'été, pour gagner & conserver de l'eau.

La gelée est un des accidens les plus à craindre, & presque sans remède, si l'étang a peu d'eau lorsqu'elle commence : cependant il est très-rare que la forte gelée seule fasse périr le poisson : l'on en conviendra après avoir observé deux choses : la première, qu'un étang, lorsque les gelées prennent, doit avoir plus de quatre pieds d'eau ; & comme les glaces les plus épaisses en France, n'ont presque jamais trois pieds d'épaisseur, il est aisé de conclure que ce n'est point la force de la gelée qui fait périr le poisson : la seconde, c'est qu'aussi-tôt que le poisson sent la gelée, il se retire dans le plus profond de l'étang. Il n'y a donc qu'un seul cas où la gelée pourroit faire un tort irréparable ; c'est si après un beau jour la nuit se trouvoit si froide que la glace devint épaisse de plus d'un demi-pied, comme je l'ai vu arriver ; en ce cas, le poisson qui se trouveroit écarté dans l'étang & surpris, ne pouvant regagner le plus profond de l'étang, courroit risque de périr, ou plutôt seroit perdu absolument par la continuation de la forte gelée.

Voilà l'un des accidens de la gelée ; mais le plus dangereux, qui n'arrive que trop souvent & auquel néanmoins on ne fait point assez d'attention, c'est lorsque dans l'hiver il se trouve qu'un étang est glacé, & qu'il survient un tems de pluie ou de neige fondue qui augmente l'eau de l'étang avant que la glace soit fondue, le poisson qui étoit enfermé sous la glace sentant l'eau nouvelle un peu chaude, sort de ses retraites ; & s'il trouve quelques trous à la glace, il y passe à la file ; mais si la gelée reprend, ce poisson se trouve entre deux glaces, & inmanquablement il est gelé & perdu : ce faux dégel est plus nuisible & plus à craindre que les grandes gelées. Après avoir examiné s'il n'est point possible de remédier à cet inconvénient, on croit d'abord pouvoir l'éviter en faisant soulever la glace ; mais cela me paroît presque impossible : je n'ai trouvé qu'une seule manière de prévenir ce mal, qui est de lever de la bonde de l'étang jusqu'à ce que la glace soit fondue ou soulevée, en sorte que l'eau ne la surmonte point. Je puis assurer que c'est l'unique remède ; & si l'on ne veut pas en croire mon expérience, j'en rapporterai deux raisons très-sensibles. La première, que s'il n'y a point d'eau au-dessus de la première & ancienne glace, il est impossible que le poisson la surmonte & se jette au-dessus. La seconde, que le poisson sentant que l'eau coule & diminue, ne cherchera jamais à s'écarter du plus profond de l'étang : ainsi pour éviter que le poisson n'y gele dans un tems de faux dégel, & qu'il ne soit pris entre deux glaces, rien n'est plus salutaire que de lever la bonde dès le premier moment que l'on voit que l'eau peut surmonter la glace. Si le relais ou décharge de l'étang peut faire le même effet que la levée de la bonde, à la bonne heure ; mais on ne risque rien à lever la bonde, principalement si la cage du pilon est bien faite, comme nous l'avons dit ailleurs : j'entends s'il y a autour des jarretières de bonnes planches trouées comme il faut & bien clouées.

Il se trouve quelquefois dans les étangs des grosses mottes de terres, des illes, islots, & autres atterrissemens, qu'on comprend tous sous le nom de *miternes*, & qui y font beaucoup de tort, parce que ce sont des retraites pour les ennemis du poisson. L'on peut mettre de ce nombre, les grosses touffes de joncs, glaiens, roseaux & autres herbes puissantes qui

naissent dans les étangs, & qui grossissent journellement, si l'on ne se donne pas le soin de les détruire, en les arrachant dès qu'elles commencent à paroître; car il est constant que dans la suite cela devient presque impossible, à moins qu'on ne le fasse à grands frais: le meilleur est de les enlever & porter hors de l'étang.

L'autre sorte de miternes se forme dans l'étang en manière d'île flottante: il s'en trouve quelquefois de si spacieuses dans les grands étangs, que l'on peut marcher dessus à pied sec: les loutres & autres animaux, destructeurs du poisson, y font leur séjour fort à leur aise; ce qui cause un grand désordre, la loutre étant le plus dangereux ennemi du poisson, s'adressant au plus gros, même aux brochets du plus grand échantillon, qu'il attaque, prend & dévore.

Il y en a qui, ayant vu ces îles s'élever sur l'eau, on cru pouvoir les clouer à l'étang, en y fichant des pieux & des crochets pour les attacher au fond de l'eau, & les empêcher de se soulever; mais ces pieux & crochets étant mal attachés, ou pourrissant bien vite, la terre s'est relevée aussi-tôt: ainsi cette manière n'a pas mieux réussi.

Les autres les ont fait labourer, après avoir laissé l'étang à sec pendant tout un été; & comme cette terre ne se soulevoit que parce qu'elle avoit jeté beaucoup de roseaux, qui étant creux dès le premier jet, faisoient soulever la terre, ces roseaux étant labourés & foulés entre-deux, & n'ayant par conséquent plus leur première légèreté, parce qu'ils se remplissent d'eau, l'atterrissement n'a pu se relever jusqu'à ce que les roseaux aient repoussé; mais en grandissant, ils ont fait renaître les îles, & ainsi cet expédient ne s'est pas encore trouvé sûr.

D'autres, après avoir mis ces atterrissements en pièces, les ont fait enlever entièrement, ou tirer à bord, & jeter de l'autre côté de la chaussée, ce qui a parfaitement réussi, mais il faut se souvenir de ne point mettre cette mauvaise terre de miternes sur la chaussée; elle est mouvante, & n'y vaut rien du tout.

L'on a raison de mettre parmi les accidens fâcheux qui surviennent aux étangs, cette quantité effroyable de glaïeul & roseaux qui naissent en ceux qui ne sont pas bien profonds ou sableux; je n'y crois aucun remède, sinon que dans le mois de Mai l'on peut les faire couper ou faucher dans l'eau près de terre: l'on m'a assuré que l'eau entrant dans la tige, la pourrit & la fait mourir; mais cet expédient étant d'un travail infini, je doute qu'il pût beaucoup profiter à celui qui l'entreprendroit.

III. *Des ennemis de l'étang.* La loutre, *utra*, est un quadrupède amphibie, gros comme un gros chat, couvert de gros poils courts, couleur de châtaigne: sa tête ressemble un peu à celle du chien, ses oreilles sont petites, ses pattes sont courtes, sa queue est oblongue, garnie de poils. Il habite le long des bords des lacs, des rivières & des étangs; il fait ses *caviches*, cavernes, ou retraites sous les crônes, au bas desquels se retirent ordinairement les poissons, dont il fait un très-grand dégât, par la quantité qu'il en dévore avec une avidité extraordinaire, jusqu'à ce qu'il en soit rassasié, & il en emporte dans sa caverne, où ils causent une puanteur insupportable. Cet animal vit encore de racines, d'écorces d'arbres, de fruits & d'herbes.

La destruction de la loutre est importante pour la conservation du poisson. Quand on aperçoit le long des bords de l'eau des endroits battus par les empreintes de pieds de la loutre, soit sur le sable ou sur la vase, ou bien lorsqu'on voit des endroits où elle a coutume de manger le poisson qu'elle attrape, ce qui se remarque par les arrêtes & les écailles qui y restent, il faut très-bien mettre dans ces sortes d'endroits un piège de fer, appelé *traquenard*, que l'on tend dans la rivière au passage de la loutre sur des crônes, & que l'on recouvre de vase le plus adroitement que l'on peut, afin que l'animal ne se méfie point: on attache une pierre au bout de la chaîne, & lorsque la loutre va à la pêche & qu'elle passe sous les crônes, elle se trouve prise au piège dès qu'elle y a marché; & dans le moment qu'elle se sent prise, elle fait un saut dans la rivière, & entraîne avec elle le piège & la pierre qui y est attachée au bout de la chaîne: comme leur poids empêche la loutre de remonter sur l'eau pour reprendre haleine, elle se noie bien vite, & avec un croc on retire au bord le piège & l'animal qui y est attaché. On en peut tendre des deux côtés de la rivière, pour qu'elle soit plutôt prise.

Comme la loutre digère promptement, & qu'elle se vuide de même, si elle rencontre sur le bord du rivage une place où il y ait par hasard une pierre blanche, soit de craie, de plâtre, ou quelque autre chose semblable, par un instinct particulier elle ne manque jamais

d'aller toujours fienter dessus; ainsi on est sûr de la tuer à l'affût pendant la nuit: ou bien on la prend en environnant cet endroit de traquenards. On peut aussi y tendre un hausse-pied.

Tout le secret, pour réussir, consiste à éventer le piège; ce qui se pratique ainsi. On prend un héron mâle, on l'écorche, on ôte les jambes & le bec, on hache le reste menu, qu'on met dans une bouteille bien bouchée avec un bouchon de liège: on met cette bouteille dans du nouveau fumier de cheval pendant six semaines ou deux mois; le héron à force de fermenter se convertit en huile; on frotte le piège de cette huile, ce qui l'évente de manière que la loutre n'a aucune défiance.

Cet animal craint extrêmement le feu, à ce qu'on prétend, & s'il en aperçoit sur l'étang, il fuit au loin. Sa retraite ordinaire est sur les joncs ou touffes de roseaux, s'il en trouve dans l'étang. Il se plaît sur les miternes ou petites îles, s'il y en a; sinon il se met aux environs de l'étang, dans des faules creux ou autres arbres, & souvent même il s'y place sur la tige: c'est pourquoi il faut avoir soin d'examiner tous les arbres qui se rencontrent autour des étangs, pour le surprendre; & quoiqu'on l'ait manqué une fois, on ne doit pas pour cela désespérer de l'y retrouver. On dit que cet animal s'apprivoise aisément, & que quand il a été instruit, il se jette dans l'eau à un certain signal, y poursuit les poissons, & les oblige à se réfugier en grande quantité dans les rets qu'on y a tendus pour les prendre.

Personne n'ignore que la peau de loutre, après avoir été bien passée & bien préparée, s'emploie en différentes espèces de fourrures. Quant à sa chair, elle est dure & coriace, & c'est une mauvaise nourriture: elle a l'odeur & le goût du poisson, & on la mange comme telle, même dans les Maisons Religieuses & en Carême: cependant il est certain que cet animal ne peut durer long-tems dans le profond de l'eau, & qu'il faut qu'il respire l'air: cela est si vrai que se trouvant pris dans des traux ou nasses au fond de l'eau, il se noie facilement; ce qui me persuade qu'il n'est point si poisson qu'on le dit: quoiqu'il l'aime fort, il ne laisse pas de manger aussi des canards, farcelles, morelles, racannettes & autres: il va plus vite dans l'eau que toutes sortes de poissons, mais sur terre les chiens le joignent facilement: il a des dents très-mauvaises, & ce sont des défenses dont il se sert contre eux valeureusement: il a la vie & la peau fort dures; mais s'il est blessé, se jettant dans l'eau il perd son sang & n'en échappe pas.

Le castor ou bievre, *Fiber*, est encore dangereux pour les étangs, parce qu'il vit de poisson plutôt que d'écorces, de feuilles & de fruits d'arbres. On en voit en France le long du Rhône, de l'Iserre & de l'Oise, & fort peu ailleurs: ils sont bien plus communs en Allemagne, en Pologne & en Canada. C'est pourquoi je me contenterai de dire que cet amphibie a le corps court & massif, la peau couverte de poils doux, la queue longue d'environ un pied, épaisse d'un pouce, plate & sans poil, large de quatre doigts, écailleuse & grise, les jambes de devant semblables à celles du singe, & celles de derrière à celles de l'oie, cinq doigts à chaque pied, la tête comme le rat de montagne, ses dents grandes, fortes & aiguës: c'est par la queue qu'on le prend sans danger, car il ne peut pas se tourner pour mordre celui qui le prend. Cet animal est moitié chair & moitié poisson; tout le corps est une chair tendre, douce & grasse comme celle de l'anguille; la queue a toute l'odeur & tout le goût du poisson, & on l'apprête & mange comme tel. La peau en est encore de meilleur usage pour faire des chapeaux, gants, bas, &c. On fait aussi beaucoup d'usage en médecine du *castoreum*, qui est une matière molle que le castor porte dans deux vessies proche les aines.

Les rats, poules d'eau, & généralement presque tous les oiseaux qui fréquentent les étangs, sont ennemis du poisson, si ce n'est du gros qu'ils ne peuvent prendre, c'est du petit. Les hérons entr'autres en détruisent beaucoup: mais ce qu'on ne croiroit pas, si on ne l'avoit vu, c'est que la grenouille attrape & mange la petite feuille de gardon, de tanche & de carpe: ainsi en pêchant l'alvin des carpières, je conseille d'exterminer tous ces insectes.

Les forts brochets se prennent dans les fosses & dans les passages, où ils guettent le petit poisson, & où on leur laisse toujours tendus de grands filets à larges mailles, pour que la poissonaille passe à travers.

Il est bon de garnir les bords des étangs de grandes épines postiches fichées en terre d'espace en espace, pour empêcher les voleurs de nuit d'y venir traîner leurs filets.

Il est défendu de laisser aller les cochons & les oies dans les étangs vuides, parce qu'ils mangent le frai & les œufs du poisson qui se conservent sous le limon.

ARTICLE V.

Des Viviers, Réservoirs, Canaux, Fossés, Fosses & Mares.

L'industrie des hommes a inventé les étangs : mais comme tout le monde n'a pas le terrain ou les moyens suffisants pour faire aux poissons de si vastes & superbes prisons, qui ont quelquefois des lieues entières de longueur ; & comme il faut d'ailleurs multiplier ses commodités, & mettre tout à profit, on a trouvé le moyen de creuser par-tout des prisons plus petites, par l'usage des carpières, dont j'ai parlé ci-dessus, & des viviers, réservoirs, canaux, fossés, fosses & mares, dont il nous reste à parler.

Un vivier est (à proprement parler) une piece d'eau vive, où l'on met du poisson, qui s'y nourrit pour la provision de la maison & pour la vente courante ; au-lieu qu'on met le menu poisson dans les étangs, pour croître & multiplier tranquillement, jusqu'à ce qu'on pêche l'étang. L'un est pour le gros, l'autre est pour le détail.

On appelle réservoir, toute sorte de lieu où on réserve le poisson, tel qu'il puisse être, pour le prendre facilement quand on en a besoin.

On fait de grands & de petits viviers, comme de grands & petits réservoirs. Une petite riviere qui passera par un jardin, donne lieu d'y faire de beaux viviers avec des grilles & des claires.

Ordinairement on fait le vivier dans l'enceinte de la maison, pour qu'il soit mieux gardé. On le fait profond de quatre pieds, on y fait couler la décharge de quelque bassin, & on lui choisit un bon fonds de terre forte, ou bien on en fait un d'un bon courroi de terre glaise, dont on garnit aussi les côtés, qu'on soutient par un petit mur d'un pied d'épaisseur. Il vaut mieux ne faire qu'un petit vivier, & le faire à l'épreuve de tous les accidens, que d'en mal faire un grand qui sera sujet à des sécheresses mortelles pour le poisson.

Il y en a qui font des viviers à la queue de leurs étangs, ils environnent le lieu qu'ils choisissent, de pieux qu'ils fichent fortement en terre, à deux ou trois doigts de distance l'un de l'autre ; ils les entrelacent avec des gaules pliantes, & ils y mettent le poisson qu'ils veulent pour la consommation courante de la maison ou des marchés.

Il ne faut pas croire que dans un vivier, qui n'est ordinairement qu'un large fossé où l'on jette le poisson qu'on veut repêcher journellement pour le courant de la maison ou du marché, on puisse en mettre pour grossir ou pour peupler : ces sortes d'endroits resserrés ne peuvent qu'entretenir le poisson qu'on veut avoir le plaisir de reprendre chaque jour ; mais l'on doit se souvenir que le brochet que l'on y met, vit toujours aux dépens du Maître, tant qu'il trouvera d'autre poisson plus foible que lui, & c'est par cette raison qu'il est presque le seul qui augmente dans un vivier.

Si le vivier n'a pas de sources qui le rafraîchissent, le poisson sentira la boue, principalement la carpe & la tanche, qu'il faudra faire dégorger dans de bonne eau de fontaine, de riviere, ou même de puits, pendant deux ou trois heures seulement.

On doit curer ce vivier environ tous les dix ans : il en est de même d'un canal, & des fossés qui sont autour d'un jardin ou d'un château. Et il est bon d'observer que la carpe, dans ces endroits, demeurera presque toujours au même état, sans augmenter : mais la perche, la tanche & le gardon, pourront s'y plaire & profiter, & encore plus le brochet, s'il trouve à fourrager sur la roussaille ; avec cette observation que si le brochet y reste trois ans, il est capable d'y faire un grand désordre.

On a quelquefois des trous ou mares, où l'eau ne tarit point. S'il se trouve un terrain ferme dans quelque coin de cour, où les eaux se rendent naturellement, & où le fumier ne va point, on y creuse jusqu'à ce que le fond soit de bonne tenue ; & quand cette fosse est pleine d'eau de pluie ou autre, l'expérience m'a appris qu'en y jettant dix ou douze carpes femelles, & trois ou quatre mâles, l'on peut en tirer plusieurs milliers de feuilles d'alvin ; mais il faut veiller sur-tout qu'il n'y entre point de brocheton. De ces mares ou trous, quoique de peu de conséquence, l'on peut tirer un profit considérable, suivant la bonté de l'eau & du terrain. Il n'y a point de mal de planter autour quelques arbres convenables au terrain ; mais il ne faut pas souffrir que les canards, les oies, ni les cygnes y aillent la première année, ils y feroient trop de ravage ; il est bon même de les en tenir toujours éloignés autant qu'on le peut, aussi-bien que les bestiaux. Au bout de deux ans, on peut commencer à pêcher dans la mare de tems à autre, & y rejeter tout ce qu'on aura pris de petit poisson.

IV. PART. LIV. I. CHAP. I. Etangs, Viviers, Canaux, &c. 447

On se sert de la *truble* pour pêcher dans les canaux, viviers, fossés & mares, & pour tirer le poisson des réservoirs, des boutiques, & autres lieux étroits. La *truble*, qu'on appelle en quelques endroits *étiquette*, est un petit filet de Pêcheur, qui a à-peu-près la figure d'un grand capuchon à pointe ronde, dont l'ouverture est attachée à un cerceau, ou à quatre bâtons suspendus au bout d'une perche. On s'en sert aussi pour pêcher les écrevisses. Au surplus, voyez le Chapitre suivant, il traite de la Pêche.

Pour engraisser le poisson des mares, fossés & autres lieux où il pourroit ne pas trouver une abondante nourriture, on peut y jeter de la mangeaille, telle que j'ai dit ci-dessus, page 440.

ARTICLE VI.

Des Etangs salés, Parcs & autres Pêcheries.

On appelle *étangs salés*, ceux où la mer se communique, ce qui en rend l'eau salée : on y pêche le poisson avec des baïtucs & autres filets, ou bien on le darde avec l'engin appelé *fichure*, qui est une espece de trident.

On dresse des *bordigues*, qui sont des espaces retranchés de roseaux ou de cannes sur le bord de la mer, pour prendre le poisson. Les *bordigues* sont ordinairement construites sur les canaux qui communiquent de la mer aux étangs salés, pour prendre le poisson dans le passage de l'un à l'autre. Les canaux & fossés de *bordigues* doivent être curés tous les ans, enforte qu'il y ait en tout tems quatre pieds d'eau au moins ; & on doit tenir les *bordigues* fermées depuis le premier Mars jusqu'au dernier Juin, pour ne pas nuire au frai du poisson.

Les *madragues*, sont des pêcheries faites de cables & de filets, pour prendre des thons, & qui occupent près d'un mille en quarré. Les *bordigues* & les *madragues* sont différentes des parcs, en ce qu'elles sont sur le bord de la mer, & les parcs ne sont que sur le sable.

On donne le nom de parc, à toutes les pêcheries construites sur les grèves de la mer, avec bois, pierres, claires ou filets, pour y prendre toutes sortes de poissons que le flux amene. Il y a des hauts & des bas parcs : en général, ce ne sont que de grands filets tendus en équerre, puis contournés avec ouverture dans l'angle de l'équerre, de façon que le poisson, que le flux amene, courant le long des filets, passe par les angles de l'équerre dans une espece de fosse ou cul-de-sac qui n'est ouvert que du côté de la terre, & y demeure à sec après le reflux. Les filets des hauts parcs ne doivent tomber au plus qu'à trois pouces au-dessus du sable, & leurs mailles doivent être d'un pouce, ou de neuf lignes au moins : les mailles des bas parcs doivent être de deux pouces en quarré, & les rets tendus au-dessus du sable. Les parcs de pierre ne peuvent point passer quatre pieds de haut ; la grille, qui est dans le fond du côté de la mer, ne doit point passer deux pieds, ni ses trous un pouce en quarré, depuis la Saint-Remy jusqu'à Pâques, & deux pouces depuis Pâques jusqu'à la Saint-Remy. Les *bouchots*, qui sont des parcs construits partie de claires & partie de filets : les *courtines*, les *ravoirs* & les *vannets*, qui sont des rets qu'on tend en différentes manieres sur la greve que le flux de la mer couvre, doivent avoir leurs mailles de la grandeur marquée par les Ordonnances de 1681 & 1684.

Les pêcheries ordinaires se font de charpente ou de cloisonnage dans les rivieres poissonneuses ; on les place & on les construit de la maniere la plus convenable au lieu, eu égard à la qualité & à l'abondance du poisson qui y fréquente. Souvent on fait, avec de la charpente ou de simples claires, des especes de parcs ou canaux en talus, avec des réservoirs dans le bas, au pied du fault des moulins à eau, pour y prendre le poisson qui remonte ou descend, & pour l'empêcher de franchir le fault, sur-tout la truite, le saumon & l'aloise.

Voyez au reste l'Ordonnance de la Marine, livre 5, & celle des Eaux & Forêts, au titre de la Pêche.

Les Anciens croyoient avoir trouvé l'art de dessaler l'eau de la mer, en y plongeant une boule creuse ou autre vaisseau de cire mince, à travers de laquelle l'eau pût se filtrer sans laisser passer le sel, & par-là rendre l'eau de la mer potable en vingt-quatre heures ; mais cet antique secret est encore inutile à nos Voyageurs de long cours.

CHAPITRE II.

De la Pêche.

LA pêche est un des plus agréables passe-tems qu'on puisse prendre à la campagne, & celui qui renferme le plus de secrets : elle est divertissante, utile & aisée à exercer ; pour peu qu'on ait de patience ; elle est plus lucrative que la chasse, & elle paroît plus amusante à ceux qui n'aiment ni les plaisirs bruyans, ni les grandes fatigues.

Les eaux sableuses sont ordinairement plus fécondes, sur-tout en truites ; les eaux boueuses ne donnent que la carpe, la tanche, la perche, la loche, le barbeau, le méünier & l'anguille.

Comme il y a plusieurs sortes de poissons, il y a aussi divers moyens de les prendre. Il faut de l'invention pour y réussir ; c'est ce que l'expérience apprend tous les jours à ceux qui se plaisent à cet exercice. Quand on pêche on doit absolument garder le silence : le poisson a l'ouïe très-subtile & l'œil perçant ; il est curieux, tout ce qui lui paroît extraordinaire l'attire, il s'en approche, & ne cesse point de nager tout-autour, qu'il n'ait reconnu ce que c'est. Il court au moindre bruit ; mais s'il est un peu fort, il s'en méfie & s'enfuit. Il faut aussi beaucoup d'adresse pour pêcher : le poisson est rusé, & si l'on ne fait le tromper, on ne tient rien.

Dans les rivières & autres endroits où l'on pêche aux filets, il faut avoir soin de bien nettoyer le lit de l'eau de tous pieux ou autres embarras qui pourroient déchirer les filets ou en empêcher l'action, & pêcher toujours en remontant contre l'eau, parce que le limon qu'elle emporte en descendant, éloigne le poisson.

ARTICLE I.

De l'Anguille, Anguilla.

J'ai déjà parlé de l'anguille au Chapitre des Etangs. Ce poisson aime à nager en grande eau ; cependant il demeure dans la bourbe, & ne se pêche en abondance que dans des grandes accrues d'eau & quand elle est trouble : on le trouve dans les rivières, les étangs & les grands ruisseaux, & même dans les eaux salées où il se jette avec le courant de l'eau douce où il a crû, & par l'embouchure où elle se décharge dans la mer. Les anguilles vivent de vers, de parties de poisson & de grenouilles ; ce qui fait qu'on les pêche avec ces appâts.

On les prend avec la nasse : on la tend dans les endroits où l'on fait qu'il y a des anguilles, dans un pertuis ou vanne de moulin, ou dans le milieu d'une rivière où l'on fait une espèce de haie, comme nous le dirons. Si on veut tendre la nasse à un pertuis, on en ôte deux ou trois pieux qui font une ouverture large comme le trou de la nasse, puis on l'applique contre les autres pieux, à l'ouverture du pertuis : il est essentiel de la bien attacher avec des cordes, de crainte que la rapidité de l'eau qui y passe, ne l'emporte : on doit même faire en sorte que le tout soit bien joint. Cela fait, on laisse ainsi la nasse qu'on a attachée le soir, & on y revient le lendemain matin ; s'il y a des anguilles, elles auront suivi le courant de l'eau, & on les trouve prises.

Lorsqu'on tend le piège à la vanne d'un moulin (c'est l'endroit où il se doit tendre), on observe la même chose qu'à un pertuis : les anguilles sont ordinairement plus abondantes en ces endroits-ci que dans l'autre. Mais si l'on est dans un lieu où il n'y ait ni pertuis, ni moulins, & que la rivière où l'on veut pêcher, soit fertile en anguilles, alors on prend un petit bateau dans lequel on se laisse aller au courant de la rivière ; c'est ordinairement dans le milieu qu'elle est plus rapide. Là on forme une haie avec des claires qu'on fait tenir avec des pieux. Il faut qu'elles soient mises en triangle, & que dans le fond il y ait un espace pour laisser couler l'eau, & de la largeur de l'embouchure de la nasse. Cela fait, on prend la nasse, on l'enfoncé dans l'eau, on l'attache à la haie

haie à l'endroit où est l'ouverture qu'on y a laissée, & on fait en sorte que l'eau passe par-dessus.

Comme cette nasse ne peut être tendue que dans une rivière qui n'est pas extrêmement profonde, on peut, au-dessous de l'endroit où elle est attachée à la haie, mettre quelques bourrées pour empêcher que les anguilles ou autres poissons qui prendront le fil de l'eau, ne passent par-dessous, & ne rendent par-là l'effet de cette pêche inutile.

Voilà une autre manière de pêcher les anguilles, qui est divertissante & aisée à pratiquer. On prend des vers de terre, les plus gros qu'on peut trouver, on les attache huit ou dix, les uns près des autres, au bout d'un cordeau, puis on s'en va où l'on fait qu'il y a des anguilles : on entre dans un bateau qui sert à choisir l'endroit de l'eau qu'on juge le meilleur pour cela ; y étant arrivé, on prend les vers attachés, comme on a dit, au bout d'un cordeau qu'on tient en main, on les jette dans l'eau tenant bien le cordeau par un bout. Aussi-tôt que les anguilles les aperçoivent, elles y accourent en troupe ; & chacune prenant un ver pour l'engloutir, il s'en prend autant qu'il y a de cette vermine. Quand on sent que le cordeau qu'on tient en main tire un peu, il faut le tirer à soi tout doucement ; & lorsqu'on est à portée, on prend ces poissons à la main, ou bien on les enlève dans le bateau même. C'est ordinairement vers la nuit que cette pêche s'exerce ; elle est fort abondante, & manque rarement dans les lieux où les anguilles sont fréquentes.

Il y en a qui attachent ces vers à de petits hameçons propres pour les anguilles ; mais alors on doit les couper en deux, & les piquer par le milieu, afin que ces poissons ne puissent les prendre sans s'attraper à ces hameçons ; cette méthode est plus sûre que la précédente. Au-lieu de vers, on met, si l'on veut, des peaux de grenouilles ou des morceaux de chair de poisson crud, tous ces appâts leur sont également bons. Il y en a qui prennent les hameçons d'un bleu de mer qu'ils font faire exprès, & auxquels ils attachent de ces vers ; ensuite les anguilles attirées par cet appât, viennent en foule à des hameçons auxquels elles se prennent. On prétend que les hameçons, d'une couleur bleuâtre, sont les meilleurs pour la pêche, & que ceux qui sont trop bleus épouvantent les poissons : il est aisé de les rendre tels, lorsqu'après être polis, on les met dans la cendre chaude.

On pêche aussi les anguilles à la fouine, qui est un instrument de fer à deux ou trois fourchons fort aigus, qui est emmanché au bout d'une perche. On s'en sert à percer de gros poissons qui s'endorment sur le sable, dans des eaux claires & peu profondes, tant sur la mer que dans les rivières.

Lorsqu'on veut pêcher à la fouine, on se promène le long des eaux où l'on fait qu'on peut trouver des anguilles ; on fiche cet instrument dans l'eau jusqu'au fond, & de côté & d'autre, faisant comme si on vouloit fouiller pour en faire sortir le poisson. Quand cette machine est bien maniée, & qu'il y a des anguilles aux lieux où on la fait agir, elles se prennent entre les branches : on en tire quelquefois deux ou trois pour un seul coup.

On prend aussi les anguilles dans les gords, en leur tendant des filets qu'on appelle *gords à anguilles*, qui sont faits de fil à gor, montés avec de la corde de teille ou corde à puits ; ils ont depuis cinq pieds jusqu'à six de hauteur, & de toute la largeur de l'ouverture du gord, qui n'en a d'ordinaire que quatre à cinq. Ce filet s'attache avec des pieux, & ne se tend que que pendant l'hiver.

Les anguilles se prennent encore d'une autre manière. On prend du sarment, dont on fait une grosse javelle, qu'on lie par les deux bouts fort au large ; on la jette ensuite dans le fond de l'eau, avec une grosse pierre ou pieu auquel on l'attache, & on la laisse pendant une nuit ou deux dans l'eau : au bout de ce tems on la retire de l'eau, & on trouve des anguilles entrelacées dans la javelle, prises par les dents, qu'elles n'ont pu retirer du bois du sarment après l'avoir mordu.

On peut conserver les anguilles dans les lieux ombrageux & bourbeux qu'on leur dresse exprès ; on les y nourrit d'entrailles de toutes sortes de poissons frais & salés, de volailles, levreaux & autres bêtes, de pelures de fruits, de figues à demi-gâtées, de cormes, de glands concassés, &c.

Les anguilles, tant de la grande que de la petite espèce, se mangent rôties ou bouillies. On les sale aussi pour les garder, & alors elles sont plus saines, quoique moins agréables au goût.

La graisse de l'anguille est estimée pour ôter les taches de la petite vérole, pour guérir les hémorroïdes, & pour faire croître les cheveux. On la met aussi dans l'oreille pour la

furdité. On fait aussi, avec la peau d'anguille trempée & bouillie dans de l'eau, un mucilage qu'on applique sur les tumeurs pour les amollir & les résoudre : il sert aussi pour les descentes.

De la Lamproie, Muræna ou Lampetra.

La lamproie est un poisson gras d'un goût exquis, qui a la figure d'une anguille, mais plus aisée à digérer; elle habite les lieux pierreux, se nourrit d'eau & de mousse, & aime cependant à nager en grande & belle eau : on l'appelle en latin *Lampetra*, à *lambendis petris*, parce qu'elle léche & suce les pierres, les rochers & la surface intérieure des vaisseaux où elle a été mise. Les anciens Romains ne la connoissoient que sous le nom de murène, & en faisoient amas dans leurs viviers. On dit qu'elle ne vit que deux ans, & que peu de tems après qu'elle a mis ses petits au monde, elle maigrit insensiblement, & meurt. Ce qu'il y a de certain, est qu'elle n'est délicate que pendant l'hiver & jusqu'à l'entrée du printemps : ce tems passé, elle s'appelle lamproie *cordée*, c'est-à-dire, qui est devenue dure & qui a passé sa saison.

La lamproie de mer est de la figure d'une grosse anguille, qui a le ventre blanc, & le dos diversifié de taches bleues & blanches. Ordinairement elle sort de la mer à la fin de l'hiver, entre dans les rivières, y fait ses œufs, & retourne dans son premier lieu.

La lamproie de rivière est plus petite, & reste dans son lieu natal. On la trouve souvent dans des ruisseaux & dans des fontaines où l'eau de la mer ne pénètre point; mais plus elle habite des lieux fangeux, plus elle dégénère tant pour la bonté que pour la grosseur.

On les pêche les unes & les autres comme les anguilles. La lamproie mâle est meilleure que la femelle, contre l'ordinaire des poissons, & la femelle vaut mieux pleine que quand elle a fait ses œufs. Le foie dans les mâles est d'un beau verd de campagne, & dans les femelles il est d'une couleur plus foncée : l'on en tire une couleur verte très-belle & très-durable.

De la Lote, Motella; & de la Bourbote ou Barbote, Barbota.

La lote est un poisson de lacs & de rivières tranquilles, fort commun dans la Saône & en Champagne; elle est plus plate & plus tanelée que l'anguille & la lamproie. Le plus estimé de ce poisson est le foie : il ne se transporte pas hors du pays.

La bourbote aime aussi les eaux tranquilles & la fange; elle ressemble en tout à la lote, excepté qu'elle a le bec plus pointu, la queue plus menue, le ventre plus grand, & la chair encore plus gluante.

Ces deux fortes de poissons sont du nombre de ceux qui sont les moins bons pour la santé, de même que l'anguille, la lamproie & la tanche. Les œufs de la lote purgent avec violence comme ceux du brochet & du barbeau. Les œufs de l'écrevisse de mer & des homards, écrasés crus sur du papier, font un beau verd, qui, au bout de quelques jours, prend la couleur de l'écrevisse cuite.

De la Vipere, Vipera.

La vipere est une espèce d'anguille de terre ou serpent, dont la poudre, la chair & le sel ont acquis trop de crédit, pour n'en point parler dans cet Ouvrage, qui a pour but d'apprendre tout ce que l'économie champêtre peut offrir d'utile.

La vipere est ordinairement longue comme le bras, & grosse de deux pouces : elle rampe assez lentement, ne bondit point, & ne peut pas se replier sur elle-même comme les autres serpens; mais elle pullule beaucoup, elle jette jusqu'à vingt petits tout vivans, & enveloppés dans de petites peaux qui se rompent le troisième jour, & elle n'en met bas qu'un par jour.

Cet animal est fort commun en Dauphiné, en Poitou, & dans plusieurs cantons de forêts où il y a des carrières; car il habite les lieux rudes & pierreux : on en transporte par toute la France. Lorsqu'il est en liberté, il mange des grenouilles, de vers, des rats & d'autres insectes; mais quand il est renfermé, on peut le garder en vie un été entier sans lui donner à manger, pourvu qu'il y ait de l'air par quelques petits trous : les Apothicaires le gardent vivant dans des barils ou dans de grosses bouteilles garnies de son ou de mousse.

Il est bon de prendre les viperes dans le printemps ou dans l'automne, parce qu'alors elles sont plus grasses & plus en vigueur. Le froid & le chaud les font mourir : on peut les toucher & en manger sans danger dès qu'elles sont mortes; mais le grand usage qu'on en fait est de les réduire en poudre.

Pour bien faire cette poudre, il faut choisir des viperes qui soient dans leur plus grande vigueur; les femelles, qui sont remplies d'œufs ou de petits, ne sont pas si bonnes que les autres : on leur coupe la tête, & leur ayant ôté la peau & les entrailles, on les fait sécher à l'ombre, on les coupe par morceaux qu'on pile dans un mortier, & on les passe au tamis; mais comme cette poudre est difficile à garder, à cause que les vers s'y mettent, on peut la réduire en pâte avec une quantité suffisante de mucilage, de gomme adragan, & en former de petites boules ou trochisques qu'on fera sécher, & on les pulvérisera dans le besoin : elle se garde long-tems de cette manière.

La poudre de vipere se donne dans la petite vérole, dans les fièvres malignes, & dans toutes les maladies où il est besoin de résister au venin, & de purifier les humeurs par transpiration : la dose est depuis huit grains jusqu'à trente, dans du bouillon ou autre liqueur convenable.

On fait sécher au soleil le cœur & le foie de la vipere, on les pulvérise ensemble, & cette poudre s'appelle *Bézoard animal* : elle a les mêmes vertus que celle du corps de la vipere; on en fait la dose un peu moindre.

Le fiel de vipere excite les sueurs : la dose est d'une ou de deux gouttes dans de l'eau de chardon-bénit.

On fait fondre la graisse qui se trouve parmi les entrailles, puis on la coule pour la séparer de ses membranes : elle est claire comme de l'huile; on s'en sert en plusieurs pays pour la petite vérole, & pour les fièvres : la dose est depuis une goutte jusqu'à six, dans un bouillon : elle entre aussi dans les emplâtres & dans les onguents résolutifs.

Si on assaisonne bien les viperes pour les servir sur table, comme on fait les anguilles, l'usage de leur chair est très-sain, sur-tout pour rectifier la masse du sang.

La vipere n'est venimeuse ou dangereuse que par sa morsure, parce que dans la plaie qu'elle ouvre avec ses deux grandes dents, sa langue fourchue, qui paroît comme un petit brandon de feu, darde en même tems un suc jaune & extrêmement acide, dont on prétend que le siege est dans un sac glanduleux qui se trouve derrière la tête de l'animal : ce suc irrité est un poison qui se communique bien vite à toute l'habitude du corps, & fige le sang si on n'y remédie pas aussi-tôt. Les plus prompts remèdes qu'on y puisse apporter, sont de manger sur le champ la tête, le foie & le cœur de la vipere même, ou de prendre du sel volatil de vipere, ou du moins de presser un peu la plaie pour en faire sortir le plus qu'on pourra de sanie & de sang, puis la sucer, & lier la partie un peu au-dessus de la plaie, bien serré avec une ficelle, dont on fera plusieurs trous pour arrêter le cours du venin. Si la partie mordue ne peut pas être liée, on écrasera la tête de la vipere & on l'appliquera sur la plaie, ou bien on fera rougir au feu un couteau, ou un autre morceau de fer plat, qu'on approchera bien près de la plaie, pour l'y souffrir le plus qu'on pourra; ou bien on *scarifiera* la plaie, c'est-à-dire, on l'incisera en plusieurs endroits, & on appliquera de la thériaque, ou de l'ail & du sel ammoniac pilés ensemble, ou bien on fera brûler dessus la plaie un peu de poudre à canon. Tous ces remèdes topiques se font pour ouvrir les pores de la plaie & en faire sortir le venin; mais il faut qu'ils soient appliqués sur le champ dès que la morsure a été faite; car si on a laissé au venin le tems d'entrer dans les vaisseaux du corps avant de les appliquer, il ne retournera point à la plaie, quelques ouvertures des pores que les remèdes fassent. Si l'on manquoit d'un morceau de fer, ou s'il falloit attendre trop long-tems pour en avoir, on se servira de charbon bien allumé; car il en est en cette occasion, comme en la brûlure, qui guérit, si on l'approche bien près du feu, dès qu'elle a été faite, parce que la grande chaleur ouvrant les pores de la partie brûlée, les corpuscules de feu qui étoient entrés dans la chair, en sortent promptement; mais si au-lieu de chauffer la partie, on la laisse refroidir, ces mêmes corpuscules de feu se cantonnent dans la chair, & y causent long-tems de la douleur.

Les Anciens avoient des gens qu'ils appelloient *Marfi* & *Psylli*; & dans les Indes où les animaux venimeux abondent, il y a encore des familles entières qui ne font d'autre métier que de sucer les plaies causées par les morsures de ces bêtes; ce qui en ôte tout le venin.

La seule précaution que ces gens-là prennent, est qu'ils se lavent la bouche plusieurs fois avec du jus de citron, qui est un excellent préservatif contre la malignité du poison.

ARTICLE II.

Du Barbeau, Barbus.

Le barbeau ou bar, est un poisson d'eau douce, de grandeur médiocre, qui ressemble à la carpe : sa chair est blanche, mais molle, & n'est bonne que quand ce poisson est vieux. Il se trouve dans les rivières & dans les étangs ; il vit de limon, & est avide de l'appât, & prompt à sauter sur les pièges qu'on lui tend, si on n'y prend garde. On dit qu'il est rusé, & que lorsqu'il s'est aperçu qu'on lui dresse des embûches, il retourne en arrière, & prend une autre route ; cependant il est si stupide, lorsque l'épouvante le tient, qu'il croit être bien en sûreté quand il a la tête cachée. Voyez ce que j'en ai dit au Chapitre précédent.

Les barbeaux se prennent à l'hameçon dormant : on en tend plusieurs à-la-fois ; ils doivent être chacun long d'un pouce. On attache à chaque hameçon une ficelle longue d'environ deux pieds, & on y met pour amorce ou des vers de terre, ou de petits poissons. Cela fait, on attache tous les hameçons à une corde qui soit longue, éloignés les uns des autres de deux pieds ; puis on va à l'endroit où l'on fait qu'il y a du barbeau, & y étant arrivé, on lie le bout de la grosse corde à un piquet, ou à quelque branche ou grosse pièce, ainsi qu'on le juge à propos ; ensuite on prend cette corde de la main droite, on la jette dans l'eau le plus loin qu'on peut. La corde & les hameçons étant ainsi jettés, on les laisse jusqu'au lendemain matin qu'on va les retirer avec le poisson qui s'y trouve pris. Il faut que le lieu où l'on tend les hameçons, soit d'herbes & de racines d'arbres, autrement la pêche seroit infructueuse.

Nous avons dit qu'on prenoit des anguilles à la fouine : on se sert aussi de cet instrument pour pêcher les barbeaux ; mais la manière en est différente : car pour ceux-ci on se met dans un petit bateau, on se promène sur l'eau, qui doit être fort claire, & dans des endroits où elle n'est pas profonde, afin de pouvoir découvrir le poisson. Quand on le voit, on s'en approche doucement & sans faire de bruit : s'il ne remue point, c'est une marque qu'il dort ; alors on prend la fouine de la main droite, & tirant droit dessus le poisson, on la lance sur le barbeau qui s'y accroche, puis on l'enlève.

ARTICLE III.

Du Brochet, Lucius.

Le brochet est un poisson d'eau douce blanc & long : on le trouve dans les rivières, les étangs & les lacs ; il se plaît dans la bourbe : il est fort goulé & vit de proie qu'il trouve dans l'eau ; ce qui fait qu'on n'en laisse que le moins qu'on peut dans les étangs lorsqu'on les pêche, parce qu'il les dépeuple : on l'appelle par cette raison le loup ou le tyran des eaux. Il vit long-tems, & on fait mention d'un qui fût pêché à l'âge de deux cents soixante-sept ans. Sa morsure est dangereuse ; ses yeux sont vifs & lumineux ; & quand il a été desséché, il luit la nuit comme un phosphore. Les petites pierres ou osselets qu'on trouve dans la tête du brochet, sont estimés pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang, pour la pierre & l'épilepsie.

Les Naturalistes disent que les œufs du brochet commencent à s'enfler dans les mois de Mars & Avril, & qu'ils continuent jusqu'en celui de Juin, qui est le tems où ils éclosent. D'autres veulent que les brochets soient produits par la semence des tanches, & que c'est pour cela que ces poissons vivent si bien d'accord ensemble.

Le brochet se prend à l'hameçon, auquel on met pour appât des goujons ou des grenouilles : il est bon de tendre deux hameçons à-la-fois : il y en a de faits exprès. Il faut que les hameçons soient un peu forts, ainsi que la ficelle qui les tient attachés, parce que le brochet est de rude trait, sur-tout lorsqu'il se sent pris.

Voici une invention assez particulière dont on se sert pour pêcher les brochets & bro-

chetons qui dorment au soleil depuis le mois de Février jusqu'en Août, & se tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord : il est facile d'en prendre avec un collet de crin de cheval. Pour cela on prend une petite perche longue d'environ neuf pieds, qui soit assez forte & d'un bois léger, afin qu'on puisse la manier d'une main. On attache au bout de cette perche un collet de crin de cheval en six doubles, & on le tient ouvert en rond le long de la perche, après quoi on se promène le long des eaux où l'on fait qu'il y a du brochet : il faut toujours que ce soit par un beau tems, que le soleil luise, & que l'eau soit très-claire : & si l'on voit quelque brochet qui dorme, on ne fait point de bruit en approchant doucement, de crainte de l'éveiller, & jusqu'à ce qu'on soit à portée de le toucher aisément avec la perche ; puis y étant, on lui passe adroitement le collet, qui aura un nœud coulant jusqu'au milieu du corps, & on l'enlève tout-d'un-coup hors de l'eau.

Ce qu'il y a de particulier à cette pêche, c'est que le brochet ne s'échappe point lorsqu'on le touche ; il ne s'enfuit que quand il entend du bruit : c'est pourquoi lorsqu'on pêche ainsi, s'il arrivoit que le poisson endormi ne fût pas bien tourné, qu'il eût la tête ou la queue droit à celui qui pêche, il faudroit le toucher doucement du bout de la perche pour le faire tourner, ce qu'il fera sans s'épouvanter ; puis quand on l'aura tourné à souhait, on le prendra comme nous venons de le dire.

Manière de pêcher le Brochet avec des bricoles.

La manière de pêcher des brochets avec des bricoles est un peu difficile. La suite du discours fera néanmoins comprendre aisément ce que c'est.

Il faut qu'il y ait un morceau de liege percé ou fendu par le milieu, & attaché à la ficelle qui tient la ligne, & que ce liege soit mis à trois ou quatre pieds proche de l'appât, plus ou moins, selon la profondeur de l'eau : ce liege sert à tenir l'appât entre deux eaux, lorsqu'on a jetté la ligne. Il y en a qui, au-lieu de liege, se servent d'un morceau de jonc plié en quatre ou cinq doubles ; ils prétendent qu'il est meilleur, parce que, disent-ils, le poisson qui y est accoutumé, ne s'épouvanter pas si-tôt. Quand on tend les bricoles dans une eau courante, on attache une pierre, grosse comme le poing ou environ, au milieu de la ficelle, afin que la ligne étant mise dans l'eau, la pierre tombe au fond, & empêche ainsi cette ligne d'être emportée le long du bord. Si c'est dans un étang ou autre eau qui soit calme, il n'est pas besoin de pierre, la ligne se tient assez bien d'elle-même en état.

Le tout ainsi bien disposé, on met pour appât à l'hameçon du carpeau, si on en a, ou des perches, après leur avoir coupé l'aïeron de dessus le dos, parce qu'il pique, ce qui empêche le brochet de mordre ; ensuite on prend la bricole à la main droite, tenant toute la ficelle pliée ; on la rapporte par-dessus le poisson attaché à l'hameçon, & prenant l'autre bout de cette ficelle dans la main gauche, on jette de la droite la ligne, le liege & le poisson de toute sa force, afin que le tout aille le plus loin qu'il est possible. Mais pour mieux faire encore, on peut prendre un petit bateau dans lequel on se met, on le conduit dans l'endroit où l'on veut tendre la bricole, & y étant arrivé, on la jette dans l'eau, puis tenant ce piège dans une main, on s'en revient au bord l'attacher à quelque chose. La véritable heure pour tendre la bricole, est à trois ou quatre heures après midi dans l'été, au-lieu qu'en hiver on y va à deux ou trois heures : on la laisse ainsi passer la nuit, & le lendemain matin on va le tirer. Il faut que dans l'endroit où l'on tend les bricoles, il n'y ait point d'herbes, à cause que les brochets ont coutume de s'y retirer pour voir leur proie.

Manière de pêcher le Brochet à la ligne volante.

On prend une longue perche de douze ou quinze pieds de longueur, & un peu plus grosse que le pouce ; on y attache presque au milieu une ficelle, & on l'entortille tout-autour jusqu'au petit bout ; il faut que ce qui en reste soit long de deux ou trois toises ou environ : ensuite on attache un hameçon au bout de cette ficelle, & à cet hameçon un petit poisson pour appât, faisant en sorte que le bout du chaînon passe par-dessous l'ouïe, & on lui fait sortir par la gueule, jusqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre

un peu dans le corps par-dessus l'écaïlle. Ce chaînon doit être après attaché à la ficelle, & non auparavant, car l'on ne pourroit accommoder comme il faut l'appât dont on vient de parler, & pour faire que cet appât enfoncé un peu dans l'eau, on met à deux pieds de distance un morceau de plomb gros comme une noix, qu'on attache à la ficelle : ensuite ayant la perche dans la main, on jette la ligne le plus avant qu'on peut, & se promenant sur le bord de la riviere ou de l'étang, on agite la ligne de tems en tems, pour faire remuer le poisson comme s'il étoit vivant : alors il n'y aura point de brochet dans l'endroit où l'on pêche, si on ne prend rien ; car s'il y en a, ce poisson aussi-tôt s'élancera sur cette proie afin de la dévorer. Mais il faut pour lors un peu de patience ; car qui tireroit la ligne aussi-tôt que le brochet a donné à l'amorce, gâteroit tout ; il faut lui donner le tems de l'avaler avant de le tirer à foi.

Au-lieu de poisson pour appât, on se sert encore de grenouilles, & l'on peut prendre ce divertissement presqu'à toute heure du jour, quoiqu'il soit plus avantageux d'exercer cette pêche avant que le soleil se couche, & le matin deux heures après son lever.

Maniere de pêcher le Brochet à la ligne volante, autrement dite à la Turlotte.

Cette pêche est divertissante, en ce qu'on peut la faire en se promenant sur le bord de l'eau, sans attendre que le poisson vienne prendre l'amorce, comme cela arrive presqu'à toutes les pêches à la ligne.

Pour faire cette pêche, il est essentiel de savoir la maniere d'enfiler l'hameçon dont on veut se servir, & d'attacher l'amorce. Pour cela, il faut avoir un hameçon, & un bout de fil-d'archal jaune de la grosseur d'une fine épingle, qu'on plie en deux, & qu'on tortille de maniere qu'il fasse un petit chaînon, au bout duquel on laissera un petit anneau : à l'égard des deux bouts du fil-d'archal qui resteront du chaînon, on doit les attacher à la queue de l'hameçon avec de la soie ou du fil, en sorte que ce qui sera attaché ne descende pas plus bas que l'endroit vis-à-vis le crochet de l'hameçon. Cela fait, il faut faire un cornet d'un gros carton, ou, si l'on veut, de terre à potier, dont le dedans ne soit pas plus large que la grosseur du tuyau d'un grosse plume à écrire, & de la longueur environ d'un petit doigt ; ensuite passer à travers du cornet l'hameçon attaché au fil-d'archal, puis faire en sorte que toute la queue de l'hameçon, depuis l'endroit vis-à-vis le crochet & environ la longueur d'un travers de doigt de chaînon, soit cachée dans le cornet, & remplir ledit cornet de plomb fondu, en tenant l'hameçon par le bout du chaînon, afin que ce qui doit être enchassé se trouve dans le milieu, & enveloppé également par-tout ; après quoi on arrondit les deux extrémités du plomb. L'hameçon ainsi accommodé, il faut avoir un fer de la longueur de quatre pouces ou environ, qui soit fait de maniere qu'on puisse faire entrer dans la queue le bout d'un bâton de la longueur d'une canne, & qu'il y ait au bout un petit anneau par lequel il soit aisé de faire passer la ficelle, & la ligne sera faite. Le moment de la pêche étant arrivé, l'on prend un petit poisson de la grosseur d'un pouce, & si cela se peut, un goujon, on lui passe le chaînon dans la gueule & dans le corps par l'anneau qui ressortira par l'endroit par lequel le poisson rend son excrément, & on fait en sorte que ce poisson avale tout ce qui est couvert de plomb ; ensuite on tourne la pointe de l'hameçon du côté de l'ouïe, & on attache le poisson avec du fil en trois endroits ; savoir, au-dessus des ouïes, au milieu du corps, & au-dessus de la queue. L'amorce ainsi disposée, on passe par l'anneau de fer le bout de la ficelle, dont il faut avoir dix ou douze brasses entortillées autour d'un morceau de bois, & on attache cette ficelle à l'anneau du chaînon ; ce qui acheve la ligne dont on doit se servir, ainsi qu'on le va dire.

On tient de la main droite le bâton, & de la main gauche le paquet de ficelle qu'on détortille autant qu'il est nécessaire, pour jeter dans la riviere l'amorce qu'il faut laisser aller à fond, & la faire sautiller en retirant la ligne par petits sauts ; & lorsque le brochet s'élance sur l'amorce, ce qui se sent par le mouvement qu'il donne à la ligne, on doit lui laisser prendre & emporter, & lui fournir de la ficelle jusqu'à ce qu'il soit arrêté ; il ne s'éloigne ordinairement que de sept à huit pieds de l'endroit où il a pris l'appât ou l'amorce : il faut lui donner le tems d'avaler le goujon, & ensuite le fonder doucement en retirant la ligne ; & si l'on sent de la résistance, ce qui est une marque que le brochet n'a pas abandonné l'appât, on retire, en donnant un petit saut à la ligne par le mouvement

du bâton pour enfermer le brochet, que l'on ramene ensuite aisément au bord, en retirant la ligne peu-à-peu.

Autre maniere de pêcher le Brochet.

On peut encore pêcher aux brochets de cette maniere, en se servant de trois sortes d'hameçons. Les trois hameçons sont attachés par une double chaînette de cuivre, afin que le brochet ne puisse pas d'un coup de dent couper la corde de la ligne. Rarement un poisson échappe-t-il d'un hameçon double ; car l'un ou l'autre des hameçons accroche, & quelquefois tous les deux. Il est à propos d'attacher un poisson à l'hameçon : on a observé que le brochet mord plutôt un poisson qu'il voit vivant, qu'un qui est mort. Un poisson auquel on passe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre à cinq heures ; mais celui à qui on le fait passer par-dessus les ouïes peut vivre douze heures. Dans les endroits où le brochet trouve assez à manger, il ne mord que le poisson qu'il voit remuer ; mais où il est affamé, il mord à tous appâts, pourvu que le poisson ne soit point pourri.

Le brochet se pêche encore de la maniere qui suit. Vous prendrez dans un tems beau & ferein, un miroir, que vous exposerez au soleil, & vous en ferez aller la réflexion dans l'eau où vous saurez qu'il y aura quelque brochet ; aussi-tôt le brochet viendra paroître à la réflexion du miroir entre deux eaux ; tuez-le au fusil, il surnagera, & vous l'attirerez à bord avec un bâton.

ARTICLE IV.

De la Carpe, Cyprinus.

La pêche de la carpe n'est pas moins divertissante, ni moins profitable que la précédente.

La carpe est un poisson d'eau douce très-commun, qui a des écailles fort larges, plus dorées les unes que les autres. Ce poisson se plaît dans les rivieres & dans les étangs, dans les lacs, dans les marais & dans les viviers ; il vit d'herbes & de limon. La meilleure carpe est celle de riviere. On prétend que la carpe est habile à éviter le piège qu'on lui tend ; que s'élançant en l'air, elle saute par-dessus le filet, si les Pêcheurs ne previennent pas cet inconvénient : ou bien on dit qu'elle s'enfoncé la tête en terre, & que lorsqu'on a tendu le filet, il ne peut que passer par-dessus, en lui touchant seulement la queue.

La carpe vit long-tems, comme il paroît par celles qu'on garde dans les fossés des villes & des grandes maisons : en trois ans elle devient grande d'un pied entre œil & fourchette : la laitée, qui est le mâle, a la chair plus ferme & de meilleur goût que la femelle ; & le tems de l'année où les carpes sont meilleures, est en Mars, Mai & Juin. On dit que la carpe engendre six fois dans une année.

Maniere de pêcher la Carpe à la ligne.

On prend des hameçons d'acier & des lignes de soie verte, fortes & grosses comme le bout d'un fer d'aiguillette, & on les attache à de grandes gaules qui soient d'un bois pliant, qu'on ente dans un sureau. La maniere de les faire se voit assez tous les jours parmi ceux qui se mêlent de pêcher. Il faut mettre à cette ligne un morceau de liege éloigné de l'hameçon, selon qu'on juge que l'eau est profonde, & de maniere que cette ligne étant jettée dedans, il y en ait long d'un pied qui trempe au fond de l'eau avec de l'appât au bout ; car si la ligne ne trempoit pas environ un pied, la carpe la verroit & elle ne mordroit point. Quelquefois lorsque les carpes se sentent prises, & qu'elles sont extrêmement grosses, il arrive que par les efforts qu'elles font, elles brisent la ligne. Pour éviter cela, on fait la ligne de cinq à six toises plus grande qu'à l'ordinaire : ce n'est pourtant pas à dire qu'il faille la jeter ainsi ; mais on l'entortille autour de la gaulle, & on n'en laisse qu'autant qu'on juge en avoir besoin pour pêcher d'abord. Après quoi, lorsque la carpe a donné à l'amorce, & qu'on sent qu'elle fait de grands efforts pour s'échapper, on ne la violente point ; mais détortillant peu-à-peu la ligne, on lui donne la liberté de se promener ; elle ne tarde guere à se noyer, & on la prend.

Il y en a qui, pour pêcher des carpes à la ligne, choisissent un endroit profond & bien uni, sans pierres, bois ni herbiers dans le fond, afin que les carpes y puissent voir & mordre l'appât : ils prennent aussi garde que l'endroit de la rivière ou étang où ils pêchent se puissent aborder quand ils ont enfoncé le poisson, c'est-à-dire, que le bord de la terre & l'eau soient de même hauteur ; au-lieu que si les bords étoient escarpés, & que l'eau fût beaucoup plus basse, ils ne pourroient rien faire qui vaille. Sachant donc qu'il y a de la carpe à l'endroit où ils veulent pêcher, ils y jettent de l'appât pendant quatre ou cinq jours de suite, soir & matin : ils se servent ordinairement de fèves ou haricots préparés de la manière qui suit. Ils prennent des fèves environ la quatrième partie d'un boisseau qu'ils laissent tremper dans de l'eau presque tiède pendant sept à huit heures ; ensuite ils les mettent dans un pot de terre avec de l'eau de rivière, & les font bouillir jusqu'à ce qu'elles soient presque à moitié cuites, après quoi ils y mêlent trois ou quatre onces de miel, & deux ou trois grains de musc, les font encore bouillir jusqu'à ce qu'elles soient cuites à demi, & avant de les retirer du feu, ils y jettent environ la grosseur de deux fèves d'aloès citrin en poudre, puis ils les laissent encore bouillir un bouillon, & enfin ils les retirent du feu pour en appâter. Le poisson qui en mange, vuide tout ce qu'il a dans le corps, & est trois jours de suite affamé, ce qui le fait sortir de bonne heure hors des crônes, pour chercher à manger au lieu où il a coutume de trouver son appât. Cela observé, ils prennent des plus grosses fèves pour mettre à l'hameçon, & font en sorte qu'il y soit tout caché, hors la pointe qui doit un peu sortir ; puis ils jettent la ligne dans l'eau, gardent le silence, & ne remuent point, & prennent garde quand la ligne va à fond, qui est une marque que le poisson a pris l'hameçon : alors ils tirent la ligne en haut pour enfoncer le poisson, qui aussitôt qu'il se sent pris, s'agite. En ce cas, ils lâchent la ligne peu-à-peu, comme il a été dit ; la carpe se promène, & perdant ses forces, il leur est facile de la tirer à eux : quand elle est à leur portée, ils lui mettent d'abord le doigt dans la gueule, & l'amènent sur terre. Pour mieux faire, on peut se servir, pour enlever ce poisson, d'une truble, qui est une espèce de filet assez connu ; il faut l'avoir auprès de soi quand on pêche. Si on est seul, & qu'on voie approcher la carpe, on met le pied sur la ligne, & lorsque le poisson est à quatre ou cinq pieds du bord, on plonge la truble dans l'eau, on la glisse sous la carpe, on la leve, & le poisson s'y trouve enfoncé : cette truble doit avoir deux pieds de profondeur, afin que la carpe ne puisse en sortir quand elle y est prise.

Voici encore d'autres appâts dont on peut se servir pour pêcher les carpes à la ligne. On prend du marc de chenevi (on en trouve chez les Huiliers), la dose est d'une livre ; deux onces de momie, elle se vend chez les Apothicaires ; deux onces de sain-doux ou graisse de porc, deux onces d'huile de héron, autant pesant de miel, une livre & demie de pain blanc rassis, & quatre grains de musc : on mêle le tout ensemble, on en fait une espèce de pâte, qu'on coupe par morceaux, gros comme des fèves, puis on s'en sert pour garnir l'hameçon. Il est bon que cette pâte ait un peu de corps, & ce n'est que par le moyen du marc de chenevi qu'on peut lui en donner. Cet appât est merveilleux.

En voici un autre qui n'est pas moins sûr. Vous prenez de la chair de héron mâle ou femelle, vous la mettez dans une bouteille que vous bouchez bien, vous l'enterrez dans du fumier chaud, & l'y laissez l'espace de quinze jours ou trois semaines, pendant lequel tems elle devient en huile : il faut tirer alors cette bouteille & la tenir bien bouchée, de crainte que cette liqueur ne s'évapore trop. Quand vous voudrez pêcher, prenez de la mie de pain, un peu de chenevi, pilez-bien le tout ensemble, imbibez-le de votre huile, & faites-en une pâte qui ait du corps ; ensuite séparez-la en boulettes, grosses comme des fèves, garnissez-en votre hameçon, & pêchez à l'ordinaire.

On se sert de l'un & de l'autre de ces deux appâts pour appâter les endroits où l'on sait qu'il y a de la carpe. Le meilleur tems pour la pêche à la ligne, est depuis le mois de Juin jusqu'en Août ; la carpe est alors affamée. Il y a des personnes qui, dans cette saison, ne se servent pour appât que de vers de terre & des fèves cuites dans l'eau.

Manière de pêcher des Carpes le long des crônes, avec un filet nommé Tramail.

Voici des instructions pour ceux qui aiment beaucoup la pêche ; car il faut l'aimer & avoir pratiqué souvent des rivières, pour savoir où en sont les meilleurs crônes, qui sont des

cavernes

dans lesquelles les poissons se retirent lorsqu'ils entendent du bruit. Quand on veut pêcher heureusement le long des crônes, on doit se transporter dans les lieux où l'on sait qu'il n'y a rien qui puisse empêcher d'y tendre le filet, comme pourroient être quelques arbres renversés. Si ce n'est pas assez d'un tramail pour enfoncer le crône, on en prend deux ; & pour les tendre, on a plusieurs perches de saule ou d'autre bois : il ne faut pas qu'elles soient blanches, car le poisson s'en épouvanteroit. Ces perches doivent être longues à proportion que l'eau est profonde, & grosses comme le bras, pointues par le gros bout, & toutes unies & bien droites : on les pique dans l'eau le long du bord de la rivière, à six pieds l'un de l'autre, observant que pas une ne se trouve à l'entrée des crônes, cela feroit peur au poisson. Il est nécessaire qu'elles soient piquées en terre à force, & arrêtées par le haut avec une corde attachée à un arbre, s'il s'en trouve, ou à un piquet qu'on plante exprès. Les perches doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à fourrer le petit doigt, afin de mettre à chacune une cheville de pareille grosseur, longue d'un demi-pied, & de bois verd. Il est bon aussi qu'il y ait à chaque bout de cheville, une coche, pour y attacher une ficelle un peu forte, longue d'un pied ou environ. Ces ficelles & ces chevilles servent pour attacher une corde qui traverse les perches. Quand le Pêcheur a ainsi tout préparé, il prend un tramail, ou plusieurs s'il en est besoin, il le déploie & le tend dans l'eau, à fleur du bord de la rivière, & de manière que le plomb tombe un peu au-dessous des crônes, afin de les enfoncer. On remarquera qu'il faut que les chevilles dont on a parlé, ne tiennent que très-peu dans leurs trous, afin que tirant la corde qui les tient, elles en sortent aisément, & donnent la liberté au filet de s'étendre pour fermer le passage des crônes, lorsqu'on lâchera brusquement la corde, où est attaché le plomb du filet. Le filet étant ainsi tendu, on porte le bout de la grande corde qui traverse les perches & qui tient aux chevilles, à l'autre bord de la rivière où on l'attache à un piquet ou autre chose qui s'y rencontre. Le Pêcheur, qui veut tendre le tramail de la sorte, doit, huit jours auparavant avoir placé ses perches, afin que le poisson accoutumé à les voir, ne s'en épouvante pas. Après qu'on a tendu le filet, comme il vient d'être enseigné, on cherche une place nette d'herbes, pour que le poisson puisse voir l'appât qu'il faut lui jeter : il est bon que cette place soit éloignée des crônes environ de cent ou deux cens pas. C'est sur les cinq ou six heures du soir, pendant sept ou huit jours, qu'on doit appâter les carpes avec des fèves préparées, comme nous l'avons dit.

L'heure propre, pour aller pêcher, est sur les trois heures après midi. On va à l'endroit où l'on veut appâter le poisson, & on y jette huit ou dix poignées de fèves préparées, puis on s'en retourne pour revenir le soir bien tard. On juge bien que pour pêcher ainsi, on doit être plusieurs ; car il faut qu'un des Pêcheurs soit sur le bord où le filet n'est point tendu, pour y tenir la corde qui y est attachée, tandis que les autres s'en vont, sans faire de bruit au-dessus de l'endroit appâté, pour y frapper l'eau avec des perches, & fouiller au fond & le long des bords, afin d'obliger le poisson de quitter ces lieux, & de se retirer dans les crônes. Ce bruit se fait, après que celui qui tient la corde, qui fait jouer le filet, a donné le signal : lui de son côté, bien entendu dans son art, tire le tramail aussitôt qu'il entend du bruit, & lâche la corde où les plombs sont attachés, qui tombent au fond de l'eau, le filet ferme l'entrée des crônes ; le poisson, qui veut se sauver dans sa retraite, donne dans le piège, d'où on le tire après. Il s'y prend aussi d'autres poissons que des carpes ; & cette pêche, quand elle est bien entendue donne beaucoup de profit.

Il se trouve quelquefois des rivières remplies de beaucoup de crônes, & qu'on ne peut fermer qu'avec un grand nombre de filets. Il se trouve aussi des rivières sans crônes, mais d'ailleurs garnies de grands herbiers, d'arbres renversés, ou d'espèces de petits rochers qui empêchent qu'on n'y puisse pêcher, comme on a coutume de faire ailleurs, avec des filets appelés *Seines*, ou de ceux en tramail. Dans ces sortes d'endroits, soit rivières, étangs, marais ou fossés, il faut de nécessité, pour y prendre du poisson, en nettoyer une place longue depuis trente jusqu'à cinquante pas, sans herbes ni autre chose qui puisse empêcher la pêche. Ensuite on appâte cette place avec des fèves cuites avec l'aloès, puis dès le premier jour que cet appât est mis, on s'en va sur le rivage, & on y pique à rez-bord, une perche non pelée, longue selon la profondeur de l'eau, bien droite, grosse comme le bras, & unie tout du long, en sorte que le filet ne puisse s'y accrocher : il est bon aussi que le gros bout de cette perche soit coupé en pointe, pour le faire entrer dans le fond de la rivière. Cela fait, on va sur l'eau, environ à deux toises plus loin du côté de l'autre bord,

Tome II.

M m m

où l'on pique encore une perche, puis une troisième à pareille distance, & davantage même, si l'étendue de l'eau le permet. Le travers de l'eau étant ainsi garni de filets, on en fait autant au-dessous, suivant l'étendue de la place nettoyée. Ces perches, après avoir été piquées, doivent être percées à fleur d'eau d'un trou à mettre une cheville grosse comme le doigt, qui néanmoins y doit entrer à l'aise, & avoir une coche ou un trou à leur bout, pour y attacher une ficelle qui soit forte & longue d'un pied & demi. Toutes ces ficelles doivent être liées à une longue corde; & quand on tend les filets aussi longs que la rivière a de largeur, il faut que ce soit sur les deux ou trois heures après midi, & commencer d'attacher la corde du liege sur le bord, & laisser aller au fond la corde du plomb; puis prendre l'autre bout du filet, l'aller attacher à l'autre bord, & ensuite l'accommoder de façon que le plomb soit relevé sur des chevilles, afin que le poisson ne puisse se tirer du filet quand il y fera tombé.

Lorsque le tout est ainsi préparé, on doit, sur les sept heures du soir, jeter le reste des feves dans le milieu de la place nette, & quand il est nuit, aller trois ou quatre personnes avec le Maître Pêcheur, sans faire de bruit, deux sur un bord & deux sur l'autre, & tout vis-à-vis l'un de l'autre, observant de ne point approcher du tramail de plus de deux toises, jusqu'à ce que le signal ait été donné par celui qui doit faire jouer le filet. Les quatre personnes étant ainsi toutes prêtes, celui qui entend le mieux cette pêche, prend alors les deux bouts des cordeaux des chevilles, qui sont au piquet, du côté du bord, & en courant les tire de force, & arrache par cet effort toutes les chevilles qui donnent la liberté au filet de s'étendre & d'enfermer le poisson qui est accouru à l'appât pour le manger. En même tems que cette corde est tirée, on donne le signal, & les quatre personnes de compagnie courent aussi-tôt avec chacun une perche, à ajuster le bout du filet proche le bord, afin que rien ne puisse passer, & que les cordes du plomb soient l'une & l'autre sur chaque ligne, qui est au bas de chaque filet: c'est par ce moyen que le poisson reste enfermé dans les deux traux, comme dans une cage. Cette manœuvre finie, deux hommes prennent chacun un bout d'un des filets, & l'approchent peu-à-peu de l'autre, pendant que les autres, avec des perches, foulent le fond de l'eau & le long du rivage, pour faire que le tramail ne passe point par-dessus le poisson, & pour l'obliger à fuir vers l'autre filet.

On continue d'agir ainsi jusqu'à ce que les deux files soient tout près l'un de l'autre, & que le poisson s'y trouve enfermé comme entre deux nappes pliées en double; après quoi on retire le tout hors de l'eau.

Il est bon de remarquer que cette pêche ne convient point aux eaux qui coulent avec quelque rapidité; le courant empêcherait les filets de s'étendre, & de rester en état sur les chevilles; c'est pourquoi on choisit toujours pour cela un endroit où l'eau est la plus claire & la plus plate.

Autre maniere de pêcher la Carpe.

On peut faire cette pêche dans les rivières, & sur-tout dans les étangs. Il faut avoir une vieille chaloupe qu'on remplit de branchages, de manière que l'eau ne les puisse entraîner; le buis qu'on coupe des vieilles palissades est meilleur pour cela que d'autre bois. La chaloupe en étant pleine, on la fait couler au fond de l'eau, & on l'y laisse trois mois, & même plus sans y toucher. Il est essentiel que l'eau soit assez profonde pour que le poisson puisse entrer dans cette chaloupe sans être vu. Il s'y rend, & si j'ose me servir de ce terme, il y niche. Quand on veut pêcher, on prend deux autres bateaux, auxquels on attache avec des cordes la vieille chaloupe qu'on tire du fond de l'eau par le moyen des cordes qui y sont liées à des gonds ou boucles de fer qu'on y a attaché exprès. La chaloupe, tirée du fond de l'eau, on la conduit dans quelque fosse, ou sur un des bords de l'étang ou de la rivière où l'eau soit si peu profonde, que la chaloupe s'y puisse vider d'eau, sans que celle de la rivière y rentre: on ôte tout le bois qu'il y a dans la chaloupe, on en puise l'eau avec un seau, & on trouve les carpes au fond: on n'y prend que des grosses carpes, car les petites n'y entrent point. Lorsqu'on a retiré tout le poisson de la chaloupe, on la remplit du même bois, & on la traîne au milieu de l'eau, où on la fait enfoncer comme auparavant, pour la pouvoir repêcher dans un autre tems.

De la Brème, Brefmia; & de la Vendoise, Jaculus.

Ces deux poissons ressemblent beaucoup à la carpe, se trouvent dans les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, & se pêchent de même.

La brème est plus aplatie & plus large, & a les écailles plus grandes que la carpe; & sa chair est molle, tendre & excrémenteuse.

Le poisson qu'on appelle communément vendoise, est aussi différent de la carpe en ce qu'il est blanchâtre & plus applati qu'elle; & sa chair d'un meilleur goût. Voyez ce qui a été dit de ces deux poissons au Chapitre précédent.

ARTICLE V.

Du Chabot, du Goujon, de l'Able, de l'Eperlan, de la Motelle & du Véron.

Quoique ces poissons ne soient pas de grande importance, on ne laisse pas que de s'amuser à les prendre; il suffit qu'on pêche & qu'on prenne quelque chose, pour avoir du plaisir.

Le Chabot (*Cottus*) est un petit poisson de rivière à grosse tête, dont le corps va toujours en diminuant; on le trouve fréquemment dans les eaux les plus rapides; il se retire volontiers sous les pierres, & se creuse des trous dans le sable pour s'y cacher; il se fourre aussi quelquefois dans la bourbe. Le chabot a le trait des ailerons fort vite, & quand il passe d'un endroit à un autre, on dirait que c'est une flèche qui passe.

Le Goujon (*Gobius*) est aussi un petit poisson de rivière, blanc & semblable à un éperlan; il se plaît dans la bourbe, & est toujours au fond de l'eau.

L'Able ou Ablette (*Alburnus*), poisson si commun dans la Seine & dans quelques autres rivières, est un petit goujon plat & mince, qui a le dos verd & le ventre blanc. Il est fort goulu & facile à prendre à l'hameçon. Il n'a point de fiel: c'est de ses écailles dont on fait les fausses perles.

L'Eperlan (*Eperlanus*) ressemble au goujon, mais il est plus agréable à cause d'un goût de violette qui lui est particulier. C'est un petit poisson de mer de couleur perlée, long comme le doigt & gros comme le pouce, qui remonte dans les rivières, où il vit de moucherons, de mouches & d'insectes.

La Motelle est un petit poisson de rivière, & principalement de lac; il est ordinairement gros comme un éperlan: il a la peau visqueuse sans écaille, le corps tortueux, la tête grande, large, & un peu aplatie, il est très-gourmand. Il est commun en Suisse & en Bourgogne: sa chair, quoique visqueuse, est assez estimée pour son goût.

J'ai parlé du Véron au Chapitre précédent: on le nomme en Latin *Varius*.

Tous ces petits poissons se prennent à la nasse dans les rivières & aux grands filets. Il y a des ruisseaux où ils abondent en quantité; il est aisé de les y prendre, en détournant l'eau par des batardeaux, pour mettre les ruisseaux presque à sec. La véritable saison, pour pêcher le chabot & le goujon, est depuis le mois de Novembre jusqu'à Pâques: ce tems-là passé, il n'y fait point bon, de quelque manière que ce soit. On ne prend point ces poissons à l'hameçon, si ce n'est l'able: les autres ne donnent point à l'appât, & si c'est avec une nasse qu'on les pêche, il faut que les mailles n'en soient pas trop larges, de crainte qu'ils ne passent au travers.

Pour pêcher les petits poissons dans les ruisseaux & petites rivières, il est nécessaire d'être deux. Prenez le cercle d'un grand tonneau qui soit bien fort, partagez-le par moitié, attachez un filet à cette moitié, & liez ce cercle ferme à une grande perche; il faut mettre du plomb au bas du filet, à l'endroit où la corde du filet fait la corde de l'arc. Vous prenez ce filet avec vous, & une autre personne prend un fouloir; vous allez le long des ruisseaux ou des petites rivières, & dans les endroits où il y a des herbages, ou bien dans ceux où l'eau fait quelques recoins, ayant creusé sous les bords du rivage, vous poussez votre filet devant ces joncs ou ces recoins, & celui qui tient le fouloir, foule l'eau dans ces herbages ou dans ces recoins; le poisson voulant s'enfuir, donne dans le filet.

ARTICLE VI.

De la Loche & du Meunier.

La *Loche* (*Apua* ou *Cobites*) est un petit poisson de la taille d'un éperlan, qu'on trouve dans les petites rivières & dans les ruisseaux, qui se darde avec une grande vivacité, & qui est le plus friand de tous les autres poissons. Il y en a de trois sortes. 1°. La loche franche, qui a le corps rond, & qu'on nomme ainsi, parce que ses écailles sont douces, & sa chair plus délicate & plus tendre. 2°. La loche à aiguillon, qui est plus grande & plus large, le corps aplati, un aiguillon à chaque côté des ouïes, & la chair plus dure, moins gracieuse & moins saine que la précédente. 3°. La lochette ou loche barbue, qui prend son nom de sa petiteffe, & des barbillons qui lui pendent comme au barbeau.

Ce poisson se plaît parmi les herbes & dans la bourbe; on le pêche avec des filets dont les mailles sont fort étroites, de crainte qu'il ne passe au travers: c'est ordinairement sur le bord des eaux qu'on le pêche. La loche est très-vive: le vrai tems de la pêcher est pendant les mois d'Avril & de Mai.

Le *Meunier* a plusieurs noms, selon les différens pays. On l'appelle *Tétard* ou *Tétu*, parce qu'il a une grosse tête; *Meunier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou parce qu'il a la chair blanche; & *Mulet*, *Majon* ou *Menge*, du mot latin *Mugil*. C'est un poisson de rivière, espèce de barbeau qui a une grosse tête, les écailles luisantes, la chair blanche & molle, & qui est tout blanc; mais moins dessus le dos que sous le ventre. Ce poisson est très-agile, & vient souvent de la mer dans les rivières. Celui de mer vaut mieux que celui de rivière: il y en a plusieurs espèces de l'un & de l'autre. Ils ont tous dans la tête un os entouré de pointes comme une châtaigne ou comme un hériffon.

On peut conserver long-tems le meunier dans un vivier, pourvu que l'eau en soit claire; il se nourrit de bourbe & d'eau, & de petits animaux qui nagent sur la superficie. On le prend à la ligne, & on met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve par les champs, ou des grains de raisin, ou bien d'une espèce de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivières. Il y en a aussi qui se servent de cervelle de bœuf, dont ils garnissent leurs hameçons. Ce poisson ne va jamais seul, il est toujours de compagnie, ce qui est cause qu'on en prend beaucoup, soit à la ligne ou au filet.

Il y a encore une autre espèce de *Meunier*, dont les écailles sont plus transparentes, un peu plus larges & plus déliées; elles approchent de la couleur de l'argent. Ce poisson est long, épais & charnu: il est rusé, ce qui le rend difficile à prendre; il entend lorsque les Pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'empêche. Il reste souvent entre les bancs de sable qui s'amassent dans les rivières, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet. Pour le prendre, les Pêcheurs se servent plutôt de la ligne que de tout autre piège: c'est ordinairement dans le mois de Mai que cette pêche commence à être bonne, & depuis ce tems-là jusqu'au mois de Mars: c'est alors que ce poisson multiplie.

Pour amorcer l'hameçon, on prend d'autres petits poissons; puis tenant la ligne en main, on se promène où l'on croit que la rivière est abondante en meuniers, & lorsqu'on voit l'occasion propre, on jette la ligne le plus loin qu'on peut. Quand les meuniers voient l'amorce ils y courent, & en la voulant avaler, ils se prennent à l'hameçon qui est caché dessous. Ce poisson s'amorce aussi avec des vers qu'on prend sur des charognes, & après en avoir fait amas, on les conserve dans des pots pleins de son; & si on n'en veut point manquer, on peut mettre du sang caillé dans des mannequins.

ARTICLE VII.

De la Perche, de la Plie & du Carrelet.

Ces trois fortes de poissons sont d'eau douce & de mer.

La *Perche* (*Perca*) est vorace comme le brochet. Elle est de couleur différente sous le ventre, ayant presque tout le reste du corps tout cendré, excepté quelques taches noirâtres qui lui descendent du dos. Elle se nourrit dans les rivières; & quoiqu'elle ait le trait de l'ai-

liron fort vite, il n'y a guère de poisson plus facile à prendre. On tient que les perches jettent en hiver par la bouche une petite rosée rougeâtre qui leur fait de la douleur, & que pour lors elles nagent à fleur d'eau; ce qui fait que les Pêcheurs qui les remarquent aisément, les prennent au filet: il y en a qui pêchent les perches à l'amorce, composée de foie de chevre.

La *Plie* (*Passer levis*) & le *Carrelet* ou *Carreau* (*Quadratus*), sont deux poissons plats de même genre, qui ne diffèrent qu'en ce que la plie est plus grande, & que le carrelet a une forme presque carrée.

On les trouve dans les rivières, sur-tout dans la Loire & dans les étangs. Ce genre de poisson est rusé; & lorsqu'il sent les Pêcheurs, il gagne le gué, s'attache à la terre, & trouble l'eau afin qu'ils ne le voient pas. Quand on veut le pêcher, il faut que le tems soit calme; on y va avec des bottes, si la saison n'est pas chaude; ou pieds nus, si le tems le permet. Ce n'est ordinairement que dans les rivières où l'on peut passer à gué, qu'on cherche les plies; on marche dans les endroits où il y a du sable, & on y imprime les pieds le plus fortement qu'on peut; ces traces restent ainsi, pourvu que l'eau ne soit point agitée; & après avoir attendu un peu de tems, on retourne vers ces mêmes traces, & on les trouve remplies de plies qu'on prend à la main.

ARTICLE VIII.

Du Saumon, Salmo.

Le saumon est un gros poisson couvert de petites écailles, long & large à proportion; sa gueule est large & fort garnie de dents; sa tête est sans écailles; il a le dos d'un bleu noirâtre & de grands yeux. Ce poisson naît dans la mer où il se pêche, ainsi que dans plusieurs rivières, qu'il remonte au printemps jusqu'à leur source. Il y a des Naturalistes qui prétendent que le saumon naît dans les rivières ainsi que dans la mer; qu'à la vérité celle-ci les donne plus gros; que la Garonne & la Loire en produisent beaucoup d'origine. D'autres veulent que ces poissons prennent d'abord l'être dans les fleuves ou dans les rivières, & qu'ils descendent après dans la mer: mais la plus commune opinion est que le saumon va toujours à contre-fil de l'eau, & ne descend jamais; qu'il vient de la mer, & suit sur-tout les salines lorsqu'elles montent. Le tems où les rivières abondent le plus en saumons, est ordinairement les mois de Mai, Juin & Juillet: ils vivent d'eau trouble, & pour cela ces poissons cherchent toujours les endroits où il y a de la bourbe. Il y a des pêcheurs qui assurent avoir trouvé dans le corps des saumons, d'autres petits poissons. Le saumon est extrêmement vif, & quand il nage, on dirait que c'est un trait qui est décoché. La femelle du saumon se nomme *bécard*; elle diffère du mâle en ce qu'elle a le bec plus long & plus crochu, les écailles moins claires, le corps parsemé de taches brunes tirant sur le noir, le ventre plus plat, la chair moins rouge, plus sèche & moins délicate: elle jette ses œufs en Octobre, Novembre & Décembre, & la pêche en est alors défendue. Le plus ou le moins d'âge du saumon décide de la manière dont on doit le prendre. Quand il est petit, il se prend à l'hameçon: il faut à la vérité que ce piège soit gros & proportionné à la force de ce poisson. On le prend au grand filet & à la nasse; on le pêche aussi avec la fouine: voici pour y réussir les particularités qu'on doit savoir.

Manière de prendre les Saumons à la Fouine.

Dans le mois de Mai les hirondelles tourmentent beaucoup les saumons, & de telle sorte, que ces poissons fatigués de sauter pour les éviter, vont se ranger au bord des rivières, où tour-à-tour ils s'enfoncent dans l'eau, & viennent sur la superficie. Dans ce tems-là, les Pêcheurs expérimentés se promènent le long de ces bords dans un bateau, & aussi-tôt qu'ils ont aperçu sauter quelque saumon, ils s'arrêtent à l'endroit; ils prennent leur fouine, armée de six à sept pointes, & la tenant prête à tomber, ils la lancent d'abord que ce poisson vient à reparaitre sur la superficie de l'eau, & le prennent ainsi. Ce premier saumon pris, n'est qu'un appât pour en attirer d'autres: aussi-tôt qu'on l'a, on le lie bien avec une corde, tout en vie qu'il est, & on le tient aussi dans l'eau jusqu'à ce qu'il en vienne un autre, qui ne manque point de le mordre. Le Pêcheur qui s'en aperçoit,

tire doucement à bord celui qu'il tient garotté, tandis qu'un autre, la fouine à la main, darde le saumon qui fuit.

Dans les rivières voisines de la mer, on voit venir de loin les saumons, cherchant l'eau douce, souvent en grosses troupes, & quelquefois n'étant que trois ou quatre ensemble.

Manière de pêcher les Saumons aux filets.

Les saumons ordinairement entrent en amour vers le milieu du mois de Mars, & c'est dans ce tems que les Pêcheurs se disposent à leur tendre des filets qui doivent être à double tramail, hauts de deux pieds, & longs au moins de plus de trente; ou, pour mieux dire, ces sortes de filets doivent occuper toute la largeur, ou peu s'en faut, de la rivière où l'on pêche: nous dirons dans la suite comment on doit tendre les grands filets pour prendre les gros poissons. Quand ils sont tendus, plusieurs Pêcheurs, chacun dans une nacelle ou petit bateau, se promènent en descendant l'eau, tandis que les saumons donnent dans le piège. Ceux qui s'y sentent pris, rompent quelquefois le filet par les fortes secousses qu'ils y donnent: s'il s'y en prend plusieurs à-la-fois, & qu'ils ne puissent s'en débarrasser, ils s'élancent les uns sur les autres, s'il y a de l'espace, & se tuent. Quelquefois les saumons se prennent par hasard dans des filets qui n'avoient pas été tendus pour eux.

Il y a des endroits où l'on pêche les saumons la nuit avec de la lumière, qui les attire, & on les tue à coups de fourches.

On les prend encore dans certaines digues faites exprès, où il y a des barreaux de fer disposés de telle manière, que les saumons, en montant, les font ouvrir avec la tête; & comme ces barreaux se referment aussi-tôt que les saumons font entrés, & qu'ils ne peuvent se r'ouvrir lorsqu'ils veulent descendre pour retourner à la mer, ils se trouvent arrêtés comme dans un réservoir, où il est aisé de les prendre.

Les saumons se mangent frais & salés. On les pêche sur les côtes de la Grande-Bretagne pendant les neuf premiers mois de l'année: dès qu'ils sont pris, on les habille, c'est-à-dire, on les ouvre, & on en ôte les oreilles & les ouies, puis on les sale dans de grandes cuves, d'où on les retire après qu'ils ont pris sel, pour les paquer dans des gannes ou autres futailles moindres. Il s'en fait un grand commerce.

ARTICLE IX.

De la Truite, de l'Alose, des Anchois & des Sardines.

La truite (*trutta*) est un poisson d'eau douce: il y en a de deux sortes, l'une, qu'on appelle simplement *truite*, & l'autre *truite faumonée*. La première se nourrit dans des eaux de sources vives & claires, & l'autre est beaucoup plus grande, a la chair rouge comme un saumon, & se trouve dans les lacs & dans les rivières. Elles descendent à la mer petites & en fourmillières au mois de Mai; elles rentrent dans les rivières en Juin, Juillet, Août & Septembre, & alors elles sont grandes, grosses & faumonées; quelques-uns les appellent grils & petits saumons: il s'en fait une pêche considérable pendant ces quatre mois.

Les truites ont des dents sur la langue, & sont marquetées de plusieurs taches jaunes & rouges; elles vivent de petits poissons, de vers & de graines. On les trouve plutôt dans les petites rivières que dans les grandes, & sur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit est pierreux; elles ont le trait de l'aïleron très-violent; elles nagent à contre-fil de l'eau, & résistent, en sautant plus de trois coudées de longueur, à la violence des flots. La truite, sur-tout la faumonée qui vient de la mer, est plus abondante & plus délicieuse en été, qu'en toute autre saison; en hiver, elle perd presque tout son bon goût. Il y a une autre sorte de truite, qu'on appelle *ombre*, dont la chair sent le thym, elle passe pour la plus délicieuse.

Ces poissons vivent de vers, de limaçons & de petits poissons. On dit que lorsqu'il tonne, les truites se retirent sous les racines des aulnes & des saules, & qu'alors il est aisé de les y prendre à la main. On les prend aussi vives par les ouies avec un crochet au bout d'une perche.

Quand les truites veulent multiplier, ce qui arrive ordinairement au mois d'Octobre, elles ne font dans l'eau que de petites fosses pour se mettre, si bien que la nuit avec un

flambeau on va les découvrir: la lueur les surprend, elles ne forment point de leur place, & avec la fouine il est très-facile de les piquer. Dans les ruisseaux où l'on fait qu'il y a des truites, il n'y a qu'à en détourner le courant d'eau pendant quelques tems avec un batardeau, & le ruisseau étant à sec, il est aisé de les prendre à la main.

On prend les truites à l'hameçon, qu'on appâte de vers produits de la manière qui suit. Prenez une poule, percez-la, mettez dedans trois jaunes d'œufs & du safran de la grosseur d'un pois: le trou coufu, enterrez cette poule dans du fumier de cheval, & la laissez ainsi pendant trois ou quatre jours, jusqu'à ce qu'elle se corrompe, & qu'il paroisse dessus de certains vers jaunes; ensuite prenez ces vers, amorcez-en l'hameçon, & jetez-le à l'ordinaire dans l'eau où vous savez qu'il y a des truites: ces vers se conservent enfermés dans un petit pot.

D'autres, sans tant de façons, se servent, pour appâter leurs hameçons, de certains vers qu'ils trouvent près des fontaines d'eau vive: il y a des mouches vives dont on se sert aussi pour cela. D'autres encore forment, au mois d'Avril, une espèce de mouche artificielle, dont le corps est comme garni de foie rouge qui a la tête verte, & y mettent des plumes d'une poule rousse. Dans le mois de Mai, ils en font une autre couverte aussi de foie, mais elle est de couleur rouge, & avec des filets tirant sur l'or; la tête en est noire, & on y joint des plumes rouges d'un chapon. La mouche qu'ils inventent au mois de Juin, a le corps couvert d'une foie bleue & d'un jaune doré, la tête pâle, & les ailes faites de plumes qu'on trouve sous les ailes des perdrix. Au mois de Juillet, le corps de cette mouche artificielle, est de foie verte & tirant sur l'or; sa tête doit être bleue, & ses ailes faites de plumes de couleur pâle. Cette mouche, en Août, est composée des plus longues plumes de paon; la tête en est jaune, & les ailes faites avec celles qu'on trouve au milieu des plumes d'un faisän. On prétend, & gens d'expérience ont assuré qu'avec ces sortes d'appâts, on pêche heureusement les truites à l'hameçon, & que ces poissons, attirés par ces différentes couleurs selon les différens tems, donnent facilement à l'amorce: la proie mérite qu'on éprouve ces moyens.

Secret pour la pêche de la Truite.

Prenez la grosseur d'une noisette de mumie, pilez-la grossièrement, mettez-la dans une coque d'escargot, que vous boucherez avec du papier, ou dans une boîte où il y ait tant soit peu d'air, afin qu'elle puisse communiquer son odeur; prenez une autre coquille ou boîte, ou petite phiole que vous boucherez bien avec de la cire jaune, y mettant deux ou trois gouttes d'huile d'aspic. Remarquez que dans la mumie: il faut mettre pour un sol de camphre sans le piler, en y en mettant plutôt moins que trop: il faut aussi mettre un grain de musc dans une boîte de fer-blanc où l'on tient l'hameçon, prenant garde qu'il ne se mouille, non plus que le reste ci-dessus marqué.

Quant à l'amorce, qui est de vers, ils doivent demeurer trois jours dans la mousse, avant que de pêcher pour s'y purger; celle d'aubespine est la meilleure; s'ils y demeuroient plus long-tems, cela ne feroit point de mal: on peut les mettre aussi, au défaut de mousse, dans un sachet de toile; & lorsqu'on veut pêcher, il faut mettre ces vers dans de la mousse fraîche, qui aura été mise dans de l'eau commune; & au moment qu'on les y met, il est bon de la presser pour en faire sortir l'eau, de peur qu'elle ne mouille un peu trop les coquilles, qu'il faut mettre avec dans un petit sachet parmi la mousse: les coquilles & les vers doivent être mis dans la mousse douze heures auparavant. Remarquez que lorsque les coquilles ne sentiront plus, elles ne vaudront aussi plus rien.

Il faut que les vers dont on veut se servir, aient un nœud ou ceinture au milieu du corps. Il est bon encore d'observer que pour réussir à la pêche, on doit prendre un jour qu'il fasse un petit vent doux, & non un jour de bise; & pêcher l'hiver aux grandes rivières, & aux ruisseaux seulement les autres saisons: la pêche n'est pas bonne aux ruisseaux en hiver, parce que l'eau est trop froide. La mumie, pour être bonne, doit être luisante, froide & cassante en tems froid, & gluante ou attachante dans la chaleur; il faut la tenir en lieu sec. On peut tenir les coquilles, lorsqu'on ne s'en sert point, dans une boîte de fer-blanc, pour éviter qu'elle ne s'évente, remettant d'autres bouchons aux coquilles, parce que les vieux auront contracté de l'humidité, ce qui feroit préjudiciable. La corde de l'hameçon doit être de crin de cheval entier, à cause qu'il est plus fin &

leur que celui d'un hongre. Le musc dure un an, pourvu qu'il ne se mouille pas, & l'aspic aussi. Il est essentiel que l'hameçon ne soit point tors; les hameçons de Piémont sont les meilleurs: il ne faut pas que les branches biaisent en aucune manière; & quand la truite a mordu, on ne doit pas tirer tout-d'un-coup, mais doucement avec le bâton, sans toucher à la corde; car elle romproit, à moins que la charge ne soit petite.

La mumie se gâte par le trop de chaleur, aussi-bien que par trop d'humidité; mais jamais par le froid. Si l'on tient les coquilles proprement, elles pourront servir cinq ou six fois avant de les changer. Aussi-tôt qu'on a pêché, on doit les mettre dans la boîte de fer-blanc avec la ligne, les renouvelant de bouchons, & laissant les vieux dans la mousse. La ligne se fait longue à discrétion. Quand les vers ont été huit à dix jours dans la mousse, il leur en faut mettre de nouvelle, & jeter la vieille. Le camphre peut servir quatre fois, pourvu qu'on le bouche bien, & la mumie une fois seulement: l'air mange le camphre: pour le conserver, lorsqu'on en fait provision, on doit le tenir dans de la graine de lin. Quand même on n'auroit que de la mumie, on ne laisseroit pas de prendre des truites, mais il faut qu'elle soit de la bonne. Lorsqu'il fait extrêmement froid ou qu'il tombe de la bruine gelée, on pêche inutilement. Il se faut cacher tant que l'on peut en pêchant; lier l'hameçon avec de la soie rouge, enfiler les vers par le cul, & laisser la tête dehors afin qu'il remue, faisant monter le ver pour cacher la lumière de l'hameçon. On doit entortiller du plomb aplati à un demi-pied loin de l'hameçon, n'en mettant si l'on veut qu'en cet endroit, sans y mettre même du liege, laissant enfoncer l'hameçon à discrétion. L'on connoit la tête de ver, où le nœud ou ceinture est plus proche du bout; & dans le moment que l'on veut pêcher, il faut prendre le ver par la tête, & passer avec les doigts jusqu'au bout, ferrant un peu pour faire sortir les entrailles, l'ayant auparavant un peu amorti, couvert d'un peu de sable, si l'on veut, & de crachats, le mettant tant soit peu entre les deux mains; il en devient plus luisant; ce qui est un des principaux points de la pêche.

Il est indifférent de mettre peu ou beaucoup de mumie, mais peu d'aspic & de camphre, du musc tant que l'on voudra. L'on peut se servir, pour les ruisseaux & eaux claires, de petits vers, que l'on trouve dans les chemins battus, qui ne font qu'un petit trou pour sortir; l'on en met deux ou trois, si un ne suffit pas, ne laissant la tête qu'au dernier: il ne faut que deux heures pour les purger dans la mousse; mais avant que de les y mettre, il est nécessaire de les faire vider comme les gros; ils ont le nœud rouge, le corps tout blanc, le bec rouge, & un peu le cul: pour les enfiler, on doit leur couper le cul avec l'ongle, & leur faire sortir les entrailles. Il est bon de remarquer qu'on ne coupe point le cul aux gros; il s'en trouve de petits tant que l'on veut aux terres grasses & fermes, mais ils ne valent rien pour pêcher aux eaux troubles; il y faut des gros. On doit sur-tout prendre garde que le ventre soit en-dedans de l'hameçon: il s'en prend beaucoup plus où l'eau est si dormante, que la ligne puisse demeurer droite, sur-tout dans les recoins où l'eau s'arrête & croupit.

Il est bon d'observer que lorsqu'on prend les petits vers, il les faut laver avec de l'eau & les mettre dans la mousse avec les ingrédients, comme l'on fait aux gros; passé deux jours ils ne servent de rien, on en doit remettre d'autres avec les mêmes coquilles & de la mousse fraîche: il s'en trouve tant que l'on veut, savoir, des petits après les charrues; ils sont infiniment plus propres pour l'eau claire que les gros; on réussiroit avec, sans mumie, ni autres ingrédients.

La pêche est favorable en tems couvert, & au soleil levant en été, pourvu qu'on puisse voir les pierres au fond de l'eau, quoiqu'elle paroisse un peu trouble. Il faut pêcher en remontant le cours de l'eau, parce que le moindre filet d'eau troublée fait fuir le poisson. Il ne s'écarte jamais plus de trente pas de son lieu accoutumé, à moins que ce ne soit dans un tems qu'ils montent ou descendent. Quand on a manqué une truite, on est assuré de la trouver dans le même lieu, comme le lievre: les petits vers valent plus que les gros dans l'eau claire.

Autre manière de prendre les truites. Ayez environ plein une chopine de vers de terre, mettez-les dans un pot de terre, & versez par-dessus un petit verre d'eau-de-vie pour les faire mourir; ajoutez-y deux onces de coque de levant bien pulvérisée, avec gros comme un œuf de matière fécale; mêlez bien le tout avec un bâton, & couvrez le pot pendant la nuit; il faut faire cette composition le soir, & le lendemain au matin vous jetez vos

vers

vers les uns après les uns après les autres dans plusieurs endroits de la rivière où vous jugez qu'il y a le plus de truites; c'est un poisson qui remonte toujours: vous n'avez pas plutôt fini à jeter vos vers, qu'il faut aller par où vous avez commencé, & prendre le poisson que vous trouverez sur l'eau.

De l'Alose, Alofa.

L'alose est un poisson de mer très-nourrissant, & qui se pêche souvent dans les rivières, sur-tout dans celles qui se déchargent dans la mer, parce que l'alose & le saumon y montent dans le printems, & dès l'hiver quand il n'est point rude; & dans l'eau douce, ces poissons, ainsi que la truite de mer, prennent en peu de tems chair & graisse. L'alose est la première qui se mange, elle veut être mangée fraîche; le saumon & la truite sont plus vivaces, & leur chair est plus ferme & plus de garde. La truite vient plus tard, & elle n'est bonne que depuis Mai jusqu'en Septembre.

De l'Anchois, Apua; & de la Sardine, Sardinia.

Ce sont deux petits poissons saisonniers & de passage, qu'on pêche sur les bords de la mer. L'anchois est le plus petit, & se pêche sur les côtes de Provence en Mai, Juin & Juillet; saison où régulièrement ce poisson entre dans la Méditerranée par le détroit de Gibraltar. On le pêche la nuit, & on en prend davantage en mettant du feu à la poupe des chaloupes, pour l'attirer dans les filets; mais il n'est pas si bon que celui qui est pris sans feu: la pêche finie, on leur arrache à tous la tête, on les vide, & on les met avec du sel dans des petits barils de différens poids, ou dans des petits pots de faïence ou de terre couverts de plâtre. On doit choisir les anchois petits, nouveaux, vermeils dedans, & qu'ils aient le dos rond; les anchois plats ou trop gros ne sont souvent que des sardines: il faut de plus, qu'à l'ouverture des barils ou des pots, la fauce soit d'un bon goût, & ne sente point l'évent.

La sardine est plus grosse & plus plate que l'anchois; on lui laisse la tête en la salant. La pêche des sardines est considérable en France; elle s'y fait depuis les sables d'Olonne en Bas-Poitou, d'où ce poisson va toujours en remontant jusqu'à Brest en Bretagne, & peu au-delà, & cela depuis le mois de Juin, quelquefois jusqu'aux Avents. Elles entrent souvent dans les rivières en suivant le flux de la mer. On les pêche la nuit au feu, les filets amorcés de résure, qui n'est autre chose que des œufs de maquereau ou de morue salés, qui enivre le poisson. On vend les sardines en sel ou en piles. On appelle pressées celles que l'on met en futailles: on fait sécher au feu & à la fumée les plus grosses, qui se nomment forettes, & ce sont les plus chères: on en confit d'autres, c'est-à-dire, qu'après qu'elles ont pris un peu de sel, on les fait frire dans la poêle, ou rôtir sur le gril, & on les met dans des petits barils ou boîtes, avec du vinaigre, du laurier, du poivre & du girofle. Il vient des sardines fraîches de Dieppe & des environs.

Du Congre, Conger.

Cette pêche succède à celle des sardines; elle est abondante sur les côtes de Basse-Normandie & de Bretagne. On la fait dans des chaloupes sur les bancs de roches qui se trouvent au bord de la mer, & on met sécher les congres comme la merluche.

ARTICLE X.

Secrets pour attirer toutes sortes de Poissons, & les prendre tant à la main qu'autrement.

C'est une peine inutile qu'on se donne de vouloir pêcher, si on ne met en usage quelques secrets pour assembler le poisson qu'on veut avoir. On dit que pour l'attirer, il faut prendre du suc de jubarbe, le verser sur de l'ortie & de la quintefeuille qu'on pile dans un mortier; ensuite s'en froter les mains & jeter le marc dans l'eau. On prétend que si on met de cette composition dans une nasse ou autre filet, les poissons y accourent en

foûle. Les personnes qui font profession de pêche, se servent de vers luisans, distillés à feu lent dans un vase de verre, jusqu'à ce que l'eau en soit toute évaporée; ils prennent cette eau, la mettent dans une petite phiole de verre, y mêlent quatre onces de vis-argent, & bouchent cette phiole de manière que l'eau n'y puisse entrer: cela fait, ils prennent cette phiole & la mettent dans un filet tendu; aussi-tôt les poissons y accourent en grand nombre & s'y prennent.

Maniere de prendre les Poissons à la main.

Frottez vos mains de suc de joubarbe, d'ortie & d'ail, & les mettez avec tout le jus dans la riviere, étang ou vivier; ou faites une onction de feuilles de votre joubarbe, de baume domestique & sauvage, cuites dans la graisse de cheval en consistance d'onguent, pour s'en frotter les mains, & vous en verrez l'effet.

Pour prendre du poisson dans les rivieres, on prend environ une livre de levain avec quoi on fait le pain; on la délaie avec trois ou quatre blancs d'œufs, & deux onces de coque-de-levain en poudre; on mêle bien le tout ensemble, puis on en fait de petites boules grosses comme des noisettes, & d'autres plus grosses, & on les jette dans les différens endroits de la riviere où l'on juge qu'il y a le plus de poisson; peu de tems après il vient à l'appât.

Maniere de prendre le Poisson à la ligne.

Prenez une once de graisse de héron ou de canard, deux onces de graisse de bouc, deux grains de musc, un grain de civette, un peu de fang de veau & un peu de cumin; incorporez le tout ensemble, & le conservez dans une petite bouteille de verre bien bouchée. Quand vous irez pêcher, portez avec vous votre composition; & lorsque vous aurez attaché au bout de votre hameçon, ce que vous avez coutume d'y mettre, soit vers de terre ou autres appâts, vous le frotterez de cette composition, & lancerez votre ligne dans l'eau; le poisson sentant l'odeur agréable de cet appât, viendra mordre l'hameçon.

Maniere de faire venir le Poisson après la ligne.

Vous prendrez deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de mumie & de camphre, vous en frotterez souvent l'hameçon, & l'amorcerez à l'ordinaire: tous les poissons des environs y viendront.

On peut aussi amorcer l'hameçon avec une vieille calotte ou vieux chapeau gras; le plus vieux est le meilleur: on le coupe par petits morceaux; cela est très-sûr pour le petit poisson.

Pour faire assembler tout le poisson d'un étang dans un endroit pour le pêcher, il faut, au tems du frai qui est en Mai, en prendre un nombre de femelles (ce sont les œuvées), leur couper tout vivant la géniture, la faire sécher à l'ombre ou à un feu lent pour n'en point diminuer la vertu, & ensuite réduire le tout en poudre. Quand vous voulez vous en servir, vous prenez cinq ou six pincées de cette poudre que vous jetez sur l'eau; aussi-tôt le poisson, frappé de cet instinct naturel qui fait concourir tous les animaux à la propagation, approche, & pour lors il est aisé de le prendre, soit au filet ou à la ligne: si c'est dans une eau courante, vous en ferez de petites pastilles dont vous borderez en partie votre filet, tout le poisson s'amassera dedans: si c'est à la ligne que vous pêchez, vous en garnirez vos hameçons.

Maniere d'attirer le Poisson dans le Filet ou Nasse.

Trempez un drapeau dans le fang d'un homme, mêlé avec de la farine d'orge, & mettez le drapeau dans le filet; les poissons s'y amasseront.

Autre maniere d'attirer les Poissons dans les Filets qu'on a tendus.

Pour attirer les poissons dans les filets, on y met quelques appâts, tels que ceux dont on

a déjà parlé, ou bien du poisson de l'espece de celui qu'on souhaite pêcher; car la plupart des habiles Pêcheurs disent que l'expérience leur a fait connoître que le poisson aime son semblable, & qu'il donne même plus volontiers dans le poisson, lorsque ce poisson est de l'endroit où l'on pêche.

On attire les poissons dans les filets dormans, en y mettant des os de porc salé, dont on a tiré la chair après l'avoir fait cuire: d'autres attachent de l'appât qui a de l'odeur, & l'environnent de cinq ou six fleurs de couleurs vives; il faut pour bien faire que le tout soit suspendu comme au milieu du filet.

Quelques Pêcheurs prennent de la chair de levreau, qu'ils font rôtir après l'avoir laissé corrompre, & l'arrosent de miel à mesure qu'il cuit; étant à demi-cuit, ils font des rôties de pain blanc qu'ils mettent dans la léchefrite, sous le dégout de levreau. Quand il est cuit, & que les rôties sont imbibées, ils coupent l'animal par morceaux, ainsi que les rôties, & s'en servent pour mettre dans leurs filets avant que de les tendre. Les vers de terre sont encore bons, sur-tout pour la ligne. Voyez ci-après, article 18 de ce Chapitre, la maniere de les prendre.

Maniere de prendre le Poisson au feu.

Si on veut pêcher au feu, dans des endroits de rivieres peu profonds, on jette trois ou quatre jours auparavant de l'appât dans l'endroit où l'on croit qu'il y a du poisson: on y va ensuite, & on allume un petit bûcher sur le bord de l'eau, ou bien on se sert de torches de longue paille, autrement dit gluis, mais auparavant, & tandis qu'il fait jour, il faut porter sur le lieu une grande truble, & l'enfoncer dans l'eau le plus qu'il est possible, puis revenir sur les huit ou neuf heures du soir; plus le tems est obscur, plus abondante en est la pêche: si c'est en été, on doit de même, par une nuit obscure, allumer son feu sur le bord de l'eau, se coucher le ventre contre terre, écouter venir le poisson en grand silence, l'amuser en lui jettant des fèves cuites, & l'enlever quand il sera amassé dans la truble.

Moyen pour empêcher toutes sortes de gros Poissons de sauter par-dessus les Filets.

Quand on veut pêcher du gros poisson, on se sert d'un filet nommé *travail*, & on y attache un filet simple qui ait la même forme: cette invention n'est pas commune à bien des Pêcheurs, quoiqu'elle soit très-bonne & aisée à mettre en pratique. On est sur le bord de l'eau où l'on croit qu'il y a de gros poissons; on y étend le filet comme si on vouloit pêcher à l'ordinaire, en sorte que le plomb soit au fond de l'eau, & le liege au-dessus; ensuite on tire le filet volant, qui est cousu au travail, ce qui se fait en tirant la corde qui y est attachée, jusqu'à ce que le nœud soit proche du bord de l'eau, & par ce moyen le liege du filet simple se trouvera près du bord, & ce filet doit former un arc semblable à celui du principal filet. Après cela, on foule le fond de l'eau, ainsi que le bord, avec un instrument appelé *boutoir*, pour obliger le poisson à se mailler; il s'efforcera de sauter par-dessus le liege, selon sa coutume, mais le filet volant l'en empêchera, & le poisson cherchant à se sauver au travers du travail, s'y embarrassera. Quand on est assuré qu'il y a de gros poissons dans l'enceinte que forme le filet, il faut auparavant que de fouler dans le milieu, approcher peu-à-peu les bouts du travail l'un de l'autre, jusqu'à ce qu'on voie que les deux lieges du filet simple approchent du bord de l'eau, & qu'il n'y ait pas plus de quatre ou cinq pieds entre les deux cordes: c'est de cette maniere que les poissons ne peuvent échapper de ces sortes de filets.

Comment prendre les Loutres au piege.

La loutre est un animal à-peu-près semblable à un renard en grosseur; on la met au rang des poissons à cause qu'elle a le sang froid. On fait des manchons de sa peau, sa chair est bonne en civet ou en pâté. Lorsqu'on veut la prendre au piege, il faut remarquer que c'est ordinairement dans les petites isles & sur les bords des rivieres ou grands étangs, que les loutres font leur terrier: quand elles veulent aller chercher du poisson pour vivre, elles se fraient un chemin sur le sable jusqu'au bord de l'eau; ce qui se connoît par les em-

preintes de leurs pieds & de leur fiente, dans laquelle il y a des écailles de poisson qui ne sont pas digérées; elles passent toujours par le même endroit. Aussi-tôt qu'on a reconnu leurs traces, il faut remuer le sable avec la main tout le long de la passée, & le rendre uni; ensuite on y retourne le lendemain, & on voit si elle y a encore passé; on remue de même le sable, on le rend uni, & on y retourne jusqu'à trois ou quatre fois: pour lors quand on est sûr qu'elle y passe toujours, on tend un traquenard comme pour les renards; il n'y faut point d'appât; mais on doit bien faire tenir la chaîne du traquenard avec un pieu, & l'enfoncer dans le sable aussi-bien que le traquenard qu'on couvre légèrement de sable, quoique tendu; la loutre ne manquera pas de passer à son ordinaire, & se prendra par les pattes: en y retournant le lendemain matin, on l'affomme avec un bâton; & avant de retendre le traquenard, il faut le faire tremper dans la rivière pour ôter la senteur de l'animal qui y aura été pris, ou bien le frotter avec de la graisse d'anguille. On peut avoir plusieurs traquenards, & les tendre de la même manière à plusieurs terrier.

ARTICLE XI.

Manière de pêcher avec le Filet qu'on appelle Saine.

Lorsqu'on veut pêcher à la saine ou seme, il faut, étant arrivé sur le bord de l'eau, où l'on croit qu'il y a du poisson, y étendre le filet en manière d'arc, du moins quand on le tire à bord, afin d'y enfermer le poisson qui s'y retire dans le milieu, à mesure qu'on l'approche de la terre, parce qu'il fuit le bruit qu'il entend, & que les cordes des côtés du filet qui battent l'eau, lui donnant de l'épouvante, l'empêchent de se sauver vers les extrémités; de sorte qu'on amène aisément le poisson jusqu'au bord sans qu'il se tourmente, si ce n'est lorsqu'on commence à fouler l'eau pour tirer tout-à-fait le filet sur la terre.

Alors les poissons qui ont leurs ruses particulières, sur-tout la tanche & la carpe, mettent le nez ou la tête dans la bourbe, pour tâcher de se sauver, & laisser passer le filet par-dessus elles. Pour empêcher que cela n'arrive, il faut avoir une perche longue, légère & droite, unie & coupée en croissant par le gros bout; & quand les deux bouts de la saine seront à bord, on les accommodera de manière que le bout de la corde du plomb soit sur la terre, & coule tout à rez du bord jusques dans le fond. Cela fait, on allonge la perche dans l'eau, posant le gros bout sur le bas du filet où le gros bout de cette perche paroît joint, & on la tourne deux tours pour y envelopper le filet tout-autour; ensuite on le tire en pesant dans la bourbe: après cela on détourne la perche, & on la pose à un autre endroit du filet tout près du plomb, où on lui fait faire environ deux tours, pour amener le filet qui entraînera tout le poisson qui se trouvera au fond de l'eau.

Quand il sera question de retirer le filet de l'eau, & lorsqu'il sera proche du bord, on prendra ensemble la corde du liege & celle du plomb d'un même côté, & on aura attention, en le tirant sur la terre, que le plomb rase toujours le fond de l'eau; car autrement le poisson s'échapperoit sous le filet.

ARTICLE XII.

Réservoirs artificiels pour y amasser du Poisson de plusieurs especes, & comment l'y pêcher.

Ces utiles réservoirs se font dans les rivières ou étangs qui ne sont pas beaucoup profonds, & dans des endroits unis, c'est-à-dire, où il n'y a guère d'herbes ni de crônes. On les place au milieu de l'eau, si l'on a un bateau, ou sur le bord; la place doit contenir quatre ou cinq toises, de sorte qu'un filet puisse s'y étendre en rond. Cet endroit marqué, vous aurez vingt ou trente fagots de branchages tortus liés par les deux bouts, longs de six à sept pieds, & de la grosseur du corps; vous les rangerez dans le fond de l'eau; éloignez-les les uns des autres d'environ un pied, le rang supérieur mis en travers, & continuez jusqu'à ce que vous ayez tout entassé, en sorte néanmoins que ce tas de fagots

ne monte que jusqu'à un demi-pied près de la superficie de l'eau: vous chargerez ces fagots d'herbes & de pierres, pour tenir le tout en état. Si c'est dans une eau courante, vous aurez des pieux de bois ferrés par un bout, que vous coucherez contre la fascine, pour empêcher que l'eau ne l'entraîne.

Il est essentiel, en faisant ces réservoirs, que les fagots soient si bien rangés, qu'il y ait entr'eux autant de plein que de vuide, afin que le poisson puisse s'y retirer, & que ces réservoirs soient faits douze ou quinze jours avant, pour que le poisson s'accoutume à y entrer. Ce tems écoulé, vous irez pêcher un peu loin du réservoir, quelquefois aux environs, afin d'obliger le poisson de s'y retirer; & quand vous jugerez que votre réservoir en pourra être assez garni, vous le pêcherez. Pour cela servez-vous d'un tramail bien garni de plomb par le bas, & de liege par le haut; mais auparavant que de le tendre, il faut, un peu au loin & aux environs du réservoir, battre l'eau, & en approcher peu-à-peu, pour que le poisson s'y réfugie; puis vous vous avancez dans le petit bateau dont vous vous êtes servi pour faire toute manœuvre: étant environ à deux toises, vous déliez votre filet, & le tendez de manière qu'il enferme le réservoir, & que le poisson qui s'y est retiré n'en puisse sortir. Ce filet tendu, on prend un crochet dont on se sert pour tirer hors de l'eau tous les fagots du réservoir, & tout ce qui se trouvera être nuisible dans l'enclos du filet: on a une perche avec laquelle on fouille le fond de l'eau pendant une demi-heure; cela oblige le poisson, qui étoit dans le réservoir artificiel, d'aller donner dans votre filet; & lorsqu'on juge qu'il peut y être tout maillé, on leve le filet avec tout ce qui s'y trouve pris. On peut recommencer ensuite à mettre le réservoir en état.

ARTICLE XIII.

Garenne à Poisson, appelée vulgairement par les Pêcheurs, Fond ou Porte.

Cette sorte de garenne se fait pour l'ordinaire dans les rivières sablonneuses où il y a beaucoup de poisson, & dans les endroits les plus exposés au plus grand soleil de l'été, & à la bise dans l'hiver. Le fond doit avoir du moins quatre pieds de profondeur dans le tems que les eaux sont basses; on y jette quantité de pierres grosses comme la tête, éloignées les unes des autres, en sorte qu'il y ait en cet endroit des espaces, autant de plein que de vuide; puis on pose sur ces pierres une espece de porte faite avec des planches de bateau ou autres, longue de douze ou quinze pieds, large de huit ou neuf, & à laquelle on fait deux ou trois trous au bord, pour la lever avec un crochet de fer, quand on veut pêcher.

La porte posée sur les pierres, on la charge d'autres pierres & de sable, pour empêcher non-seulement que l'eau ne l'entraîne, mais aussi pour la dérober à la vue de ceux qui voudroient s'en servir, & pour que la fraîcheur s'y maintienne mieux, ce qui contribue fort à attirer le poisson, qui se réfugie sous cette porte lorsque les chaleurs sont trop grandes, ou qu'il a pris l'épouvante. Pour pêcher ce fond, il faut monter dans un petit bateau, & approchant de la garenne, remuer tout-autour avec une perche: s'il en sort de petites bouteilles, ou que l'eau bouillonne quelque peu, c'est une marque infaillible qu'il y a du poisson; alors on va chercher un ou deux bautoirs avec un tramail assez grand pour enclorre un espace de six à huit pieds de distance autour du fond; on le tend, & on observe qu'il fasse le cercle, de sorte que les deux bouts se joignent ensemble, & que le filet forme l'enceinte; ensuite on prend un gros pieu bien uni, long à proportion de la profondeur de l'eau où l'on veut pêcher, & ferré par le bout d'en-bas, afin qu'il entre mieux dans le sable; on le pique contre la porte, & on le fait tenir bien droit & bien ferme dans le fond de l'eau.

Après cela on accroche la porte avec le crochet par quelqu'un des trous qui sont au bord, on la leve toute droite contre le pieu, & passant une corde dans un de ses trous, on la lie bien fortement au haut du pieu. Lorsqu'elle est attachée, on arrête le bateau; puis on prend le bautoir pour fouler le fond de l'eau parmi les pierres, & contraindre le poisson de se jeter dans le filet, où étant, on leve le tramail pour ôter tout ce qui s'y trouve pris; ensuite on remet la porte comme elle étoit auparavant, pour y pêcher une autrefois quand il y fera bon. On peut pêcher cette sorte de garenne de mois en mois, & même tous les quinze jours, si on fait qu'il y a du poisson; ce qui se connoitra comme on l'a dit.

ARTICLE XIV.

Maniere de pêcher au filet appelé Louve.

La louve est un filet fort connu en Bretagne; c'est une maniere de coffre long & rond, garni de quatre cerceaux, un à chaque bout, & les deux autres, dans le milieu à distance égale, couvert d'un tissu de mailles tout-autour: on y met quatre perches de la longueur d'un filet, autour de la louve, qu'on attache aux cerceaux; il faut que le filet des deux entrées soit ouvert, & fasse comme une poche qui aille en diminuant.

Quand ce filet est tout monté, & qu'on est arrivé à l'endroit de la riviere où l'on veut pêcher, qui doit être pour l'ordinaire rempli de joncs ou autres herbes, on prend une faux ou autre instrument semblable pour faucher ces herbes ou ces joncs: plus l'espace fauché aura d'étendue, plus on aura lieu d'espérer qu'il viendra du poisson dans le filet. La coulée étant faite, on prend quatre grosses pierres, pesant chacune cinq à six livres, qu'on lie au bâton de la louve, afin qu'elle aille au fond de l'eau; ensuite on met à ce filet une corde assez longue, pour qu'elle vienne rendre sur le bord de l'eau, & on l'y attache à un piquet; elle sert à tirer la louve quand le poisson est pris. Cela fait, & après avoir accommodé la louve en l'état qu'elle doit être, on prend de ces herbes ou joncs dont on la couvre, faisant néanmoins en sorte de n'en point remettre à l'entrée du filet, car elles empêcheroient le poisson d'y entrer. Quelquefois, & le plus souvent même, on est obligé de se mettre dans l'eau pour tendre cette louve; mais quand elle est tendue, la corde, dont on a parlé, épargne la peine de s'y remettre, lorsqu'il est question de la tirer hors de l'eau. On laisse, si l'on veut, coucher ce filet une nuit ou deux dans l'eau, selon que la saison le permet.

ARTICLE XV.

Comment pêcher à l'Épervier, à la Truble, à la Chaîne & au Cormoran.

L'épervier & la truble sont deux filets assez connus des Pêcheurs. Il y a beaucoup d'adresse à jeter le premier; & pour y réussir, on passe la main gauche dans la boucle de la corde attachée à la queue du filet; puis de la même main, empoignant tout l'épervier environ à deux pieds près de l'extrémité d'en-bas: on en prend le tiers avec la main droite, qu'on jette sur l'épaule gauche; ensuite on tient un autre tiers de ce filet dans la main droite, & on laisse pendre le reste. Quand tout est ainsi en état, on se leve tout droit, & s'approchant de l'endroit où l'on veut le jeter, on se campe ferme sur ses pieds; puis s'élançant un peu à gauche & se retournant promptement sur la droite, on jette l'épervier tout entier dans l'eau, faisant en sorte qu'il tombe ouvert en rond. Ce filet, à cause des plombs dont il est garni, descend d'abord au fond, & enferme tout le poisson qui se rencontre dessous.

Il est à propos, quand on jette l'épervier, qu'on n'ait point de boutons, afin que les mailles ne puissent pas s'y accrocher, ce qui arrive souvent lorsqu'on n'a point assez d'adresse pour le jeter; & pour lors il est dangereux qu'on n'aille après, à cause que les plombs & la violence avec laquelle on le jette, vous entraînent.

J'ai parlé de la *truble* sur la fin du Chapitre précédent.

Pour amorcer la grande truble, on prend une poignée de vers de terre qu'on enfle par le milieu du corps, & qu'on lie à une petite ficelle pour les pendre au haut de ce filet & droit au milieu, de sorte qu'ils soient à demi-pied du fond du filet quand on le plonge dans l'eau.

Lorsqu'on l'y met, la maniere n'en est pas difficile, on lui fait faire un peu de bruit; les petits poissons qui voient ces vers, y accourent d'abord, puis les gros, qui chassent les premiers pour mordre à l'appât. On sent ce mouvement par le branle que ces poissons donnent à la perche, & c'est alors qu'il faut promptement lever la truble, pour empêcher que le poisson qui en voit remuer les bâtons ne s'échappe. Il y a plusieurs manieres de

lever ce filet; l'usage & l'expérience décident de la meilleure & de celle qui convient le mieux à nos forces; mais l'on tient que mettant le bout de la perche de ce filet entre les jambes, qu'allongeant les deux mains ensemble à deux pieds plus loin, & que pesant du derriere sur le bout de la perche, c'est-là le meilleur moyen pour le lever promptement. On appelle dans des endroits ce filet, *carrelet* ou *cliquette*, *étiquette* ou *trouble*, parce qu'il trouble l'eau en le jettant.

Pour pêcher à la *chaîne* on cherche une greve un peu grande où il n'y ait que trois ou quatre pieds d'eau, on y va trois ou quatre de compagnie: deux hommes prennent une longue chaîne, ou trois ou quatre chaînes de bateaux liées ensemble; on y attache d'espace en espace des bourrées d'épines ou des petits fagots avec des ficelles longues d'un demi-pied ou environ, pour les contenir entre deux eaux; ensuite celui ou ceux qui demeurent au bas de la greve, étendent chacun un carrelet tout proche l'un de l'autre. Quand cela est fait, ceux qui sont au haut descendent tout doucement sans faire de bruit, entraînant leur chaîne au milieu d'eux, chacun la tenant par un bout, de sorte que les fagots chassent doucement le poisson jusqu'à l'endroit où sont les carrelets; pour lors les deux tireurs de chaîne la levent en même tems de toute leur force: aussitôt le poisson surpris veut plonger au fond de l'eau; mais ceux qui tiennent les carrelets, les levent tout chargés de poisson.

Le *cormoran* est un oiseau aquatique, qui approche de la figure du corbeau: il a le bec rougeâtre & long, aussi-bien que le col; le gosier grand, le pied plat, & le plumage noir ou gris-brun. Il paît en eau salée comme en eau douce, & il est fort glouton & grand destructeur de poisson: quand il en a pris, il le jette en l'air pour le recevoir dans son bec par la tête, & l'avaler plus commodément. Les cormorans font leurs nids au haut des arbres & dans les rochers, & ils tiennent leur perche sur le bord des étangs ou le long de la mer. On s'en sert pour la pêche, en leur mettant au bas du col un anneau de fer, par le moyen duquel on leur fait rendre le poisson qu'ils vont prendre dans l'eau, & qui demeure arrêté dans leur oesophage, qui est fort large.

Ces oiseaux sont assez bons à manger étant jeunes. Pour les tirer des trous de falaise où ils nichent, on y va avec des échelles de corde: ou bien, après les avoir découvert par le cri & le vol des meres, qui apportent à manger à leurs petits, pendant qu'un homme se promene au pied de la falaise, un autre va au-dessus, présente au bout d'une longue corde une peau de lievre rembourrée, au-devant des trous à nids que l'homme d'en-bas indique; & ces oiseaux voraces, quoiqu'encore jeunes, en voulant saisir l'appât, s'élançant hors de leurs nids, tombent à terre, & souvent se tuent: on dresse à la pêche ceux qui échappent de la mort, & on mange les autres.

ARTICLE XVI.

De l'Écrevisse, Cancer.

Pour prendre des écrevisses, allez le long des ruisseaux où vous savez qu'il y en a; prenez une douzaine de petites perches longues de cinq pieds, & grosses comme le pouce, & les fendez par le petit bout pour y mettre de l'appât, tel qu'un morceau de chair, une grenouille, ou quelques tripailles d'animaux; ensuite prenez ces perches par le gros bout, & mettez l'autre où tient l'appât à l'entrée du trou où vous jugerez qu'il peut y avoir des écrevisses. S'il y en a, elles sortiront aussitôt pour s'attacher à l'appât, & tandis que ces animaux vont à l'amorce, ayez à la main une petite truble, ou un panier attaché au bout d'une perche suffisamment longue, & vous promenant à l'endroit où sont les perches appâtées, voyez s'il n'y a point d'écrevisses de prises. S'il y en a, prenez la perche & la tirez doucement au milieu de l'eau; puis glissez de même votre truble ou votre panier par dessous sans toucher aux écrevisses, & ensuite levez votre appât & votre truble en même tems: aussitôt que ces écrevisses seront hors de l'eau, elles quitteront l'appât & tomberont dans votre filet. Cette maniere de prendre les écrevisses est divertissante & profitable. Plus on est de Pêcheurs à cette pêche, plus on rapporte de poisson; quelquefois à un seul appât, il s'y en prend plus de vingt.

Les endroits les plus abondans en écrevisses, sont les ruisseaux d'eau vive. Pendant le

jour elles se sont retirées dans des trous souterrains, sous les racines d'arbres ou sous de grosses pierres, & c'est-là qu'il faut leur tendre l'appât.

Il y en a qui pour prendre les écrevisses se mettent dans l'eau; ou bien ils retrouvent simplement la manche de leur chemise jusqu'au-dessus du coude, ils se couchent le ventre contre terre sur le bord du ruisseau, mettent le bras dans l'eau, cherchent le long du bord, en fourrant le bras dans les trous où il peut y avoir des écrevisses, & les en tirent quand ils les sentent. Ceux qui se mettent dans l'eau, font la même chose.

D'autres se mettent plusieurs personnes de compagnie, partie gens robustes, afin d'exécuter adroitement ce qui suit. On fait provision de pioches & de pieux, & on s'en va à un ruisseau où l'on fait qu'il y a des écrevisses, on commence à regarder l'endroit où l'on pourra plus commodément faire un batardeau, pour arrêter l'eau & la faire aller d'un autre côté par le moyen d'une autre rigole qu'on fait pour donner la pente à l'eau. Ce batardeau se fait ainsi; on prend des piquets qu'on fiche en terre en travers du ruisseau, & quand il y en a suffisamment de plantés, on met de travers une grosse perche pour les tenir contre le fil de l'eau, & qui est arrêtée sur les deux bords du ruisseau par deux piquets fichés en terre à coups de mailloche; ensuite on coupe des gazons, & on les pose contre les pieux en nombre suffisant pour barrer & détourner l'eau. Le lit du ruisseau qui est au-dessous devient à sec, & les écrevisses qui sont dans les trous ou sous les pierres ne sentant plus l'eau, en sortent aussi-tôt pour en chercher, & pour lors on les voit venir en foule, & on en amasse tant qu'on veut. C'est une chose surprenante de voir le grand nombre d'écrevisses qu'on prend à cette pêche. On y trouve quelquefois du poisson ou quelques anguilles, si l'endroit qu'on a choisi est un peu poissonneux, tels que sont les ruisseaux voisins des étangs.

Autre manière de prendre des écrevisses. Vous aurez un chien ou un chat, ou, pour le mieux, un vieux lièvre, que vous ferez pourrir environ huit jours dans le fumier; vous le lierez avec une corde pour l'attacher à une pierre ou piquet, puis vous mettrez votre appât dans l'eau, & y retournerez le lendemain; vous trouverez votre charogne chargée d'écrevisses, & vous les prendrez toutes: vous remettrez ensuite la charogne dans le même endroit, & ferez de même tous les jours jusqu'à deux fois, tant que la charogne durera. Mais comme en la retirant de l'eau, il y a bien des écrevisses qui quittent la proie & s'échappent, il n'y a rien de plus sûr que de prendre un bon fagot d'épines ou bois tortu, & y mettre votre charogne dans le milieu, toutes les écrevisses s'y rassemblent en plus grand nombre; vous pouvez le retirer de l'eau avec un crochet, sans qu'aucune écrevisse quitte sa prise, ce qui rend votre pêche plus fructueuse.

Autrement laissez pourrir dans le fumier, pendant quinze jours, une vieille morue salée; jetez-la ensuite dans l'eau, & le lendemain vous la trouverez chargée d'écrevisses: vous la tirerez doucement sur le bord du ruisseau, & vous l'enlèverez en passant un panier ou une truble dessous, parce qu'en la sortant de l'eau, une partie des écrevisses tombe au fond, ce qui diminue le profit de votre pêche: vous en ferez de même tant que la morue durera; vous la pouvez mettre aussi dans un fagot, comme on l'a dit. Il faut remarquer que toute chair salée attire les écrevisses, parce qu'elles aiment extrêmement le sel, & qu'en mettant dans l'eau de vieux sacs, qui ont servi à porter du sel, pour les laver, & les laisser tremper une nuit dans l'eau, vous les trouverez le lendemain chargés d'écrevisses dans les endroits qui en sont fertiles, & où il y a des Bureaux à sel.

On peut conserver les écrevisses vives & fraîches pendant un mois, en leur donnant, dans la cuve où elles sont, un pot de lait ou deux tous les jours.

Quand on veut, pour se divertir, mêler dans un plat des écrevisses en vie parmi des cuites, il n'y a qu'à les froter légèrement avec un pinceau trempé dans de l'eau-forte, ou dans de l'esprit-de-vin.

On mange les écrevisses en ragoût, en hachis, en tourtes, en salades; il s'en fait des coulis excellents, & il n'y a point de bonnes bisques où elles n'entrent. Elles sont salutaires aux phthiques & aux asthmatiques; elles purifient le sang, poussent par les urines, & détergent les ulcères de la gorge; elles sont bonnes aussi contre l'excessive maigreur; mais il ne faut pas que l'usage en soit trop continué, car leur suc renferme quelque chose de narcotique, qui, à la longue, pourroit faire tort à la santé. Elles sont encore propres contre la morsure des chiens enragés: on fait brûler les écrevisses dans une poêle de cuivre jusqu'à ce qu'elles soient en cendre, & on donne tous les matins, pendant quarante jours une petite cuillerée de cette cendre délayée simplement dans de l'eau.

Les

Les écrevisses ont dans la tête deux petites pierres blanches de la grosseur d'un pois au plus, fait comme un œil, qu'on appelle pour cette raison *œil d'écrevisse*: on emploie ces pierres en poudre pour purifier le sang & pour absorber les acides; elles ne se trouvent que dans le tems que les écrevisses posent leurs écailles.

Il renaît de nouvelles jambes à ces animaux, après qu'on leur en a coupé.

Il y a des Auteurs qui ont avancé que la cendre des écrevisses produisoit une infinité d'autres petites écrevisses, & qu'il falloit les nourrir avec du sang de bœuf: mais ce sont de ces choses fort douteuses; car il est certain que tous les animaux, même les insectes les plus petits, naissent de la conjonction du mâle avec la femelle.

ARTICLE XVII.

De la Grenouille, Rana.

La grenouille naît dans les marais, les ruisseaux, les fossés, & autres eaux bourbeuses & croupissantes.

Les grenouilles mâles ont trois petites vessies proche de la tête; & quand elles sont sur le point de s'accoupler, on leur voit au pouce des pattes de devant, une excroissance qui y fait une tache noire, & qui tombe d'elle-même après plusieurs accouplemens.

Les grenouilles font leurs œufs au printems; elles en jettent, dit-on, plus d'onze cens: ils sont enveloppés de glaires épaisses qui flottent sur l'eau; la chaleur les fait éclore au commencement de l'été, & ce ne sont alors que des espèces de vers qui n'ont presque aucune figure de grenouilles, car ils ne sont composés que d'une grosse tête ronde & noire, & d'une petite queue de même couleur. Ce sont ces insectes qu'on nomme communément *chabots* ou *tétards*, & dont les eaux croupies sont remplies pendant l'été. C'est une vieille erreur de croire qu'il naît des grenouilles de la terre détrempée par les pluies d'été.

On divise les grenouilles en terrestres & en aquatiques; les premières en crapauds & raines vertes; & parmi ces dernières il y en a une espèce nommée *verdier*, qui monte sur les arbres, & dont le venin est si dangereux, que les bœufs perdent les dents, s'ils le mâchent seulement avec les herbes.

Il ne faut que mettre une chandelle sur le rivage pour faire taire les grenouilles, ou jeter dans l'eau un pot où on a enfermé un serpent d'eau.

Les grenouilles de la mer, des rivières, des lacs & des marais sont bonnes à manger, c'est-à-dire leur train de derrière. Les meilleures sont celles qui se prennent dans une eau pure, & qui sont d'un verd marqué de petites taches noires. Il y a aussi des grenouilles de mer qu'on appelle *diabes de mer*, à cause de leur laidure.

La pêche de la grenouille est amusante, & se fait la nuit au feu. On prend des torches de paille, & l'on va plusieurs de compagnie à l'endroit où l'on fait qu'il y a des grenouilles: un des Pêcheurs se dépouille & se met dans l'eau avec un sac ouvert sur ses épaules, ou un panier entre les jambes pour y mettre sa pêche: ses camarades prennent chacun une torche de paille ou de glui allumée, soit pour éclairer le Pêcheur à ramasser les grenouilles qui l'environnent en foule de tous côtés, soit pour obliger ces animaux à courir à la lueur de ce feu, qu'ils prennent pour celle du soleil. Il est aisé de les prendre, elles ne remuent point du tout; mais il faut observer un grand silence, car elles s'enfuient au moindre bruit.

Plus le tems est obscur, meilleure en est la pêche; & cette manière de prendre les grenouilles est si infallible, qu'on n'a qu'à porter des sacs, on est sûr de les rapporter pleins.

Pour faire venir des grenouilles dans l'endroit où l'on veut en pêcher, il faut mettre un verre de cristal sur une feuille de papier blanc au bord du lieu où il y a des grenouilles, & tâcher d'en prendre une qu'on mettra sous le verre; & pour le tenir en état, on le charge d'une pierre, afin que la grenouille n'en sorte point: ensuite on se retire sans faire de bruit, car cela épouvanteroit les grenouilles, qui aussi-tôt qu'elles entendent crier celle qui est sous le verre, y accourent toutes comme pour la secourir; & pour lors en s'approchant doucement, on les prend avec une petite truble qu'on glisse adroitement dessous; on en prend de cette sorte en grande quantité.

ARTICLE XVIII.

Des Achées, Laiches ou Vers de terre.

Les abletes & autres petits poissons, les petites lamproies grosses comme une plume à écrire, que les Pêcheurs appellent *chatouilles*, & qui se trouvent dans la vase au bord des rivières; la *résure* ou œufs de maquereaux, de harengs, de morues & autres poissons; les *grenouilles* même, mais sur-tout les gros vers de terre ou achées, sont les appâts dont se servent les Pêcheurs à engins pour la ligne dormante, aussi-bien que les Pêcheurs à verge pour leurs petits hameçons.

Pour avoir beaucoup de ces vers, on va dans un pré ou autre lieu humide; on trépigne des pieds une même place pendant un demi-quart d'heure, pour faire sortir les vers de terre autour de soi, & on les ramasse quand ils sont sortis en grand nombre, & non plutôt; car ils rentrent en terre dès qu'on s'arrête.

Ou bien on remue la terre où il y en a, avec un bâton qu'on tourne en rond pendant un demi-quart d'heure.

Ou bien encore, on arrose la place d'eau dans laquelle on a fait infuser des feuilles de chanvre ou des noix vertes, ce qui les fait sortir de terre.

Mais le plus sûr est d'aller la nuit avec une lumière dans les lieux humides & à l'abri du vent & du grand air, l'été après une pluie ou un brouillard, ou quand la nuit est fraîche, & l'hiver par un dégel ou autre tems doux: en marchant doucement & courbé; on les voit accouplés, ou à moitié sortis de terre, & on en prend quantité dans un pot, en les arrachant bien vite aussi-tôt qu'on les a touchés.

ARTICLE XIX.

Police de la Pêche.

1^o. Comme la pêche est une espèce de chasse, le droit de pêche sur les rivières & fleuves est un droit féodal qui se règle à-peu-près comme nous le dirons ci-après du droit de chasse.

2^o. La pêche n'est permise que depuis le lever du soleil jusqu'à son coucher.

Les arches des ponts, les moulins & les gords où se tendent des dideaux, sont les seuls endroits où l'on peut pêcher tant de nuit que de jour.

Les *gords* sont des constructions de pieux fichés dans une rivière pour y tendre des filets, & y prendre du poisson; les *gords*, qui nuisent à la navigation, ne sont point permis.

Les *dideaux* sont de grands filets qui traversent la rivière pour arrêter tout ce qui passe: on les tend principalement aux ponts & aux moulins; ils sont souvent suspendus par des potences & des poulies, qu'on tend & qu'on lâche dans certaines occasions.

3^o. Il est défendu de pêcher dans le tems de frai, excepté la pêche aux saumons, aux aloses & aux lamproies. Le tems de frai pour les rivières où la truite abonde sur tous les autres poissons, est depuis le premier Février jusqu'à la mi-Mars; & aux autres, depuis le premier Avril jusqu'au premier Juin.

4^o. On ne peut mettre de bires ou nasses d'osier au bout des dideaux pendant le tems de frai; il est seulement permis d'y mettre des chauffes ou sacs du moule de dix-huit lignes en carré, & non autrement; mais après le tems de frai passé, on peut y mettre des nasses d'osier à jour, pourvu que les verges soient éloignées les unes des autres de douze lignes au moins.

5^o. Les engins & les harnois de pêche défendus par les anciennes Ordonnances, sont le bas roborin, le chiffre garni, valois, amandes, le pinsoir, la truble à bois, la bourrache, la chartre, le marche-pied, le cliquet, la rouable, le clamecy, fascine, fagots, nasses pelées, jonchées, & ligne de long à menus hameçons.

L'Ordonnance de 1669 y a joint les grilles, tramail, furet, éperviers, chalons, fabres & tous autres qui pourroient être inventés au dépeuplement des rivières.

Elle défend aussi d'aller au barandage, & de mettre des bacs en rivières.

Elle défend en outre de bouillier avec *bouilles* ou rabots, tant sans les chevrons, racines, faules, osiers, terriers & arches qu'en autres lieux; ou de mettre lignes avec échets & amorces vives.

Ensemble de porter chaînes & clairons dans les batelets, & d'aller à la *fare*, ou de pêcher dans les *noues* avec filets, & d'y bouillier pour prendre le poisson ou le frai qui auroit pu y être porté par le débordement des rivières.

Il est même défendu à tous Mariniers & Bateliers d'avoir à leurs bateaux ou nacelles, aucuns engins à pêcher, permis ou défendus.

La *bouille* est une longue perche grosse par le bout en forme de rabot, qui sert à remuer la vase & à troubler l'eau, afin que le poisson donne plus facilement dans les filets ou pièges.

La *fare* étoit une fête du mois de Mai: les Pêcheurs s'assembloient avec les Officiers des Eaux & Forêts, pour faire à grand bruit une pêche solennelle & une réjouissance de plusieurs jours, qui dépeuploit les rivières.

Les *noues* sont les fondrières, marécages, & autres terres basses & humides qui accompagnent les étangs, les fleuves, les rivières & les torrens.

6^o. On doit rejeter dans les rivières les truites, carpes, barbeaux, brêmes & meuniers qu'on a pris, quand ils n'ont pas au moins six pouces entre l'œil & la queue; & les tanches, perches & gardons qui en ont moins de cinq.

7^o. Il est défendu d'aller sur les mares, étangs & fossés, lorsqu'ils sont glacés, pour en rompre la glace & pour y faire des trous; & d'y porter flambeaux, brandons & autres feux, pour voler du poisson.

8^o. Pour le rempoissonnement des étangs, le carpeau doit avoir six pouces au moins, la tanche & la perche quatre, & le brocheton tel échantillon qu'on veut; mais on ne doit le jeter aux étangs, mares & fossés, qu'un an après leur empoissonnement.

9^o. Comme en France les rivières navigables sont au Roi, personne n'y peut prétendre droit de pêche sans titre. On appelle rivières navigables, celles sur lesquelles on navige, soit par bateaux, soit par traîneaux; & la connoissance en appartient aux Juges Royaux, à l'exclusion de ceux des Seigneurs.

10^o. Les Ecclésiastiques, Seigneurs, Gentilshommes & Communautés, qui ont en commun droit de pêche dans les rivières, ne peuvent pas user par eux-mêmes de ce droit qu'ils ont en commun; il faut qu'ils l'afferment à quelques Particuliers: s'ils ne le font pas, & que chacun d'eux veuille user du droit, le Juge Royal, ou celui du Seigneur Haut-Justicier du lieu peut leur en interdire l'usage; & en cas d'appel de son Ordonnance, il doit être relevé à la Table de Marbre, privativement à toute autre Jurisdiction.

La raison de cette police est, que s'il étoit permis à chacun d'une Communauté, par exemple d'une Paroisse de quatre ou cinq cens feux, d'user de ce droit de pêche à sa guise, la passion de cet exercice détourneroit le peuple, & tout le poisson de la rivière ne suffiroit pas à la Communauté: l'intérêt public s'oppose à un pareil dépeuplement.

11^o. Par la même raison, il est défendu à toutes personnes de jeter dans les rivières aucune chaux, noix vomique, coque-de-levant, momie & autres drogues & appâts, à peine de punition corporelle, parce que cela enivre & fait mourir le poisson. Il en est de même de l'orge bouilli dans de l'eau-de-vie, & de l'égout des eaux où l'on fait rouir du chanvre ou du lin.

12^o. La pêche de la mer est libre & commune à toutes sortes de personnes, tant en pleine mer que sur les greves, en se conformant aux Ordonnances.

ARTICLE XX.

Distinction de ce qui est chair ou poisson.

On met au rang des poissons & des alimens maigres, non-seulement tout ce qui est de l'élément des poissons, comme moules, huîtres & écrevisses, mais encore les loutres, castors, & généralement tout animal qui approche plus & qui tient davantage de la nature des poissons, que de celle des animaux terrestres ou aériens.

En 1696 il y eut une contestation célèbre, pour savoir s'il est permis de manger comme alimens maigres, les macreuses, les pilets, qu'on nomme autrement pieffins ou plumarts à col rouge, les blairies, & quantité d'autres oiseaux marins que les pauvres gens qu'on appelle *Marriers*, vont prendre le long de la mer & dans des mares construites exprès aux environs & à l'embouchure des rivières, d'où les Chasses-marées transportent ces amphibies à Paris & aux autres grandes Villes: il a été décidé qu'ils sont alimens maigres. L'Auteur du *Traité des Alimens de Carême*, y a rapporté avec son élégance & sa solidité ordinaire, l'histoire, les expériences & les raisons de cette décision.

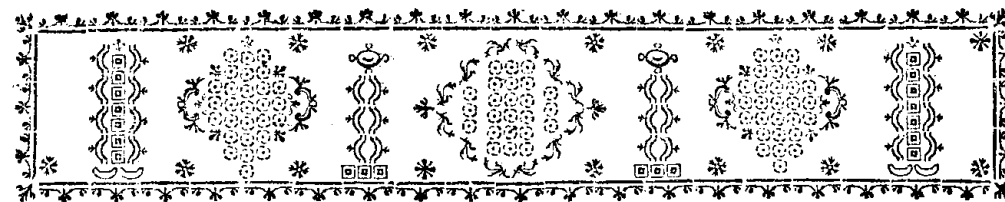
Pour juger si un amphibie est plutôt chair que poisson, ou s'il tient plus du poisson que de la chair, il ne faut point s'arrêter ni à la chaleur, à l'abondance ou à la rougeur du sang, ni au poil ou au plumage, au cri, au vol, à la figure extérieure de l'animal, ni même à la couleur de sa chair, puisque tout cela est trompeur & commun à bien des poissons, ainsi qu'à beaucoup d'animaux terrestres; mais c'est au goût de la chair, & principalement à la faveur & à la qualité de la graisse de l'amphibie qu'on doit prendre garde: la graisse est une vraie substance adipeuse dans les animaux qui ne sont pas poisson, ou qui ne tiennent pas de la nature du poisson; au-lieu que la graisse de tous les poissons n'est qu'une huile; ils en rendent tous, & en quantité, il n'y a qu'à faire rôtir tel poisson qu'on voudra, & le manger tout chaud, sans sauce, pour y sentir la faveur de l'huile: d'où il suit que tous les oiseaux de mer dont la chair est huileuse comme celles des poissons, approchent plus du poisson que de la viande.

Ainsi, conclut l'Auteur qu'on vient de citer, *tout animal qui est de même élément, ou de même goût & même faveur que les poissons, ou enfin de même sang froid que la plupart de ces animaux, se peut manger les jours maigres comme le poisson; tout autre est défendu.* Il fait voir par l'application de cette règle, pourquoi la chair de castor, de loutre, de tortue même de terre, de macreuses, pilets & blairies, est permise en Carême, de même que celle des limaçons, sauterelles, vipères, grenouilles, &c. quoique celle de la poule d'eau, du rouge & de la sarcelle, ne le soit point.

Les Scrupuleux & les Curieux qui en voudront savoir davantage sur cette matière, auront recours au *Traité* qu'on vient d'indiquer.

CURIOSITÉS.

On voit dans les *Lettres physiques* du P. Regnault, une machine pour pêcher à la lumière, une autre pour nager, & une autre pour plonger.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

QUATRIÈME PARTIE.

Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & la Cuisine.

LIVRE SECOND.

La Chasse & autres Amusemens champêtres.

LA Chasse est le plus noble, le plus vif, le plus varié & le plus ancien des exercices qui partagent l'homme tranquille; & depuis le sceptre jusqu'à la houlette, tous prennent part à la chasse, parce qu'on y trouve gloire, plaisir & utilité. Le dernier de ces avantages est pourtant le moindre, quoiqu'il soit un objet de notre Economie champêtre.

CHAPITRE PREMIER.

Des différentes sortes de Chasses, & principalement de la Chasse au fusil.

ON chasse à force de chevaux & de chiens, au vol des oiseaux, avec les armes, & enfin aux filets & aux pièges.

I. Les courses de chevaux & de chiens, & le vol des oiseaux, sont les chasses les plus nobles, ce sont aussi les seules qui ont mérité les éloges des Anciens, & qu'ils ont dit être un présent des Dieux, & l'exercice ordinaire des Héros.

Quand la chasse se fait avec équipage & meute de chiens courans, on l'appelle chasse royale ou chasse à bruit, & il n'appartient qu'aux Princes, ou tout-au-plus à quelques Seigneurs de s'y exercer. Tous les Gentilshommes peuvent néanmoins chasser sur leurs terres, hors les plaisirs du Roi, avec chiens courans & lévriers, mais seulement pour forcer des lievres, des loups & des sangliers au plus.

II. La chasse avec les armes tient le second rang dans ce noble exercice.

Avant l'usage de la poudre à tirer, les Anciens se servoient, dans leurs chasses, comme font encore quelques sauvages, de dards, d'épieux, d'arcs, de fleches & d'arbalètes. Ce ne fut que sous le regne de François Premier que l'on commença d'y ajouter les armes à feu. Il en est parlé, pour la première fois, sous le titre d'arquebuse & d'escopette dans l'Ordonnance de 1515; & dans celle de Henri II de 1548, il est encore fait mention de l'arc & de l'arbalète avec les armes à feu.

L'usage de l'arc cessa peu de tems après: l'arbalète qui pousse les balles de plomb fort droit, fort vite & fort loin, fut seule conservée avec l'arquebuse & l'escopette, qui étoit une espece de quarabine de trois pieds & demi de canon: il en est encore parlé dans l'Ordonnance de 1601.

Mais enfin l'usage des armes à feu a prévalu; & depuis le commencement du regne de Louis XIII, on ne s'est plus servi que du fusil, qui est bien plus commode & plus léger que l'arquebuse; & qui porte bien plus loin que l'escopette.

En Allemagne & dans les autres Pays du Nord, on chasse encor, ou plutôt on combat les bêtes féroces, de force & d'adresse, avec l'épieu ou le couteau: on y fait de ces chasses meurtrières où l'on abat quantité de gibier, parce qu'on ne le force point à la course, mais on l'enferme dans des toiles, des filets, ou des palis.

En Perse, on va à la chasse des gazelles, espece de chevres, avec l'once, *orix*, qui est une bête fort douce & privée, qui a la peau tachetée comme un tigre: on la porte en trouffe à cheval: quand la gazelle paroît, on la descend, & elle est si légère, qu'en trois sauts elle l'attrape & l'étrangle.

Dans toute l'Asie, on dresse des oiseaux de proie à la chasse de toutes sortes d'oiseaux, & même de quadrupèdes, comme nous le dirons ci-après.

III. Une dernière espece de chasse qui n'a rien de noble, est celle où l'on emploie la ruse & l'artifice; les courses & les armes y sont inutiles; il suffit de savoir creuser des fosses, les couvrir de feuillages, ou de tendre des lacs, des filets ou des pièges avec des appâts, pour y attirer & prendre du gibier.

Cette chasse étoit fort en usage parmi les Anciens; elle pouvoit se tolérer, elle étoit même souvent nécessaire avant que la poudre à canon fût inventée; & elle ne l'a été, selon quelques-uns, qu'en 1380, & selon d'autres, en 1334.

Mais à présent comme cette chasse peut se faire clandestinement jour & nuit par toutes sortes de personnes, ce qui détruiroit tout le gibier indistinctement, & détourneroit ceux qui ne doivent vaquer qu'à l'agriculture & aux arts & métiers, elle n'est permise que pour les bêtes féroces ou nuisibles, comme loups, renards, blereaux & fouines: il n'est pas même permis de vendre ni d'exposer en vente les collets, rets, tirasses, tonnelles & autres engins qui servent à prendre les autres bêtes, soit animaux terrestres ou oiseaux; & tous tendeurs de lacs, tirasses, tonnelles, traîneaux, bricoles de cordes & de fil-d'archal, pieces & pants de rets, colliers, halliers de fil ou de soie, sont condamnés, pour la première fois au fouet & en trente livres d'amende; & pour la seconde, fustigés, flétris & bannis pour cinq ans hors de la Maîtrise, en quelque forêt, garenne ou terre que ce soit, *art. 2. du titre des Chasses de l'Ordonnance de 1669.* Celle de 1601 qu'elle rappelle, permet seulement l'usage des toiles à grosses bêtes, des poches & panneaux pour prendre le lapin, des halliers à cailles, des nappes & filets pour les alouettes, grives, merles, ramiers, pluviers, becasses, farcelles & autres oiseaux de passage.

Le Chapitre second, joint au reste de celui-ci, apprendra ce qui regarde les armes & les chiens dressés à l'arrêt; deux choses nécessaires à la chasse au fusil, qui est la plus usuelle pour notre Economie champêtre. Le Chapitre troisième & les suivans, traiteront de la chasse à force de chevaux & de chiens. Les quinze & seize seront pour le vol des oiseaux: ce qui aura été dit dans les précédens, servira pour la chasse au fusil, à laquelle je reviens, pour donner aux novices quelques préceptes préliminaires, afin de ne rien laisser à desirer dans notre Maison Rustique.

De la Chasse au fusil.

Quand on chasse à cheval, il suffit que le fusil ait trois pieds & demi de long: si c'est à pied, il doit avoir quatre pieds.

Pour bien tirer, il faut, 1°. connoître la force de son fusil, & savoir s'il porte loin,

s'il écarte, s'il fait long feu, & ce qu'il lui faut de charge. 2°. Ne tirer que d'une sorte de poudre, pour être réglé dans ses charges.

De la Poudre à tirer.

La plus estimée est celle de l'Arsenal de Paris. On doit préférer celle qui se fait en été, & la garder dans un vaisseau de cuivre, ou dans un baril de bois de chêne, bien cerclé, en lieu sec, & hors de tout danger, d'humidité & de feu.

Maniere de la faire.

I. *Matières.* Il entre dans la composition de la poudre trois matières principales: le nitre ou salpêtre, qui donne la force; le soufre, qui sert à lui faire prendre feu promptement; & le charbon pilé, qui lie cette composition, soutient le soufre, & modere la force de la poudre.

1°. Le salpêtre est un sel qu'on retire des terres, des plâtres & des pierres, même des vieilles mafures, des cavernes, des étables, des colombiers & des lieux empreints des urines de plusieurs animaux, sur-tout quand ces matières ont été long-tems abandonnées & exposées à l'air.

Maniere de tirer le salpêtre. Après avoir pilé & broyé grossièrement ces terres ou plâtras, on en remplit des tonneaux, ouverts par le haut, & dont le fond est percé de plusieurs petits trous: on jette dessus à diverses reprises de l'eau qui dissout le salpêtre, & l'entraîne avec elle dans des vaisseaux qu'on a mis au-dessous des tonneaux pour la recevoir. On verse plusieurs fois cette infusion sur de la cendre commune, pour en faire une lessive & la dégraisser. Quand cette eau est claire, on la fait évaporer sur un feu modéré, continué & égal, jusqu'à ce qu'elle soit réduite environ au quart, puis on la laisse reposer: quelques jours après on trouve au fond des cristaux que l'on met sécher. On fait encore évaporer tout le reste de la liqueur, on la laisse refroidir, & on en retire un salpêtre qui est semblable au sel marin. Ces premiers cristaux sont le nitre, ou salpêtre ordinaire, qu'on purifie encore, comme je le dirai bientôt.

Lorsqu'on ne veut qu'une petite quantité de salpêtre, il suffit de ramasser du salpêtre de houffage, qui paroît sur des vieilles mafures, comme une gelée blanche; on le met dans un cuvier, dont le fond est percé d'un trou que l'on bouche avec de la paille pliée & retenue au-dedans du cuvier par un bâton ou un os qu'on met dans le pli, ensuite que la paille soit au-dessous du cuvier. On y fait plusieurs lits; le premier de cendre mêlée avec une égale quantité de chaux vive; ensuite un lit de salpêtre de houffage de la hauteur d'un pied; puis un troisième lit de cendres mêlées de chaux à la hauteur de deux ou trois doigts, & on emplit le reste de salpêtre; on verse dessus de la lessive faite avec de la chaux vive: quand cette lessive est coulée, on la fait bouillir jusqu'à ce qu'elle soit réduite à un tiers, & on l'écume avec un grand soin pendant qu'elle bout.

Pour connoître si le salpêtre est formé, on laisse tomber une goutte ou deux de cette eau bouillante sur une assiette, ou sur un morceau de fer: si elle se congele comme une goutte de suif, c'est une marque que le salpêtre est formé. Alors on verse de cette eau dans un vaisseau de terre qu'on couvre, & on la laisse reposer jusqu'à ce que la partie la plus terrestre soit tombée au fond du vaisseau.

Quand on juge que cette eau est assez reposée, on la verse dans la chaudiere, en inclinant doucement le vaisseau, afin qu'il n'y ait que l'eau la plus pure qui y tombe; puis on la fait bouillir une seconde fois jusqu'à ce qu'elle soit réduite à moitié, ou bien jusqu'à ce que, commençant à s'épaissir, on voie que les gouttes qu'on met sur du marbre ou du fer, prennent quelque consistance; alors on la verse dans des paquets plus larges que profonds, dont le couvercle est d'une piece de bois fort épaisse, afin que l'air n'y puisse entrer, & on les porte dans un lieu frais: au bout de deux ou trois jours on trouve que le salpêtre s'est endurci.

S'il en sort hors de la chaudiere pendant que l'eau bout, on y jette de la lessive, où l'on a fait dissoudre un peu d'alun de roche.

Maniere de purifier le salpêtre. Celui qu'on emploie dans la poudre doit être blanc, dur, clair, transparent, bien écumé & clarifié. On le met dans une chaudiere; ou dans un

pot de terre vernissé, avec une quantité d'eau douce suffisante pour le dissoudre : on le fait bouillir sur un feu lent au commencement, & que l'on augmente peu-à-peu jusqu'à ce que le salpêtre soit entièrement fondu & qu'il bouille à gros bouillons; après quoi l'on jette dessus à plusieurs reprises, quelque peu de soufre jaune & bien pulvérisé; ce soufre prend feu aussi-tôt, consume toute l'humidité grasse & visqueuse du salpêtre qui se trouve purifié.

Etant ainsi fondu & purifié, on le jette sur un marbre bien poli, ou sur de la terre vernissée, ou bien sur des lames de fer ou de cuivre : lorsqu'il est refroidi, il devient blanc & dur comme du marbre; ensuite on le réduit en poudre ou farine, en le desséchant sur un feu de charbon, & en le remuant continuellement avec un gros bâton jusqu'à ce qu'il perde toute son humidité, & qu'il acquière une parfaite blancheur; puis on verse dessus de l'eau claire & fraîche, ou pour le mieux, du vin blanc autant qu'il en faut pour couvrir le salpêtre, ce qui le fait dissoudre : quand il a acquis la consistance d'une liqueur épaisse, on le brouille continuellement, & le plus vite qu'on peut, avec le même bâton, jusqu'à ce que toute l'humidité soit évaporée, & que le tout soit réduit en farine très-seche & très-blanche, que l'on passe ensuite par un tamis de soie bien fin.

Il y a une autre manière de raffiner le salpêtre, qui est préférable à la précédente : la voici. Ayant mis du salpêtre brut dans une chaudière, versez dessus autant d'eau qu'il en faudra pour le dissoudre : quand le salpêtre sera dissous, jetez dans la chaudière, sur un cent pesant de salpêtre, environ une chopine de blancs d'œufs, ou de colle de poisson, ou bien du vinaigre & de l'alun; versez de l'eau à plusieurs reprises pour faire surmonter la graisse & l'ordure, que vous aurez soin d'écumer autant qu'il en paroîtra; puis vous laisserez ce salpêtre reposer pendant quatre ou cinq jours dans des bassins bien couverts, où il se cristallisera. Alors vous ferez égoutter les bassins, & vous mettrez encore l'eau qui en sortira dans la chaudière, pour en faire une seconde cuite semblable à la précédente, à la différence que vous ne mettrez dans cette seconde cuite, que les deux tiers de ce que vous aurez mis dans la première, de blancs d'œufs, colle, ou vinaigre & alun; & si vous faites une troisième cuite, vous n'en mettrez que le tiers.

Le salpêtre ainsi purifié, vaut le salpêtre des Indes, & c'est pourquoi la poudre de l'Ar-fenal de Paris, où on le prépare très-soigneusement, est estimée par-tout, quoiqu'on dise que par l'expérience des dernières guerres du règne de Louis XIV, les poudres de Hollande & d'Angleterre, où l'on emploie le salpêtre des Indes, étoient meilleures que celles de France.

2°. Le soufre est un minéral inflammable, qu'on tire de plusieurs endroits de l'Europe, & particulièrement de Sicile. Le soufre gris s'appelle soufre *vif*, parce qu'il nous est apporté en morceaux informes, comme il est sorti de terre. C'est une espèce de glaise dont on sépare le soufre en la faisant bouillir dans l'eau, sur laquelle il surnage quand il se sépare de la terre, & c'est le soufre jaune. On le jette dans des moules pour le former en *canons* ou en *bâtons*, qu'on appelle aussi *magdaléons* ou *magdelons*.

Manière de purifier le soufre. Il doit aussi être bien clarifié & écumé : on le met dans un pot de terre ou de cuivre; on le fait fondre peu-à-peu sur un feu de charbon bien allumé & non fumeux, après quoi on le tire du feu & on le passe à travers un linge dans un autre vase, pour l'avoir pur & net : le linge retient toute la crasse & l'huile.

Il y en a qui, pour rendre le soufre plus violent & plus actif, y ajoutent aussi-tôt qu'il est fondu, le quart de son poids de *vif-argent*, en le mouvant & le mêlant continuellement aussi vite qu'on peut avec un bâton, jusqu'à ce qu'étant refroidi, il se trouve réuni avec le soufre en un corps solide.

On peut, au-lieu de *vif-argent*, pour rendre le soufre plus clair & plus net, y mêler du verre bien pilé, & verser de l'eau-de-vie par-dessus avec un peu d'alun concassé. Cela est très-bon pour faire de la poudre fine pour les pistolets; mais pour la commune, on se contente du soufre jaune tout simple, qui crie auprès de l'oreille, en le pressant entre les doigts.

3°. Le charbon doit être léger; plus il l'est, moins il en faut, parce qu'étant réduit en poudre, il tient beaucoup de place dans une petite quantité. Le plus léger de tous, est celui qui est fait de chenevotte; on préfère pourtant le charbon de saule, & à son défaut, celui de noisetier, de tilleul & de genievre : le meilleur de tous est celui de bourdaine, d'épine, de nerprun & autres arbrisseaux rustiques. Ce charbon se fait ainsi.

Aux mois de Mai & de Juin, choisissez-en les branches épaisses d'un demi-pouce; cou-

pez-les

pez-les de la longueur de deux ou trois pieds; puis ayant ôté avec un couteau l'écorce de rameaux & les nœuds qui s'y rencontreront, faites-en de petits fagots que vous ferez sécher dans un four chaud ou au grand soleil; ensuite faites-les brûler dans un grand pot que vous couvrirez avec de la terre un peu mouillée, quand ils seront bien allumés & réduits en braise; cette braise s'éteindra alors, & ne laissera que des charbons que vous tirerez au bout de vingt-quatre heures, pour vous en servir à la composition de la poudre.

On peut encore tenir pendant une heure, entre des charbons ardents, ce vaisseau de terre rempli de bois, & couvert de son couvercle bien luté avec de l'argille : on a de cette sorte un très-bon charbon.

II. *Dose de ses matieres.* A la poudre fine pour les *fusées*, on met sur quatre livres de salpêtre, une livre de soufre passée par un crible très-fin, & deux livres de charbon, tiré d'un four de Boulanger. Si on veut que cette poudre brûle dans l'eau, on y ajoute autant de chaux vive que de soufre.

Quant à la poudre des armes à feu, on met, pour les *canons*, sur quatre livres de salpêtre, une livre de soufre & une livre de charbon; ou bien, sur vingt-cinq livres de salpêtre, cinq livres de soufre & six livres de charbon.

Pour les *mousquets*, sur cinquante livres de salpêtre, neuf livres de soufre & dix livres de charbon, ou bien, sur cent livres de salpêtre, quinze livres de soufre & dix-huit livres de charbon.

Pour les *pistolets*, sur cent livres de salpêtre, douze livres de soufre, & quinze livres de charbon; ou bien, sur cinquante livres de salpêtre, cinq livres de soufre & quatre de charbon.

III. *Mélange & composition de la poudre.* Les matieres étant ainsi préparées, proportionnées & mêlées, il faut bien battre le tout ensemble dans un mortier de bronze, avec un pilon aussi de bronze, pendant sept à huit heures & plus sans discontinuer, en l'arrosant tout doucement & de tems en tems avec de l'eau simple, ou mieux avec de l'urine ou du vinaigre fort, ou mieux encore avec de l'eau-de-vie. Pour faire une poudre plus subtile & plus légère, au-lieu de ces liqueurs, on peut y mettre de l'eau distillée d'écorces d'oranges ou de citrons, en telle quantité que la composition ne soit pas trop liquide; ce que l'on connoît, quand en la pressant avec la main, elle demeure à demi-épaisse.

Pour empêcher que le charbon ne s'envole en le battant, on pourra mêler dans la liqueur un peu de colle de poisson; & si on veut que les grains de la poudre soient très-durs après qu'ils auront été desséchés, il faudra arroser sur la fin la composition avec de l'eau claire, dans laquelle on aura éteint de la chaux vive.

La composition étant ainsi bien battue & arrosée, on la passera dans un crible percé de trous ronds plus ou moins grands, selon la grosseur qu'on voudra donner aux grains de la poudre. On met dans ce crible deux morceaux de bois qu'on appelle les *valets*: on l'agite sur un bâton arrêté au-dessus d'un vaisseau ou linge qui doit recevoir toute la poudre, sans qu'il en reste dans le crible; ensuite on mettra cette poudre ainsi passée dans un tamis de crin, qu'on remuera de manière qu'il n'y reste que le grain qu'on gardera pour le besoin; mais il ne faut pas perdre ce qui ne sera point grainé, c'est-à-dire, la poussière qui sera passée par le tamis; car on en pourra faire des grains comme auparavant en la faisant sécher au soleil ou en quelque lieu chaud, comme dans une poêle, & en la remettant dans le mortier pour la battre, & ensuite l'arroser, la cribler & la tamiser ainsi qu'on vient de le dire. On continuera de cette manière jusqu'à ce que toute la matiere soit réduite en grains.

Les moulins à poudre épargnent beaucoup de peine.

Il y a des gens qui font la poudre sans tant de façons, principalement celle qui doit servir aux canons : ils se contentent de mettre dans un pot de terre du salpêtre, du soufre & du charbon, dans la proportion ci-dessus, ou autre que la pratique leur apprend; ils font bouillir le tout dans de l'eau douce à petit feu pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que l'eau étant toute évaporée, la composition ait quelque consistance; après quoi ils la font sécher au soleil ou en quelque lieu chaud, & la passent par un tamis de crin, pour la réduire en petits grains.

La poudre grenue sert pour charger l'artillerie; la fine, pour amorcer & pour charger les fusils. En France, il n'y a plus qu'une sorte de poudre pour le mousquet & pour le canon.

On peut faire de la poudre blanche, jaune, bleue, verte ou rouge; ce qui dépend des différentes choses qu'on y mêle pour la colorer.

On met quelquefois du camphre dans la composition de la poudre fine; & alors il faut la conserver dans un lieu toujours chaud & sec, car le camphre la rendra humide. Voyez au surplus ce qui a été dit sur cette matière au Tome I. Livre V. Chapitre V.

Epreuve de la poudre à tirer.

La bonne poudre doit être de couleur cendrée ou plombée, en tirant un peu sur l'obscur, ou tant soit peu sur le rouge.

Quand elle est trop noire, ou qu'elle noircit le papier, c'est une marque qu'il y a trop de charbon; ce qui la rend humide & fait fondre le salpêtre. En en écrasant quelques grains avec le bout du doigt sur une table bien polie, s'ils se réduisent facilement en poussière, c'est encore une marque qu'il y a plus de charbon qu'il ne faut; & si les grains ne se brisent pas également, en sorte qu'il s'en rencontre quelques-uns si durs qu'ils ne s'écrasent qu'à peine & en piquant le doigt, on connoitra par-là que le soufre n'est pas bien incorporé avec le salpêtre; de même quand on trouve des petits grains blancs ou de couleur de citron.

Mais pour bien éprouver la poudre, il faut en remplir un dez à coudre, la verser sur du papier blanc bien sec, & mettre le feu à ce petit tas avec un charbon ardent, en ne touchant à la poudre que légèrement. Si la poudre est excellente, elle s'élève toute en l'air dès le moment qu'elle a pris feu, & ne laisse d'autre impression sur le papier qui la portoit, qu'une tache ronde couleur de gris-de-perle; si elle est mauvaise, elle brûle le papier.

Les effets moyens entre ces deux extrémités, découvriront les poudres médiocres, & cela suivant leur différent degré. La poudre qui brûlera moins le papier, vaudra mieux que celle qui le brûlera davantage; la poudre qui ne fera que le noircir, approchera plus de la bonne que toutes celles qui le brûleront.

On découvre par cette épreuve les défauts de la composition de la poudre. Si elle noircit le papier, elle a trop de charbon; si elle y laisse des taches jaunes, elle a trop de soufre; s'il reste sur le papier des petits grains en forme de tête d'épingle, il faut y mettre le feu; & en cas qu'ils le prennent, c'est du salpêtre, & la poudre a été mal battue ou mal façonnée au moulin; & en cas qu'ils ne le prennent pas, c'est du sel, & le salpêtre a été mal raffiné.

Effet de la poudre à tirer.

Sa force ne vient que de l'air qui est enfermé dans chaque grain & dans les espaces qui sont entre ces grains, sur-tout lorsqu'elle est dans un canon.

Quand on bourre la poudre avec violence, l'effet n'en est pas plus grand que lorsqu'on se contente de la presser; au-contrain, il paroît moindre.

Dans les armes à feu, les balles de calibre font plus d'effet.

La poudre qu'on met par-dessus la balle peut bien augmenter le bruit du coup, mais elle en diminue l'effet.

En prenant une balle qui ne soit point de calibre, & en mettant un peu de poudre dessus & beaucoup par-dessus, on peut tirer avec un très-grand bruit, mais sans aucun effet sensible. Les Charlatans font apparemment consister en cela leur secret de se rendre durs; de même qu'on se lave impunément les mains de plomb fondu, lorsqu'elles sont frottées avec du jus d'oignon. C'est à-peu-près de même que la flamme de l'esprit-de-vin qui coule sur la main sans la blesser, & que les eaux minérales brûlent la main sans brûler la langue.

Huile pour la brûlure de Poudre à tirer, ou de feu artificiel.

Faites durcir dans de l'eau des œufs vieux, mais non gâtés; mettez-en tous les jaunes dans une poêle de fer sur le feu, jusqu'à ce qu'ils se réduisent en huile: frottez-en la

brûlure, mettez un linge fin par dessus, & rafraîchissez le linge de la même huile avec une plume. Ce remède est expérimenté, & il ne laisse point de marque, pourvu qu'on ne se gratte pas.

De la Dragée.

On se sert de trois sortes de dragées pour tirer sur le gibier; la grosse dragée, la moyenne & la menue. On mêle la dernière parmi de la larme, à dose égale; & la larme mêlée vaut mieux pour tirer à cheval, pourvu qu'on puisse approcher le gibier; car elle ne porte pas loin.

La larme mêlée de menue dragée, sert pour tirer aux farcelles, pluviers, ramiers, & autres oiseaux de taille moyenne.

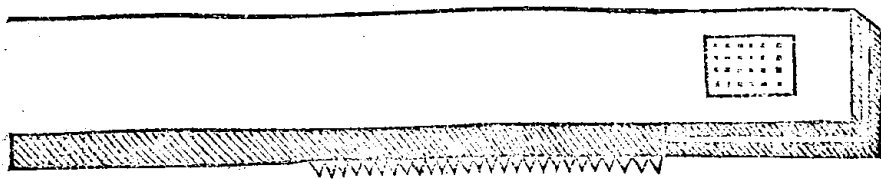
On tire les canards avec de la dragée moyenne, & les oies avec de la grosse. Les grues, les outardes & les cygnes ont leur charge à part.

Manière de faire le Plomb à tirer.

Il arrive souvent, principalement aux Gentilshommes qui chassent ou font chasser, que le plomb leur manque, & qu'ils en ont chez eux qui n'est pas façonné, comme vieilles gouttières, vieux tuyaux de jet-d'eau, ou autres, c'est pourquoi voici la manière d'en faire du plomb à tirer. On prend une carte à jouer, on la pique en-dessus avec un poinçon fort uni, & on y fait des trous de la grandeur que l'on souhaite pour la grosseur du plomb que l'on veut faire. On ne fait ordinairement que du quatre, dont voici la grosseur des trous qu'il faut faire à la carte. ○○○○. C'est le plomb ordinairement pour les lievres, perdrix, & autres moyens gibiers. Les bons Chasseurs prétendent qu'il est meilleur que le plomb moulé, parce qu'il ne s'écarte point tant, qu'on peut tirer hardiment, soit en courant, soit en volant, de cinquante à soixante pas. On fait des trous à la carte à distance proportionnée & bien égale; il faut bien arrondir les trous par-dedans, & y laisser tous les rebords des petits trous que le poinçon aura fait en la piquant, & couler le plomb du même côté. Il est bon d'en piquer deux ou trois, parce qu'il peut arriver, en coulant le plomb, que la carte vienne à brûler: quand cela arrive, on en met une autre à la place; ensuite on prend une planche de bois dur comme du chêne ou du hêtre, épaisse d'un bon pouce, & large d'un demi-pied; on y fait faire par un menuisier un trou en quarré de la grandeur de la carte, en sorte que la carte puisse y entrer fort juste, & cependant qu'elle y tienne ferme. Il faut que l'épaisseur du bois surpasse le fond de ladite carte lorsqu'elle est placée: pour cela, il est nécessaire de la faire fendre à plat jusques par-delà le trou, pour y pouvoir fourrer la carte aisément. On doit faire au bord de la planche, d'un côté, des coches, près à près, comme les dents d'une scie, & les faire grandes de la moitié d'un travers de doigt.

Lorsque tout est bien préparé, on prend du plomb, environ quatre ou cinq livres à-la-fois, & non davantage, parce que si on en faisoit fondre beaucoup, le plomb se refroidiroit sur la fin, quand on le jette sur la carte. Pour le faire, on en ôte toute la foudre, & on le fait fondre dans une cuiller de fer: aussi-tôt qu'il est fondu, on l'écume bien pour en ôter toute l'ordure: on le fait chauffer jusqu'à ce qu'il bouille; & pour bien connoître quand il est propre à couler, on en fait un essai avec le coin d'une carte à jouer, que l'on trempe dedans jusqu'au fond, & qu'on retire aussi-tôt: lorsqu'on voit que le coin de la carte est noir & veut brûler, c'est une marque qu'il est trop chaud: pour lors on l'ôte du feu & on le laisse un peu refroidir; on en fait encore un essai avec le coin d'une autre carte que l'on trempe dans le plomb; quand on voit en la retirant qu'elle est d'un beau roux, c'est une marque qu'il est chaud comme il faut pour le couler, & on le jette, sans perdre de tems, sur la carte. On doit mettre le côté de la planche où est enchassée la carte, sur un vaisseau qui soit plein d'eau jusqu'au bord, comme un seau ou un grand vaisseau de terre, qui soit bien ferme à terre, en sorte que l'endroit où est enchassée la carte, posé justement sur l'eau sans que le fond de la carte y touche, & qu'il y ait un peu de vuide entre la carte & l'eau. Il faut avoir du sel ammoniac du plus blanc, le faire bien sécher, le réduire en poudre comme du tabac rapé, & le tenir bien séchement: pour quatre ou cinq sols, on en a pour faire plus de cent livres de plomb. On prend de cette poudre & on en couvre tout le fond de la carte à la hauteur d'une

pièce de six sols. Il est bon d'être deux personnes, l'une pour tenir la planche ferme & racle continuellement sur les coches avec un bâton ou manche de couteau, pendant que l'autre coule le plomb dans la petite carte tout le plus bas qu'il est possible; & non de couler de haut, parce que si on le couloit de haut on creveroit la carte. On ne doit point le jeter dans le milieu de la carte, mais tantôt par un bout, tantôt par l'autre comme si on arrosoit, & continuant toujours en allant & venant, sans discontinuer tant qu'il y a du plomb dans la cuiller. Il faut que l'autre personne qui tient la planche la tienne toujours ferme & racle continuellement les coches, pendant que l'autre coule le plomb; c'est ce petit mouvement qui fait passer le plomb promptement dans l'eau. Il ne faut point s'embarrasser de la fumée que le sel ammoniac cause, on doit toujours couler le plomb jusqu'à la fin; & comme il reste du plomb dans la carte, ainsi que cela arrive ordinairement, on ôte la planche promptement hors de dessus l'eau, & on la renverse sens dessus dessous, en la frappant contre terre pour faire tomber le reste du plomb qui sera resté sur la carte: ensuite on regarde si la carte n'est point fendue; si elle ne l'est point, on peut la laisser & y remettre de nouveau sel ammoniac en poudre bien sec, comme ci-devant, & continuer à y couler le plomb, quand il sera fondu & chaud comme ci-dessus; car s'il n'étoit point chaud de la manière qu'on l'a dit en le coulant, il ne feroit plus le plomb rond, mais en petit lingot, ce qui ne vaudroit rien. On peut en faire dans une journée quatre-vingt à cent livres: & il revient à bien meilleur marché que lorsqu'on l'achète chez le Marchand. Voici la figure de la Planche.



Charges & pratiques différentes suivant les Gibiers.

Tout Chasseur doit proportionner la charge de poudre à son fusil, & se servir du plomb convenable au gibier qu'il chasse.

Quand on tire à lievres, à lapins ou renards, on se sert de la grosse dragée: aux bêtes fauves, on charge d'une balle ramée; c'est-à-dire, deux balles égales jointes avec un fil d'archal: cela fait une grande ouverture.

Après avoir chargé pour lievre, si on rencontre un chevreuil, il ne faudroit pas laisser que de le tirer; mais le plus près qu'il se pourra, & si le coup porte juste, il demeurera sur la place.

On bourre le fusil à l'ordinaire, soit de papier ou d'autre chose; mais quand il est question de tirer aux oies, aux grues, ou aux cygnes, au-lieu du tapon de bourre qu'on met après la poudre, il faut y en mettre un, fait comme il suit. Prenez du suif & de la cire, mettez-les dans une cuiller: il faut les trois quarts du premier & un quart de l'autre; faites-les fondre, & trempez dedans une pièce de vieux drapeau, que vous retirerez aussi-tôt; ce drapeau se roidira comme de la toile cirée. Coupez-le par petits morceaux, gros chacun suffisamment pour faire un tapon de bourre ordinaire, que vous mettrez sur la dragée: ce tapon porte bien plus loin qu'un autre, mais il repousse davantage le fusil.

On fait faire exprès deux petites mesures de fer-blanc, l'une pour la poudre & l'autre pour le plomb, qui tiennent juste la charge convenable: ces mesures servent lorsqu'on veut tirer à terre ou sur l'eau aux farcelles, aux pluviers dans les prés, aux bizets & aux ramiers sur les arbres.

Il y a des fusils faits exprès pour tirer aux oies & aux grues; ils sont beaucoup plus longs que les autres: on met une once de balles & une charge de poudre convenable au canon.

En été, les oiseaux vont seuls, ou deux ensemble: & la poudre est plus sèche, con-

féquemment plus violente qu'en hiver; c'est pourquoi on ne doit point en mettre une charge si grosse, non plus que de menue dragée.

Quand on a tiré, il faut recharger aussi-tôt: 1°. Pour ne point manquer ce qui se présente à tirer. 2°. Pour prévenir l'humidité du canon, qui empêche la poudre de couler jusqu'au fond du fusil quand on diffère à recharger, ce qui fait un feu lent.

À quoi que ce soit qu'on tire, on ne doit jamais descendre de cheval à la vue du gibier, ou ne descendre que derrière quelque haie, buisson ou arbre où on laissera ceux qui suivent: rien n'effarouche tant le gibier, que de voir un tireur & des gens arrêtés.

Un tireur doit toujours gagner le vent, & n'aller pas droit à la chasse, mais passer à trois cens pas à côté; & quand il est vis-à-vis son gibier, il faut qu'il passe outre, pour que le gibier n'ait point de méfiance: ensuite on s'en approche en tournant, & lorsqu'il se voit presque à portée, on va droit choisir le rang où est le monceau le plus ferré des oiseaux qu'on chasse; & quoiqu'ils commencent à se lever, on ne laisse pas que de tirer dessus, sur-tout si ce sont des oies, des grues, ou autres oiseaux qui vont par troupes.

Lorsqu'on tire aux vanneaux, aux étourneaux & aux friots, il est bon d'avoir deux fusils chargés: car si l'on en tue quelqu'un du premier coup, & que les autres le voient, ils y volent tous, & autour de la tête du Chasseur; ce qui fait qu'on y a ordinairement bonne chasse, sur-tout en les tirant en l'air plutôt qu'à terre. On tue de même les mauviettes, car elles ont le même instinct.

Ceux qui se plaisent à tirer aux merles, prennent ce passe-tems en hiver le long les haies; il ne faut que de la menue dragée & la moitié de la charge de poudre. On y met une poignée de petits pois au-lieu de dragée: on s'en sert aussi dans le tems de neige pour tirer aux petits oiseaux qui vont par bandes.

Si on veut avoir le plaisir de voir pendant la nuit les lapins jouer autour d'une lanterne allumée, on n'a qu'à en porter une au bord de la garenne avec quelque appât.

Les canards volent aussi pendant la nuit à la lueur d'une lanterne, & pour cela il faut se mettre dans un petit bateau, sur une rivière qui coule lentement: au-lieu de lanterne, on allume sur l'un des bouts du bateau, dans un pot de terre, un petit feu de suif à trois lumignons gros chacun comme le doigt, qui forme un feu pâle. Tandis que ce feu brille, on se fait mener par un batelier qui tient une pelle par derrière, sans faire de bruit; les canards viennent à vous & paroissent tout blancs, & quand on en est proche, on a un filet en tramail au bout d'une perche, dont on les enveloppe, & on les tire à soi.

La plupart des Chasseurs au fusil ont leurs armes bronzées, & s'habillent de verd ou de gris cendré, pour ne point effaroucher le gibier.

De l'Affût.

L'affût est un lieu où l'on se cache pour attendre le lievre, le renard ou quelque autre animal, & le tirer dès qu'il paroît.

C'est la chasse la plus pénible & la plus ignoble qu'il y ait, & les Braconniers passent pour grands & vils destructeurs de gibier.

Quoi qu'il en soit, quand on veut se donner ce plaisir, il faut s'habiller de ce qu'on a de plus mauvais, & s'armer de force & de patience pour braver les ronces & les injures du tems, en attendant le gibier.

Le principal, est de bien placer son affût: on doit pour cela battre les bois, buissons, campagnes & haies, pour connoître soit aux fumées des bêtes fauves & noires, aux laïssées du loup, au pas du lievre, ou à autres marques, les endroits où il vient beaucoup de gibier, y choisir un arbre ou un buisson commode, tant pour se placer que pour tirer. On y va à l'heure de l'affût, qui est le soir à la brune & le matin devant le jour: on s'y couvre de feuillages pour n'être point aperçu; & on fait la guerre à l'œil, sans bruit, avec attention & patience.

Pour y attirer du lievre, tuez une haze en chaleur, coupez-lui la nature, & la mettez tremper dans de l'huile d'aspic: frottez-en la semelle de vos souliers, & en allant à votre

affût, marchez sur l'herbe en différens endroits : les lievres y viendront en foule dès qu'ils en auront le sentiment.

Ou bien, mêlez du suc de jusquiame avec le sang d'un levreau, enfermez-le dans la peau du levreau même & l'y coufez ; enterrez le tout légèrement à portée de votre affût : les lievres s'y assembleront.

On peut faire les mêmes épreuves pour les autres bêtes, ou se servir de ce qui est enseigné ci-après à la fin du Chapitre IX, pour y attirer les animaux carnassiers.

Les personnes qui aiment à se mettre aux arbres, pour tirer les bêtes dangereuses, ou pour l'affût, portent ordinairement quatre ou cinq vrillettes dans leurs poches, pour les ficeler dans le tronc de l'arbre en forme d'échelons, quand ils veulent y monter, & ils les en retirent en descendant. On ne doit jamais tirer perché, qu'on ne connoisse bien la repousse de son arme.

CHAPITRE II.

De la maniere d'élever & de dresser les Chiens d'arrêt, de les mettre au commandement, les faire chasser de près, de leur apprendre à rapporter, se tenir à cheval & aller à l'eau.

I. **O**N retire les petits chiens de dessous la mere, au bout d'un mois ou de six semaines, & on les fait élever à la campagne dans des basses-cours, pour qu'il s'accoutument avec les bestiaux & les volailles.

Comment corriger les chiens qui donnent sur la volaille, ou sur le mouton.

Les jeunes chiens s'attachent souvent à courir la volaille & le mouton ; il faut les corriger de bonne heure de ces deux vices, en les fouettant : mais le plus sûr pour les empêcher de tomber sur la volaille, est de fendre le bout d'un bâton de la longueur d'un pied : on passe la queue du chien dans le bout du bâton, qu'on lie avec une ficelle, qui ferre la queue du chien. A l'autre bout du bâton, on attache une poule par-dessous l'aile, près du corps. Le chien lâché, avec quelques coups de fouet, court de toutes ses forces, à cause de la douleur qu'il sent à la queue ; & comme la poule, qu'il traîne crie & bat de l'aile, le chien croit que c'est elle qui lui cause son mal : à force de la traîner, il la tue ; & las de courir, il va se cacher dans un coin de la basse-cour. Alors on lui détache le bâton, & on lui bat la gueule avec la poule même. Ce moyen corrige souvent les chiens dès la première fois.

Quant à l'habitude de courir après les moutons, il faut prendre un *ran*, qui est le mâle de la brebis, le plus fort qu'on peut trouver, & le coupler avec le chien : en le lâchant, on fouette le chien tant qu'on peut le suivre : ses cris font peur au ran, qui fuit de toutes ses forces & emporte le chien. A la fin cependant il perd sa peur, & ennuyé de traîner le chien, il le charge à coups de tête. En réitérant ce moyen, il n'y a pas de chien qui ne fuie les moutons qu'il rencontrera.

Choix des Chiens d'arrêt.

II. Les chiens qu'on dresse ordinairement pour arrêter les perdrix, les cailles & les lievres, sont le braque & l'épagneul. Il faut qu'un chien d'arrêt soit bien fait & léger, qu'il soit plus haut du devant que des hanches, qu'il ait l'épaule ferrée, le poitrail étroit, le col court & un peu gros, peu d'oreille, mais haute, le nez gros & couvert, le pied de lievre, c'est-à-dire, long, étroit & maigre, ou bien fort court, mais rond, petit & maigre ; la côte plate, le rein large ; enfin que le fouet, quand il quête, rase les jarrets en croissant. Les chiens, qui ont le devant haut & le col court, portent le nez haut & ne fouillent point, c'est-à-dire, qu'ils ne mettent point le nez à terre, & ils sont toujours fort vites. Ces chiens conviennent dans les lieux où le gibier est rare, parce qu'ils

quêtent légèrement, battent beaucoup de pays, & trouvent par conséquent plus de gibier que les chiens pefans : ceux-ci ne conviennent que dans les terres conservées.

Comment apprendre aux Chiens à quêter.

III. Avant de commencer à dresser un chien pour arrêter le gibier, on doit l'avoir fait chasser, & que ce soit toujours la même personne qui le dresse. S'il porte le nez à terre & qu'il fouille, ce sera toujours un mauvais chien d'arrêt, il faut qu'il chasse le nez haut, & qu'il en ait beaucoup.

On doit donc le mener pendant quelque tems, pour lui apprendre à connoître son gibier & à quêter. Il court d'abord après tous les oiseaux, &c. Il faut le laisser faire d'abord sans lui rien dire, & bientôt il quitte cette habitude pour ne s'attacher qu'à la perdrix, qu'il s'ennuie pourtant à la fin de courre, aussi-bien que les autres oiseaux. Pour lors, ou même plutôt, s'il ne revient pas de lui-même, on doit le mettre au commandement de la maniere qui suit.

Moyen pour mettre les Chiens au commandement.

Pour accoutumer un chien au commandement, on lui met un collier, à la boucle duquel on attache un cordeau de vingt ou vingt-cinq brasses de long, qu'on lui laisse traîner ; on ne l'appelle jamais pour le faire revenir, qu'on ne soit en état de prendre le cordeau pour le maîtriser. Quand on le tient, on appelle le chien : s'il perce & continue toujours sa quête, & qu'il donne dans le collier, on lui donne une sacade en l'appellant, ce qui lui fait souvent faire une culbute ; le chien revient à vous aussi-tôt, & il faut le bien caresser. On doit même porter dans un petit sac, du pain, des petits os & autres friandises pour les lui donner. C'est une regle que toutes les fois qu'un chien vient vous retrouver lorsque vous l'avez appelé, il doit être caressé & amadoué. Ce n'est qu'aux chiens absolument indociles, qu'on emploie le *collier de force*, dont nous parlerons ci-après.

Dans les commencemens, il est bon de ne rien demander au chien que quand il commence à se lasser. Il y en a même de si vigoureux, qu'il faut, pour les fatiguer & les rendre dociles à la voix, leur lier une patte de devant avec une de derriere, ce qui les empêche de s'allonger dans la course ; ou bien leur laisser traîner une longe plate, large de trois bons doigts, afin qu'en courant, le chien marche dessus & se lasse plus vite.

Quand votre chien est accoutumé à revenir dès que vous l'appellez, vous devez l'accoutumer encore à croiser devant vous ; car rien n'est plus désagréable qu'un chien qui perce toujours en avant. Or, voici comment il faut s'y prendre. Lorsqu'il perce, vous lui tournez le dos & marchez du côté opposé : quand le chien s'aperçoit qu'il ne vous voit plus, ou que vous êtes trop éloigné, il vient vous chercher ; alors caressez-le bien & lui donnez quelques friandises. En continuant cette manœuvre, le chien devient inquiet, & craignant de vous perdre, il ne quête jamais long-tems sans tourner la tête pour vous observer, ce qui l'oblige à croiser devant vous. Vous en venez ordinairement à bout en huit jours de chasse.

Maniere d'apprendre aux Chiens à garder.

Le chien réduit à ce point, il est tems au dresseur de l'entreprendre pour le perfectionner. Il faut alors le mettre à l'attache, ne le déchaîner que pour lui donner à manger, & ne pas lui jeter un morceau de pain qu'il ne l'ait bien mérité en apprenant son exercice du *choupille*. Voici comme on lui apprend à *garder* & à être *ferme*.

On le tient par la peau du col, & on lui jette devant le nez un morceau de pain, en lui criant, *tout-beau* : lorsqu'il a été un moment devant, on crie, *pille* : à ce moment on lui laisse prendre le pain, & on le caresse.

L'instinct le porte à se jeter sur le pain, avant qu'on lui ait crié, *pille* ; on le retient par le moyen du fouet, mais avec modération, de peur de le rebuter. On lui répète l'exercice en le flattant, afin qu'il comprenne plutôt par la douceur que par le fouet, ce qu'il doit faire ou éviter pour mériter son pain. En peu de jours on vient à bout de lui faire *garder*.

Quand il en est à ce point-là, on tourne autour de lui avec un bâton, on ajuste le pain comme si l'on avoit un fusil ; & on crie, *pille*.

Il faut que le chien ne mange jamais qu'il n'ait *gardé*, soit à la maison, soit à la campagne. Il se fait une si grande habitude de rester à la vue du pain, que de lui-même il s'arrête sans qu'on y crie, *tout-beau*.

Comment apprendre aux Chiens à arrêter aux champs.

On fait frîre dans du sain-doux des petits morceaux de pain avec des voidanges de perdrix, qu'on porte dans un petit sac de toile : on va dans la plaine, dans les chaumes, dans les terres labourées & dans les pâturages ; on y met plusieurs petits morceaux de ce pain frit, & pour en reconnoître la place, on pose à côté de petits piquets fendus par le bout, auxquels on attache quelques morceaux de papier ou de carton. Quand cela est fait, on revient détacher le chien, on le mène toujours quêtant *dans le vent*, c'est-à-dire, du côté d'où le vent souffle. Lorsqu'on remarque que le chien approche du pain, qu'il en a l'odeur, & qu'il va se jeter dessus, on crie, *tout-beau* : s'il ne s'arrête pas, on le châtie.

En deux jours il s'arrête de lui-même, alors on y retourne avec un fusil chargé d'un demi-coup de poudre. On ne tourne d'abord que peu de tems, & l'on tire, au-lieu de dire, *pille*. A mesure qu'on continue cet exercice, on tourne plus long-tems, afin d'accoutumer le chien à ne pas s'impatienter, & à rester à son arrêt jusqu'à ce qu'on l'ait servi.

Il est de la dernière conséquence de tirer à terre devant le chien novice ; cela lui fait connoître ce qu'on lui demande, & en même tems à connoître aussi son gibier. On ne doit jamais tirer en volant, que le chien ne soit parfaitement dressé. En tirant mal-à-propos, on s'expose à gâter un bon chien, loin d'en dresser un jeune.

Lorsque le chien est accoutumé à souffrir le coup de fusil, & à arrêter indifféremment dans l'herbe, dans la terre labourée & dans le chaume, alors on le mène à la perdrix. Il y en a qui ne les manquent pas au premier arrêt, & qui en font jusqu'à vingt & trente dès le premier jour.

Moyen pour empêcher les chiens de pousser & de quitter.

Il n'y a point de chien qui ne pousse quelquefois, sur-tout quand il va avec le vent. On doit dans ce cas se donner bien de garde de le châtier, à moins qu'il ne coure les perdrix. S'il court après, il faut remarquer d'où elles sont parties, & y aller ; le chien ne manque pas d'y revenir : alors on le châtie avec le fouet, mais sagement & par degrés, autrement on le rebuteroit, sur-tout le chien timide, qui ne manque pas quand on le châtie avec trop de violence, de quitter son arrêt, & de venir derrière vous sans vouloir chasser davantage.

Il y en a de rebutés qui ne font que marquer leur arrêt un instant, & passent tout droit : il est extrêmement difficile de les remettre. Si vous leur donnez un coup de fouet sur le corps, donnez-en deux à terre à côté du chien ; le bruit du fouet le corrige suffisamment. On augmente le châtiment à mesure que les chiens sont incorrigibles, & on les remet au pain frit. Quand ils ne mangent que de ce pain d'exercice, on doit leur donner d'autre nourriture ; car il faudroit trop de ce pain pour leur subsistance. La chose est différente quand on les commence, on ne leur donne que du simple pain, & on leur en fait garder tant que l'on veut, même d'assez gros morceaux pour les rassasier.

Il y a des chiens qui quittent à la chasse le dresseur qui les châtie : voici comment on les corrige. On fait mettre en terre un pieu dans le milieu de la basse-cour, & on y attache une chaîne avec un collier. Quand le chien déserteur est de retour, un domestique l'attache au pieu & lui donne une volée de coups de fouet : un quart d'heure après il recommence, & lui donne en une heure trois ou quatre corrections pareilles : il faut que le dresseur ne paroisse point pendant toutes ces corrections, & qu'il reste encore quelque tems après la dernière, afin que la colère du chien soit passée. Alors il vient le trouver, il le caresse beaucoup, il le détache, lui donne quelques friandises, & le ramène à la chasse. Il n'y a point de chien à qui cette pratique redoublée ne fasse perdre l'habitude de désertier.

II

Il y a des chiens d'un naturel si heureux, qu'on leur apprend à marquer, par leurs différentes positions ou gestes pendant l'arrêt, l'espece de gibier qu'ils tiennent en respect, soit plume ou poil.

Saison pour dresser les Chiens.

Quoiqu'on puisse dresser les chiens en tout tems quand la plaine est découverte, cependant le plus convenable est lorsque les perdrix sont couplées ; elles tiennent alors davantage, & il est plus aisé de les appercevoir, parce que la terre est plus découverte. On distingue aisément le coq de la poule, en ce que la poule a la tête rasée contre terre, & le coq l'a haute & relevée ; ainsi on est sûr de tuer le mâle préférablement à la femelle ; ce qui ne détruit point le gibier d'une terre. Un coq suffit à plusieurs poules, & dans les campagnes il y a toujours plusieurs coqs. Ce qui fait qu'on cherche à détruire ceux-ci, c'est que plusieurs coqs courent la même poule, qui quitte le pays à force d'être tourmentée ; & lors de la ponte, elle pond en plusieurs endroits sans avoir de nid, & à la fin il ne lui reste qu'un coq. On les nomme *brehanes*. Si l'on tire en volant dans le commencement de la pariade, le coq part toujours le dernier : au-contraire, si c'est sur la fin de leurs amours, comme au mois de Mai, le coq part le premier.

Comment faire arrêter & chasser deux Chiens ensemble.

Pour faire arrêter deux chiens ensemble, & les faire chasser de même, on leur fait arrêter le pain frit séparément, & puis ensemble. Pour cet effet, on met deux morceaux, & quand un des deux chiens a arrêté, on appelle l'autre que l'on mène derrière. Si l'un des deux prend les deux morceaux de pain, on en a un troisième dans la main qu'on lui jette. Pour la perdrix, on mène le chien qui n'en a pas de connoissance, derrière l'autre qu'on suppose instruit à arrêter. Ils s'accoutument si bien à ce manège, que lorsqu'on leur crie *tout-beau*, le chien qui n'est point en arrêt, vient de lui-même se ranger derrière ou à côté de celui qui y est, il y vient même sans attendre le *tout-beau*.

Maniere pour empêcher les Chiens de courir au Gibier.

Souvent le chien court après le gibier dès qu'il a entendu le coup de fusil : voici le moyen de l'en corriger. Il faut lui donner un long cordeau à traîner, & être deux personnes : pendant que l'un tourne, l'autre prend le cordeau, & s'approche du chien de quelques pas : quand le chien veut courir la perdrix, il donne dans le collier, & essuie des facades qui le corrigent en peu de tems.

Voilà les moyens les plus sûrs, les moins pénibles & les plus doux pour dresser les chiens d'arrêt. Il y a d'autres manieres que des Gardes-chasses mettent en usage pour faire, en deux ou trois ans, un chien souvent mauvais, à force de coups, de jeûnes & de fatigues.

Maniere de faire rapporter de force les Chiens.

IV. Quand le chien a été mis au commandement, qu'il barre bien dans sa quête, & qu'il arrête parfaitement, il faut le faire rapporter par force.

Collier de force. On a un collier garni de trois rangs de clous, qui traversent un cuir que la pointe des clous passe de trois ou quatre lignes : on couvre le premier cuir & les têtes des clous, en cousant par-dessus un autre cuir de même longueur & largeur, afin que les têtes des clous prises entre les deux cuirs, ne puissent pas reculer. Il faut que le collier soit juste de la grosseur du col du chien. On y attache deux anneaux de fer, un à chaque bout du collier, pour passer dans chacun une corde qui se trouve doublée : quand on vient à donner une facade, pour piquer le col du chien, le collier doit se fermer, & en lâchant la main, il doit s'ouvrir.

On doit avoir de plus un morceau de bois quarré de huit à neuf pouces de long, & de huit à neuf lignes de face : on y fait des crans en forme de scie : on perce deux trous de travers à chaque bout, pour y passer en croix ou sautoir quatre petites chevilles un peu plus grosses qu'une plume à écrire : en jettant ce bâton à terre, les chevilles le tiennent toujours

élevé à un bon pouce au-dessus de terre ; ce qui donne plus de facilité au chien pour l'engouler lorsqu'on l'appelle à terre.

On met le collier au col du chien : on prend le bâton quarré, dont on lui scie les dents de devant, ce qui l'oblige de les ouvrir ; on pousse le bâton en travers, en prenant garde de ne le pas blesser ; on lui met la main gauche sous la mâchoire, pour l'empêcher de rejeter le bâton, & de la main droite on le flatte sur la tête, en lui disant *tout-beau*. Si le chien jette le bâton à terre quand il sent les mains retirées, on secoue le collier pour le châtier, & on recommence à lui scier les dents avec le bâton. Le chien voyant qu'on le punit lorsqu'il ne garde pas le bâton, & qu'au-contre on le caresse quand il garde, s'accoutume enfin à le garder tant qu'on veut, & ouvre la gueule dès qu'on le lui présente.

Alors, pour le lui faire prendre de lui-même, on le lui présente, en lui disant *pille-apporte*, & en le caressant beaucoup, & en même tems on lui donne de petites facades pour le faire avancer. S'il avance de lui-même & qu'il prenne le bâton, il faut lui faire toutes sortes de caresses, & lui donner des friandises. Il y en a peu qui en veulent manger ; ils aiment mieux qu'on leur ôte le collier.

Quand un chien avance la tête d'un pouce, & qu'il prend le bâton, il est dressé ; car une demi-heure après il le prend à terre, & on lui dit toujours *pille-apporte*. Pour le faire venir à foi, on lui dit, *apporte ici* ; *haut*, pour le faire monter sur soi, en l'aidant par de légères facades.

Lorsqu'il rapporte le bâton avec la dernière obéissance, on lui fait rapporter tout ce que l'on veut ; un gant, des ailes de perdrix cousues sur un morceau de linge, pour imiter la perdrix, une peau de lievre remplie de foin.

Aussi-tôt qu'il rapporte tout sans rien refuser, on le mene à la chasse, & on lui fait rapporter la première perdrix qu'on tue ; mais on doit porter le collier, & le lui mettre s'il refuse d'obéir. Quand il a rapporté deux ou trois fois, il ne fait plus de difficulté, & pour lors il est parfait.

Comment apprendre aux Chiens à aller en trouffe.

Cela est avantageux quand on fait une longue route ; le chien ne se fatigue pas, & il est toujours en état de chasser.

Il faut être monté sur une rosse, ou du moins sur un cheval bien doux ; un cheval vigoureux ne conviendrait pas. On attache autour de soi la corde ou la chaîne tenante au collier du chien, posé derrière soi en travers, la tête du côté de l'épaule droite : aussi-tôt que le cheval fait un pas, le chien veut se jeter à terre, & demeure pendu à la chaîne. Après lui avoir donné une volée de coups de fouet on le reprend pour le remettre en trouffe. Lorsqu'il a essuyé cinq ou six corrections semblables, il ne se jette plus, & s'accoutume peu-à-peu à se tenir à cheval.

Quand il y est accoutumé, si on le détache & qu'on le laisse chasser en route, dès qu'il est las, il vient sauter à la botte, pour demander à être remis en trouffe ; & s'y tient enfin sans y être attaché.

Il est bon que le collier soit large, pour faciliter la respiration au chien lorsqu'il est suspendu.

Maniere de dresser les Chiens pour aller à l'eau.

En été, quand l'eau est chaude, on jette un bâton au chien à un ou deux pieds du bord de l'eau : cet animal y va jusqu'à mi-jambes, & peu-à-peu on jette le bâton de plus loin en plus loin.

Lorsqu'on a une pièce d'eau, on y met un canard, auquel on a coupé le bout d'une aile, afin qu'il ne s'envole point : on anime le chien en jettant des mottes de terre au canard ; & en tirant des coups de fusil à poudre. Quand le chien s'est jetté à l'eau & qu'il nage après le canard, il ne faut pas le rebuter ; au-contre, on doit tirer le canard d'un coup de fusil, pour que le chien le rapporte.

Il est inutile de dresser un chien pour la chasse, à d'autres choses. Il y a mille sageries qu'on peut leur apprendre ; mais elles ne conviennent qu'à un chien, qu'un maître qui n'est point chasseur, garde pour s'amuser.

Passons maintenant aux chiens & chevaux de chasse noble.

CHAPITRE III.

Des Chiens & Chevaux de Chasse noble.

POUR chasser noblement, il faut commencer par avoir des chiens & des chevaux qui y soient propres.

ARTICLE I.

Des différentes especes de Chiens de chasse.

On réduit à dix-neuf toutes les especes de chiens, tant grands que petits : *catenarius*, *molossus*, *leporarius*, *venaticus major*, *venaticus minor*, *sagax*, *agasæus*, *terrarius*, *vertagus*, *hispaniolus aquaticus*, *hispaniolus agrarius*, *villaticus*, *luparius*, *melitenfis*, *indicus*, *islandicus* ou *frisius*, *degener*, *liscus*, & *perdicum venator*.

Nous nous servons pour la chasse, des bassets, des braques, des lévriers, des chiens couchans, des épagneuls, & des chiens courans ou allans, qui chassent par la force de l'odorat. Entre les chiens françois, quelques-uns sont appelés de *race royale*, parce qu'ils courent à force les cerfs, chevreuils, loups & sangliers. Il y en a d'autres de *race commune*, qui chassent seulement le chevreuil, le loup & le sanglier ; d'autres de *race mêlée* ou *petite race*, qui chassent les lievres tant-dans les bois que dans la plaine. On a aussi des chiens anglois de trois sortes ; ceux de *race royale* servent à chasser les cerfs, daims & chevreuils ; les *chiens baubis*, sont pour les lievres, les renards & les sangliers : on leur coupe presque toute la queue ; ils sont plus bas de terre & plus longs que les autres, de gorge effroyable ; ils hurlent sur la voie ; ils ont le nez dur, & sont barbets à demi-poil. Les *bigles*, sont pour les lievres & les lapins, il y en a de grands & de petits, & sont excellens pour courre le lievre dans les plaines.

Les *lévriers* sont chiens à hautes jambes, qui chassent de vitesse à l'œil, & non par l'odorat ; ils ont la tête & la taille délicate & fort longue. Il y en a de plusieurs especes : les plus nobles sont pour les lievres, & les meilleurs viennent de France, d'Angleterre & de Turquie ; ce sont les plus vifs animaux qu'il y ait. Il y a des lévriers à lievres, des lévriers à loups, & tous les plus grands sont pour courre le loup, le sanglier, le renard, & toutes les grosses bêtes ; ils viennent d'Irlande & d'Ecosse, & on les appelle lévriers d'attaque : on les fait combattre contre des buffles & des taureaux, & il y en a dans la Scythie qui attaquent les lions & les tigres. Les petits lévriers sont pour courre les lapins, & ils viennent d'Angleterre, d'Espagne & de Portugal. Il faut mener les jeunes lévriers avec de vieux chiens, à dix-huit mois. Les francs lévriers ou métifs sont mêlés de chiens courans, ou de chiens qui rident naturellement ; ils vont en bondissant, & se nomment ordinairement *charnaigres*. On appelle aussi lévriers, des levrons d'Angleterre qui chassent aux lapins. On appelle *lévriers harpés*, ceux qui ont les devans & les côtés fort ovales, & peu de ventre. Les *lévriers gigotés* sont ceux qui ont les gigots courts & gros, & les os éloignés : on dit *lévriers nobles*, quand ils ont la tête petite & longue, l'encolure longue & déliée, & le rable large & bien fait. On nomme *lévriers ouvrés*, ceux qui ont le palais noir. On parle aux lévriers, en criant : *Ah, lévriers* : & quand ils chassent le renard, *hare, hare*.

Les *braques* sont chiens ras de poil, bien coupés & fort légers, bons quêteurs & ont très-bons nez. Ils conviennent dans les plaines, parce qu'ils résistent à chasser pendant la chaleur, & qu'ils ont dans ce tems le nez meilleur que tous autres chiens.

Les *limiers* sont chiens muets, qui servent à quêter & à détourner le cerf. Les *chiens couchans* sont bons chiens de fusil qui chassent de haut nez, & arrêtent tout. Les meilleurs viennent d'Espagne ; ils servent à faire lever les perdrix & les cailles, & ces chiens sont au poil & à la plume : on dit que ces chiens piquent la sonnette, pour dire qu'ils courent trop vigoureusement après l'oiseau.

Les *épagnouls* ou *espagnols* sont plus chargés de poil que les braques, & ils conviennent mieux dans les pays couverts. Ils chassent de gueule & forcent le lapin dans les broussailles : quelquefois ils rient, & suivent la piste de la bête sans crier : ils sont bons aussi pour les oiseaux, & chassent le nez bas. Il y a encore des *chiens grisons*, qui est une espèce de chiens à poil hérissé & droit, qui chassent le nez haut, & qui arrêtent tout. Ils viennent d'Italie & de Piémont.

Les *bassets* sont des petits chiens instruits à connoître les voies du lièvre & du lapin : ces chiens ne s'écartent point de leur maître, qui reconnoît à leur allure qu'ils ont rencontré, & ayant l'œil à la bête & le fusil en main, tire aussi-tôt que le lièvre part à portée.

Les *bassets* sont appelés autrement *chiens de terre*, parce qu'ils entrent dans les tanières des renards & des blaireaux, & dans les terriers des lapins. Les *bassets* viennent de Flandre & d'Artois : ils attaquent tout ce qui s'enterre, comme blaireaux, renards, charpinois, fouines & chats-harets. Ils quêtent bien, & ont la gueule forte : il sont ordinairement roux ou noirs, à demi-poil, avec la queue en trompe, & souvent les pattes de devant tortues : il y en a qui ont double rang de dents, & qui sont sujets à mordre. On parle aux *bassets*, en leur criant : *coule*, *coule*, *bassets*.

Les *barbets* sont chiens à gros poil frisé, qui vont à l'eau, & qu'on dresse à la chasse des renards. On tond les barbets, & de leur poil on en fait des chapeaux.

Les *dogues* sont encore utiles pour chasser, & on les emploie pour assaillir les grosses bêtes.

L'on met les *chiens mâtins* dans le vautre, pour chasser un sanglier.

On nomme *chiens allans* ou *gentils*, de gros chiens qui, en allant, détournent le gibier : on appelle *chiens trouvant*, ceux qui vont requérir un renard, quand il y auroit vingt-quatre heures qu'il seroit passé. Les *chiens batteurs* sont les plus estimés pour le chevreuil. On se sert aussi à la chasse de *chiens secrets*, qui ne sont autres que des limiers, qui poussent la voie sans appeler : on les appelle aussi *chiens muets*, & on dit alors qu'ils rient ; au-contraire, on nomme *chien babillard*, celui qui caquette & qui crie hors la voie. Les *chiens menteurs*, sont ceux qui celent la voie pour gagner le devant : quand ces chiens sont bien instruits, ils empêchent que le gibier ne prenne le change. Les *chiens vicieux*, sont ceux qui chassent tout ce qu'ils rencontrent, & qui s'écartent toujours de la meute : ces chiens sont à mépriser pour toutes sortes de chasse ; au-lieu qu'un *chien de bonne créance* ou *de bonne affaire*, qui est docile & obéissant quand on lui parle, est à rechercher, parce qu'il chasse de fort loin ; il sent de loin le gibier, & ne se trompe point au bruit. Un *chien sage*, est celui qui chasse bien, qui tourne juste : les *chiens de tête & d'entreprise*, sont des chiens hardis & vigoureux : on s'en sert ordinairement pour chasser les bêtes noires.

Chiens corneaux sont ceux engendrés d'un chien courant & d'une mâtime, ou d'un mâtin & d'une lice courante.

Chiens clabauds sont chiens courans à qui les oreilles passent le nez de beaucoup. Ils manquent de force pour suivre les autres chiens, & demeurent à rebattre les voies dans un petit canton, ce qui s'appelle *clabauder* : on dit chiens *de change*, qui maintiennent & gardent le change de la bête qui leur a été donnée & mise devant eux pour la chasser. *Chien d'oigail*, qui chasse bien le matin, quand la rosée est sur terre, & qui ne vaut rien au haut du jour : *chien du haut jour*, est le contraire. *Chien étouffé*, qui est boiteux d'une cuisse qui ne prend plus de nourriture. *Chien butté*, qui a la jointure de la jambe grosse. *Chien épointé*, qui a les os des cuisses rompus. *Chien alongé*, qui a les doigts du pied étendus par quelque blessure qui a touché les nerfs. *Chien à belle gorge*, qui crie bien, qui a la voix grosse & forte, & qui aboie quand il sent le gibier, ou quelque chose d'étrange. *Chien armé*, quand il est couvert pour attaquer le sanglier.

Connoissance des Chiens par leur couleur.

Les chiens blancs passent pour les meilleurs ; cependant ils ne sont pas communément propres à courre toutes sortes de bêtes : mais ils sont excellens pour le cerf, sur-tout lorsqu'ils sont tout blancs, sans aucune autre marque ; ils sont beaux chasseurs, ils ont le nez fin, la menée belle & ferme ; malgré le nombre & le bruit de toute la suite d'une chasse. Ils

ont pourtant la peau délicate, & ils craignent la rosée & le froid ; c'est pourquoi ils ne sont pas bons à mettre à la main, ni à en faire des limiers.

Les chiens courans noirs sont bons chiens aussi, forts & vifs, & tenant long-tems sur pied : ils ont le nez bon, & on les estimeroit autant que les blancs, s'ils ne s'emportoient pas tant ; c'est pourquoi on les emploie pour courre le cerf.

On ne se sert guère de chiens courans gris pour la chasse du lièvre ; ils sont trop vifs, peu sages, sujets à couper & à ne vouloir point retourner & requêter.

Les *fauves* ne valent encore rien à cette chasse ; ils ont trop de feu & sont trop vigoureux ; ils sont très-bons pour le loup & les bêtes noires : on trouve encore qu'ils ont le défaut de crier trop peu dans les grandes chaleurs, étant trop vifs ; on ne les réduit aussi qu'à peine, parce qu'ils sont opiniâtres, trop querelleurs & trop pillards.

Quelques-uns disent qu'il est indifférent que les chiens soient d'une couleur plutôt que d'une autre, noirs, roux ou blancs, ou mêlés de ces couleurs. S'ils sont d'une seule de ces couleurs, sans mélange, cela ne doit pas être suspect ; mais il est bon que les couleurs soient luisantes, & que le poil, tant de ceux qui sont velus que de ceux qui ne le sont pas, soit doux, épais & délié.

ARTICLE II.

Marque des bons Chiens ; maniere de les élever & de les dresser.

Les chiens courans doivent avoir les naseaux ouverts ; ils sont ordinairement de haut nez. Mais il faut encore qu'ils soient longs de la tête à la queue ; c'est en toutes sortes de chiens, la marque la plus sûre de vitesse & de courage, que la longueur du corps : quand il est court, c'est signe de lenteur & de lâcheté.

Ils doivent avoir la tête légère & nerveuse, & le museau pointu : ceux qui ont la tête pesante, le museau épais & ramassé, ne finissant pas en pointe, ne valent rien.

Les yeux grands, élevés, nets, luisans, propres à épouvanter du regard, ceux qui sont pleins de feu & brillans, sont les meilleurs de tous : les yeux noirs, s'ils sont bien ouverts & terribles à voir ; ensuite les verdâtres ne sont pas mauvais.

Les oreilles doivent être grandes & souples, pendantes & comme rompues ; les droites passent, pourvu qu'elles ne soient point petites & dures.

Il est à désirer que le col soit long, rond & flexible ; en sorte que si on tire un chien en arrière par le collier, le col semble se briser à cause de sa mollesse. Les poitrines larges sont meilleures que les étroites. Il est bon aussi que les chiens aient les épaules éloignées l'une de l'autre, & séparées par une distance raisonnable ; qu'ils aient les jambes rondes, droites & bien formées, les côtés bien forts, les reins larges & solides ; où il y ait un peu de chair & beaucoup de nerfs, le ventre avalé ; les cuisses comme détachées, les flancs décharnés, la queue grosse près des reins, puis déliée, longue, velue, aisée à remuer, & où il y ait plus de poil à l'extrémité, le poil de dessous le ventre rude, la patte sèche, faite comme la queue d'un renard, & les ongles gros.

Si les chiens ont les jambes de derrière plus longues que celles de devant, ils courent mieux en montant ; si celles de devant sont plus longues que celles de derrière, ils courent avec plus de facilité en descendant ; & si elles sont égales, ils sont plus propres à bien courir dans la plaine. Leurs pieds doivent être ronds & fermes. On ne voit guère de chiens retroussés, qui soient vites, quand ils ont le derrière plus haut que le devant.

Les lices doivent être choisies de bonne race, & de beau corsage, c'est-à-dire, hautes, longues & de large flanc.

Précautions pour avoir de bons Chiens.

Il faut avoir de belles lices de bonne race, les faire couvrir par des chiens courans, beaux, bons & jeunes ; car ni les vieux, ni les mâtins, ne sont rien de bon.

Quand les lices sont pleines, & que le ventre commence à avaler, on ne doit plus les mener à la chasse ; la fatigue de cet exercice nuit aux petits, & elles pourroient avorter dans les broussailles ; on les laisse aller par là cour sans les enfermer dans le chenil, parce qu'elles s'y ennuyeroient & ne mangeroient pas. Il leur faut de la soupe au moins une fois le jour.

Les chiennes qu'on veut châtrer, doivent l'être avant qu'elles aient porté. Du moins on ne doit point les couper quand elles sont en chaleur, il y auroit trop de danger; il faut attendre qu'elles ne soient plus en amour, & que les petits commencent à se former.

Il est bon aussi de ne faire couvrir ses chiennes que dans les saisons convenables aux fruits qui en doivent naître. Ceux qui viennent à la fin d'Octobre sont mal-aisés à élever, parce que l'hiver approche, & que les laitages dont on les nourrit en tout autre tems, commencent à manquer. Les mois de Juillet & d'Août sont aussi incommodes, à cause des chaleurs & des vermines qui accablent les petits chiens. La meilleure saison où ils puissent naître, est en Mars, Avril & Mai. C'est pourquoi il faut faire couvrir les lices en Décembre & en Janvier, afin que les petits viennent en tems de bonne nourriture, & qu'ils aient deux étés contre un hiver. Quand les lices ne font pas naturellement en amour dans cette bonne saison, on les y provoque en les enfermant chacune avec une chienne chaude, & on fait manger à la lice des omelettes mêlées de poivre & de noix muscade râclée: au bout de quelques jours la portiere lui grossit, & on renvoie la chienne chaude, pour que le souvenir que la lice en aura, la fasse chaudier plutôt; on lui donne de la soupe grasse, & lorsqu'elle est tout-à-fait chaude, on la fait couvrir, après trois jours d'attente.

Maniere de les élever jusqu'au for-hus.

On doit mettre ceux qui naissent en hiver dans un muid ou grand mannequin, avec de bonne paille, dans un endroit chaud, & nourrir la mere fortement de bonne soupe à viande. Quand les petits commencent un peu à manger, on leur donne du potage sans sel, dans lequel on met de la sauge, ou autres herbes; & si le poil leur tombe, on les frotte d'huile de noix & de miel mêlés ensemble.

On place ceux qui viennent l'été dans un lieu frais & obscur, où les autres chiens n'aillent point. Aussi-tôt que les petits commencent à manger, on leur donne du lait de vache, de brebis ou de chevre, tout chaud.

Lorsqu'ils ont quinze jours, on leur coupe &, pour mieux faire, on leur arrache le bout de la queue, pour en tirer, sans le rompre, le filet & le ver qui les ronge. On leur coupe aussi en-dessous des oreilles, le tendon qui empêche qu'elles ne se couchent parfaitement. Il y a encore une opération à faire aux jeunes chiens quand ils ont un peu plus d'un mois; c'est de leur tirer le filet ou nerf de la langue, que quelques-uns nomment le ver; & de-là cette opération s'appelle *éverrer*; ce qui se fait pour que le chien prenne corps & ne morde point.

Pour cela on prend le jeune chien dans ses jambes, on lui ouvre la gueule avec la main, ou avec un baillon s'il est trop fort; on lui prend la langue, & avec un couteau qui coupe bien, on lui fend la peau tout le long & des deux côtés du nerf; puis avec la pointe du couteau on enleve adroitement ce petit nerf, en tirant doucement pour l'ôter tout entier sans le rompre. Il y en a qui tirent ce nerf avec une aiguille enfilée d'un fil retors; ils font couler l'aiguille sous le milieu du nerf, & la tirent jusqu'à ce que le fil soit passé au milieu, & le tirant avec la main, ils emportent le nerf; mais il y a plus de danger de le rompre que de la première maniere: les chiens à qui on l'a ôté, en deviennent plus beaux & plus gras, & quand on le leur laisse, ils sont presque toujours étiques.

On les laisse avec leur mere, & on les nourrit de lait jusqu'à l'âge de deux ou trois mois qu'on les met en pension dans des villages, où on les nourrit de laitage, de pain, & de tous les potages qu'on fait à la campagne. On les y laisse jusqu'à ce qu'ils aient dix mois, & pendant ce tems-là il ne faut leur donner ni charogne, ni chair ou sang de boucherie, cela les rend paresseux, leur gêne le nez & leur fait souvent venir la gale. Par la même raison, on doit veiller à ce qu'ils n'aillent point dans les garennes: le plus sûr seroit même de les mettre dans des villages qui en sont éloignés. Le pain dont on les y nourrit, doit être de froment: celui de seigle passe trop vite & leur fait un rable étroit, au-lieu qu'un chien courant doit l'avoir large.

À dix mois on les tire de pension, on les met au chenil avec les autres chiens, & on leur attache au col de petits billots de bois, pour leur apprendre à aller en couple.

Le pain dont on les y nourrit, doit être un tiers froment, autant d'orge & autant de seigle: on leur donne quelquefois de la chair de cheval, d'âne & de mulet. Il y en a qui

nourrissent les chiens maigres qui courent le lievre, de soupe faite avec de la chair de chevre ou de tête de bœuf, mêlée quelquefois d'un peu de soufre pour les échauffer.

Un valet de chiens doit être docile & patient, aimer les chiens naturellement, & avoir bon pied & bon vent: il ira voir ses chiens aussi-tôt qu'il sera levé, les nettoiera & rendra tout le chenil propre, les bouchonnera trois fois la semaine; & tous les jours, après les avoir pansés, il leur sonnera du cor quatre ou cinq mots, sur le ton grêle, pour les appeler & les égayer. Quand les chiens seront autour de lui, il accouplera les mâles avec les femelles, afin qu'ils ne se battent point, & les jeunes chiens avec les lices, pour qu'ils apprennent à suivre: ensuite il les promenera, en les attirant avec quelques appâts de pain ou de chair. Cinq ou six jours d'exercice apprendront aux jeunes chiens à marcher ainsi accouplés, & à aller de même en chasse. La houffine doit jouer sur eux quand ils se battent, ou qu'ils crient à contre-tems.

Lorsque les jeunes chiens sont bien accoutumés à marcher couplés, il faut leur apprendre le for-hus, tant du cor que de la voix; ce qui se fait de cette maniere.

Celui qui les conduit, remplit ses poches ou sa gibeciere de douceurs, comme rôties à graisse, pieds de chevres fricassés, &c. pour donner aux jeunes chiens; il va se promener avec eux, puis après s'en être un peu écarté, il sonne du cor, en criant: *ty à hillaut*, pour le cerf, & *va lui aller*, pour le lievre: il ne doit point cesser de sonner & de crier ainsi, jusqu'à ce que les chiens soient arrivés à lui, tandis qu'un autre qui les tient les découple, en criant: *écoute à lui*, *tirez, tirez*: lorsqu'ils sont au for-hus, c'est-à-dire, aux friandises qu'on leur donne, celui qui les tenoit accouplés ne manque pas à son tour, & sans remuer de sa place, de for-huer & de sonner du cor, & de les appeler comme le précédent: pour lors celui auprès duquel ils sont ayant une houffine en main, la leur fait sentir en criant: *écoute à lui*, *tirez, tirez*; & ces chiens étant retournés d'où ils étoient premièrement partis, on observe de leur donner à manger quelque chose comme auparavant, afin qu'ils obéissent une autre fois au son du cor & de la voix: cela fait, & étant allés & revenus, on les accouple doucement.

En exerçant les chiens, si quelqu'un d'eux vouloit courir sur un troupeau de moutons qui se rencontreroit, on doit l'en empêcher, en le fouettant bien à côté d'un mouton avec lequel on l'aura accouplé exprès, ainsi qu'il a été dit au Chapitre précédent. Il faut aussi les empêcher de courir après les lapins, quand on traverse quelque garenne.

Comment instruire les chiens à courre le Cerf.

Les chiens ayant appris le for-hus, le son du cor & de la voix, on commence à les instruire pour cerf, quand ils ont seize ou dix-huit mois; alors on ne les mene aux champs qu'une fois ou deux la semaine, de crainte de les assiler trop.

Pour bien dresser un chien à courre le cerf, il y a trois choses qu'il faut éviter. 1°. Ne leur point faire chasser une biche, parce que le sentiment en est bien différent. 2°. Ne les pas instruire dans les toiles, à cause qu'ils s'y voient toujours tourner: hors des toiles, ils l'auront bientôt perdu de vue & abandonné, s'ils ne savent chasser que de vue, & non de sentiment. 3°. Ne les point faire courir le matin, comme ils aiment naturellement à fuir, parce que si on les accoutume à l'aigail, ils ne valent rien sur le haut jour. Il est bon de les accoutumer à chasser à toutes sortes d'heures.

La meilleure saison pour apprendre aux jeunes chiens à suivre le cerf, c'est quand il est dans sa plus grande venaison. En Avril & Mai, il ruse trop & s'éloigne beaucoup; mais en Juillet & Août il y fait bon, parce qu'alors il est plus aisé à prendre, ne pouvant pas courir si vite, ni si long-tems.

On choisit donc dans ce tems-là une forêt où les relais soient placés bien juste & à propos; on y mene tous les jeunes chiens ensemble, ayant à leur tête quatre ou cinq vieux chiens des mieux instruits, & on place toute cette harde au dernier relais. On fait chasser le cerf par une bonne meute, qui le tient de près jusqu'à ce qu'il arrive au dernier relais, où sont les jeunes chiens: on découple aussi-tôt les vieux qu'on a mis à leur tête pour leur dresser les voies du cerf, puis on lâche les jeunes chiens pour qu'ils suivent & leurs anciens & la bête, & quelques-uns des bons Piqueurs les accompagnent pour les tenir tous en devoir, en faisant avancer à coups de fouet ceux qui tirent derriere ou qui s'amusent. En quelque endroit qu'on tue le cerf, il faut toujours en donner curée aux jeunes chiens

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE.

comme aux autres, tous les Piqueurs présens, qui doivent leur parler pour les animer, & leur faire connoître jusqu'à leur voie.

Après quelques essais faits de la sorte, on mène les jeunes chiens en toute saison à la forêt; on les y poste dans un endroit par où le cerf passera, après avoir été chassé & lassé par une bonne meute; on lui découple les jeunes chiens, qui ne trouvant plus la chasse au-dessus de leurs forces, s'animent à la vue du cerf, ils l'atteignent, on le met à mort, & on leur en fait curée.

On dresse quelquefois les chiens pour le lievre avant de les instruire au cerf; ils apprennent toutes les ruses & hourvaris, ils en sont plus obéissans, ils viennent plus volontiers à tout for-hus, & leur nez s'affile mieux en s'accoutumant par les chemins & les campagnes. Les chiens dressés pour le lievre, le quittent bientôt pour courre le cerf.

En quel tems il faut mener les Chiens à la chasse.

On doit les mener souvent à la chasse pendant le printemps & l'automne; car ce sont les saisons les meilleures pour les chiens; mais rarement en été, parce que le grand chaud les incommode, & qu'ils n'ont alors que peu ou point de sentiment. Les grandes rosées telles que celles des pleines lunes, & les herbes odorantes, ôtent aussi aux chiens la connoissance du gibier.

Maniere de dresser les Chiens pour la chasse du lievre.

Une chienne est propre à la chasse après l'onzième mois, même plutôt & dès le dixième si son corps est bien formé & si elle n'est point trop foible; on peut dès-lors laisser partir en quelque lieu découvert un lievre qu'on tient à la main, puis licher de bien près la petite chienne, afin qu'elle remplisse sa vue de cet objet, & qu'elle ait devant les yeux ce qu'elle poursuit; il faut aussi-tôt lâcher un bon chien sur ce même lievre, de peur qu'elle ne soit incommodée & ne se rebute d'abord par une trop longue fatigue; ce bon chien détournant souvent & avec facilité, le lievre, semblera le livrer à la jeune chienne, à qui il faudra le laisser tuer & le mettre en pièce avec les dents. Il est bon aussi, quand elle a l'âge nécessaire à pouvoir être menée à la chasse, de l'accoutumer dans les chemins raboteux, afin de lui rendre les pieds bons. A l'égard des chiens, on ne doit pas souffrir qu'ils chassent avant deux ans, ils ne sont pas propres à cet exercice si-tôt que les chiennes, à beaucoup près.

Lices & chiens courans des Anglois; exemple à suivre.

Pour avoir de bons chiens courans & en quantité, les Anglois gardent exprès des chiennes des meilleures races, qui leur servent de lices portieres; elles ne vont jamais à la chasse, ils les laissent libres dans les basses-cours, & sans être sujettes aux avortemens, elles font tous les ans deux portées, de chacune desquelles ils ne gardent que six petits; en sorte qu'ils comptent tous les ans sur douze de chaque lice; & comme ils abondent en laitage, les lices se trouvant en liberté & nourries de lait, elles poussent leurs petits jusqu'à cinq mois, qu'ils ont fait leur gueule à force de lait, & ils sont plus en état de chasser à un an, que les autres à dix-huit mois.

Les Anglois nourrissent tous leurs chiens ensemble, & dès l'âge de six mois ils les mènent à la campagne, sans permettre qu'ils se séparent.

Il y a long-tems qu'on a reproché aux François leur négligence sur ce point; il est vrai que les chiens François ont les voies plus hautaines, chassent plus gaiement, le nez & le balai haut, tournent, requètent & rentrent mieux dans la voie que les chiens Anglois, qui chassent le nez & la queue basse comme les renards: mais ces avantages des chiens François s'évanouissent par la mauvaise nourriture & par la vie libertine qu'on leur donne, en les faisant élever séparément chez des Bouchers ou des payfans jusqu'à un an ou quinze mois; de sorte que, quand on les met au chenil, on ne peut les réduire qu'à force de coups, & une meute ne devient sage qu'à force de vieillir.

Chenil & soins nécessaires aux chiens.

L'entretien des équipages & la propreté des chenils dépendent de l'affection du maître & de l'affiduité de ses gens.

Il faut que les chiens soient bien pansés & tenus proprement, & que le chenil soit d'une grandeur proportionnée à la meute de chiens que l'on a; on doit le placer dans un coin de basse-cour; plus il sera spacieux, mieux les chiens s'y plairont; dans le milieu du chenil il doit y avoir un ruisseau d'eau vive, soit d'une fontaine ou puits près duquel il est bon de mettre un grand bassin de pierre haut d'un pied pour recevoir le cours de l'eau, afin que les chiens y boivent à leur aise. Le bassin doit être percé dans un endroit du fond pour faire écouler l'eau, & le nettoyer quand on voudra.

Dans un coin du chenil il faut un petit bâtiment de deux chambres basses pour les chiens, & deux autres chambres au-dessus pour le valet des chiens. Dans chaque chambrée de chiens il y aura une cheminée pour faire grand feu quand il en sera besoin, c'est-à-dire au retour des chasses, principalement en tems humide, pour sécher & délasser les chiens, sinon la gale les prend. Nous mettons nos chiens par douze à chaque chenil.

On doit aussi prendre garde à l'exposition du chenil, car il est plus aisé de chauffer les chiens quand il fait froid, qu'il ne l'est de les rafraichir lorsqu'il fait chaud; c'est pourquoi il faut exposer à l'orient la porte & les fenêtres du chenil, parce que le peu de chaleur du soleil levant suffit pour en dissiper le mauvais air & les mauvaises senteurs; l'exposition du midi est dangereuse à cause de la chaleur qui donne la rage aux chiens.

Pour l'éviter, si on n'a point de fontaine dans le chenil, on doit leur donner très-souvent de l'eau fraîche, les rafraichir de bon lait quand ils ont fait de grands efforts, & les purger lorsqu'ils ont fait de trop grandes curées.

Les murs du dedans du chenil doivent être bien blanchis, les fenêtres bien fermées de vitres, pour que les mouches n'y entrent point; il faut laisser la porte du chenil ouverte pendant le jour, afin que les chiens aillent s'égayer & vider quand ils voudront.

On mettra dans les deux chambres du chenil de petites couchettes hautes d'un pied, montées sur des roulettes pour les pousser où l'on voudra, afin de pouvoir nettoyer dessous, & que quand les chiens reviendront de la chasse & qu'il sera nécessaire de les faire chauffer & sécher, on puisse rouler les couchettes & les approcher du feu; il faut qu'elles soient planchées d'ais percés, afin que l'urine s'écoule à terre, s'ils venoient à pisser dessus.

On met sur de petits baquets de bois leur pain coupé par petits morceaux, parce qu'il arrive quelquefois que les chiens sont dégoûtés & malades, & qu'il y a certaines heures qu'ils ne veulent point manger; c'est pourquoi il faut qu'il y ait toujours du pain dans les baquets.

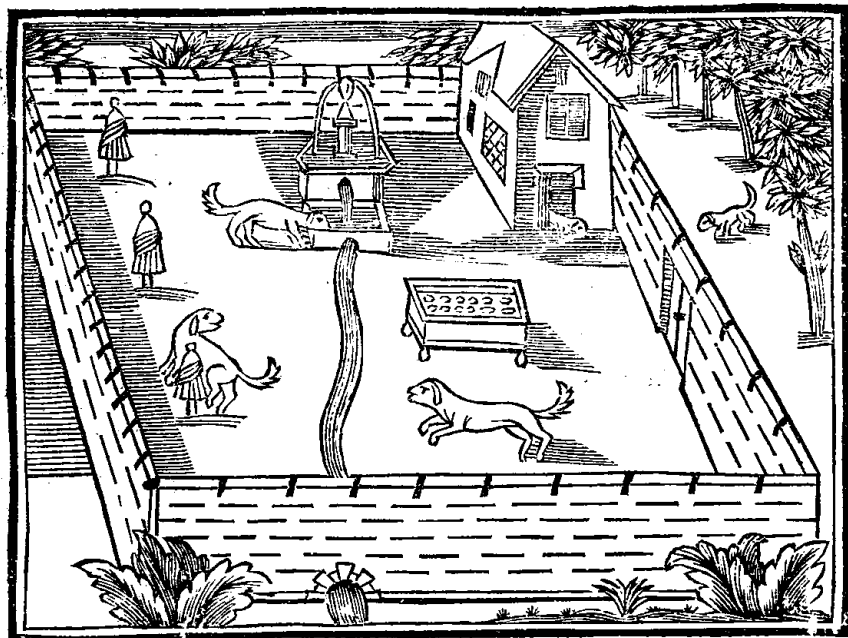
On doit encore visiter de tems en tems les grains dont on les nourrit.

Le relan que la seule épaisseur des tas donne dans le grenier, une eau puante dont on aura pétri le pain, suffit pour leur donner de petites maladies qui dégèrent en grandes, & après ces cours-de-ventre aboutissent à la rage. Une seule tournée de pain mal cuit, rend toute la meute malade une semaine entière, sur-tout les chiens les plus voraces.

Au printemps la nature se renouvelle, & les animaux, sur-tout les cerfs, font faire plus d'efforts aux chiens; & en automne tous les corps s'affoiblissent; c'est pourquoi ces deux saisons sont celles où l'on doit avoir plus de soin au maintien des meutes, & il faut purger les chiens, les saigner, les panser, les tenir plus nettement, & les nourrir mieux qu'en tout autre tems.

Les grandes curées ruinent presque toutes les meutes.

Figure d'un chenil.



ARTICLE III.

MALADIES DES CHIENS DE CHASSE.

Pour les guérir de la gale.

Mettez de l'huile de chenevi ou de l'huile de noix dans un pot de terre neuf sur la braiße ; quand elle commencera à frémir , jetez-y du soufre bien pilé & le remuez toujours avec un bâton ; une petite demi-heure après vous y mettez de la conperose , verd-de-gris & noix de gale que vous aurez pilés , mais plus de soufre que des autres drogues ; continuez de remuer , & si cela veut bouillir par-dessus , vous y jetterez une poignée de sel & un peu de vinaigre pour le faire abaisser. Pour connoître quand la drogue sera cuite , il en faut mettre sur une tuile ; & si elle blanchit , elle sera cuite. Si vos chiens sont fort galeux , vous y ajouterez de la poix neuve de Bourgogne , & après que votre onguent sera fait , vous en frotterez vos chiens fortement afin d'émouvoir la gale & que l'onguent pénètre mieux. Il faut qu'il soit chaud à pouvoir y tenir la main , & pour cela que le pot soit sur un peu de charbon pour tenir la chaleur égale : lorsqu'ils sont frottés , on doit les laisser sur la paille sans les sortir , & ne les pas faire chasser si-tôt , à cause que cet onguent leur a été une partie du sentiment , qui ne reviendra que quelques jours après.

D'autres font infuser dans de fort vinaigre du sel , du poivre , de la poudre à canon & des feuilles de tabac , frottent les chiens avec un bouchon de paille , lavent bien la gale avec cette composition , & les tiennent enfermés sur la paille fraîche.

Pour guérir le flux-de-sang des chiens.

Les trop grandes fatigues que les chiens ont à la chasse , & les frimats qui les morfondent leur causent le flux-de-sang. Cette maladie est contagieuse , ainsi il faut séparer les chiens aussi-tôt qu'on s'en aperçoit , & les mettre dans un lieu où ils soient bien chaudement & nettement , ne leur donner rien de sale , les nourrir de potage fort épais où l'on mêlera de la terre sigillée ; & s'ils n'en guérissent point , prendre de la farine de fèves & en faire de la boullie fort épaisse dans laquelle on mêlera aussi de la terre sigillée , si c'est un jeune chien , il en guérira ; mais s'il est vieux , cela est douteux.

Pour faire mourir & sortir les vers que les chiens ont dans le corps.

Prenez deux dragmes de jus d'absinthe , deux dragmes d'aloès hépatique , deux dragmes de staphisaigre , une dragme de corne-de-cerf brûlée , une dragme de soufre , le tout pilé & incorporé ensemble avec de l'huile de noix jusqu'à la valeur d'un demi-verre , & les faites avaler au chien malade.

Pour faire tomber les vers qui s'engendrent dans les plaies des chiens.

Il faut prendre des noix vertes , les piler , les mettre dans un pot avec une chopine de vinaigre , & les laisser tremper quatre heures , puis les faire bouillir sur le feu , & passer le tout au travers d'un linge ; ensuite mettre cette décoction dans un pot , & y ajouter une once d'aloès hépatique , une once de corne-de-cerf brûlée & une once de poix-résine , le tout en poudre ; mêler bien le tout ensemble , & nettoyer l'endroit où sont les vers avec cette composition.

Pour les Chiens qui ont mal dans les oreilles.

Mettez du verjus dans une écuelle avec de l'eau de feuilles & fleurs de l'arbrisseau qu'on appelle troène , ou de l'eau de fleur de chevreuille , & gros comme le bout du doigt de miel commun que vous mêlerez avec : versez de cette composition dans l'oreille du chien , lui broyant & mouvant avec le pendant de l'oreille ; puis faites chauffer de l'huile de laurier que vous lui mettez dans le fond de l'oreille , la lui bouchant avec du coton ; quand même vous n'y mettriez que de l'huile de laurier elle peut guérir , à moins que le mal ne s'opiniâtre.

Pour faire piffer les chiens.

Les chiens qui ont fait de grandes courses , sur-tout dans les chaleurs , ou qui ont couru les lices en amour , se font échauffés les reins & ne peuvent piffer. Prenez cinq ou six raves coupées par rouelles , une poignée de feuilles de guimauve , autant d'une herbe qui s'appelle archaquange , qu'on trouve dans les vignes , racines d'asperge , de fenouil & de pissenlit , à doses égales ; faites bouillir le tout avec du vin blanc jusqu'à la réduction du tiers , que vous ferez avaler aux chiens.

Pour guérir les chiens de la crevasse des pieds & des autres plaies où ils ne peuvent porter la langue.

Il faut prendre un oignon blanc , le piler dans un mortier , y ajouter une pincée de suie & une de sel , & piler le tout ensemble , puis le mettre dans un morceau de linge blanc ; & après avoir lavé les pieds du chien avec du vin un peu chaud , on les essuyera , & ensuite on pressera le linge avec la main dans les crevasses ; elles se resserreront & la plante du pied s'endurcira.

A l'égard des plaies , on prendra des feuilles de pêcher que l'on pilera dans un mortier , & après les avoir mis dans un morceau de toile , on lavera la plaie du chien avec du vin un peu chaud , puis on pressera le linge avec la main , afin que l'eau tombe

dans la plaie ; ce qui guérira le chien & fera mourir les vers qui pourroient s'engendrer dans la plaie.

Pour les chiens qui ont les pieds engravés.

Les chiens sont sujets, par de grandes chaleurs & sécheresses, à s'engraver & à s'échauffer les pieds, & dans les gelées, à se les écorcher. Prenez des jaunes d'œufs selon le nombre de chiens que vous avez à panser ; délayez les œufs avec du fort vinaigre & de la suie que vous prendrez à la bouche d'un four, & la passerez, ne mettant que le plus délié avec les œufs & le vinaigre ; étendez le tout sur de l'étaupe & le mettez sur un linge en double, dont vous enveloppez le pied du chien ; s'il y a beaucoup de mal, vous continuerez plusieurs jours jusqu'à ce qu'il soit guéri.

Pour guérir les morsures de serpens & vipères.

Prenez de l'herbe nommée la croifette, de la rue, des feuilles de poivre d'Espagne, du bouillon blanc, des pointes de genêt & de la menthe, de chacun une poignée ; pilez bien ces herbes, faites-les bouillir dans du vin blanc pendant une heure ; passez le tout dans un linge & mettez dissoudre dans la décoction le poids d'un écu de thériaque : on fait avaler au chien blessé plein un verre de cette décoction, & ensuite on en lave la morsure & on met dessus la plaie une feuille de bouillon blanc.

Pour les chiens blessés du sanglier.

Les chiens, qui chassent le sanglier, sont très-sujets à être blessés, sur-tout au ventre. Si ce ne sont que des découfures, quoique les boyaux sortent, pourvu qu'ils ne soient pas offensés, il n'y a qu'à les leur remettre doucement avec la main bien lavée, essuyée & ointe d'huile d'olive, ou de graisse douce & nette ; puis mettre dans la plaie une tranche de lard gras, la recoudre avec de bon fil blanc de Bretagne & une aiguille dont les Chirugiens se servent, & nouer les pointes de peur que le fil ne s'échappe, de même aux autres endroits, & tenir toujours la plaie graisse, afin d'obliger le chien à la lécher, ce qui est son meilleur & plus souverain onguent ; l'aiguille doit être quarrée par la pointe & le reste rond ; les valets de chiens doivent en être toujours munis, aussi-bien que de bon fil & de lard gras.

Souvent les chiens sont foulés des sangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenses ; comme cet animal est pesant, il ne laisse pas quelquefois de leur rompre ou démettre quelque côte, il les faut remettre ; mais s'il n'y a que foulure, prenez racine de simpliton & de mélilot que vous pilerez ; ensuite faites fondre de la poix de Bourgogne, ajoutez-y de l'huile rosat, & mêlez bien le tout, étendez-le sur de la toile neuve, puis coupez le poil à l'endroit du mal, appliquez-y l'emplâtre bien chaud, & le laissez jusqu'à ce qu'il se détache.

Pour guérir la rage des chiens.

Le chien est de tous les animaux le plus sujet à la rage : on en distingue six sortes ; dont les trois premières sont incurables.

La première & la plus mauvaise, est celle qu'on appelle *rage enragée*. Les chiens qui en sont frappés, crient & hurlent d'une voix cassée & enrouée ; ils courent sans connoissance tant qu'ils ont de force, & mordent généralement tout ce qu'ils rencontrent. Leur morsure à sang est mortelle.

La seconde qu'on nomme *rage courante*, ne diffère de la première qu'en ce que le chien ne s'attache point aux hommes, mais seulement aux bêtes qu'il trouve en son chemin. Ces deux sortes de rages sont contagieuses pour les autres chiens, quoiqu'ils n'en soient point mordus.

La troisième, s'appelle *rage efflanquée*. Les chiens ont les flancs serrés & battans continuellement, la tête & le regard bas, levant les pieds fort haut & chancelant en marchant. Cette rage vient ordinairement aux vieux chiens & à ceux qui sont mal nourris ; ce qui les amaigris peu-à-peu : ils ne sont pas dangereux pour mordre, n'ayant pas assez de force, & ils meurent dans cette langueur.

La quatrième s'appelle *rage tombante*. Les chiens qui en sont attaqués ne se peuvent presque soutenir, allant chancelant, & meurent ainsi. Le venin de cette rage n'est pas si violent, & elle ne rend pas les chiens si furieux ; ils ne mordent point, mais il ne laissent pas d'être dangereux ; il les faut séparer & se servir des remèdes qui suivent.

Prenez le poids de quatre écus de jus d'une herbe appelée *passé-rage*, laquelle a la feuille comme celle d'iris, sinon qu'elle est un peu plus noire ; mettez-le dans un petit pot de terre plombé, ajoutez-y le poids de quatre écus de jus d'ellébore noir, & autant de jus de rue ; si les herbes ne rendent point de jus, il faut en faire une décoction & en prendre, puis y mettre le poids de quatre écus de vin blanc, mêler le tout ensemble, le passer dans un linge, le verser dans un verre, & y ajouter deux dragmes de scammonée sans être préparée, ensuite faire avaler le tout au chien malade en lui tenant la gueule haute, & encore quelque tems après, de peur qu'il ne la rejette : vous le faignerez avec un couteau bien pointu, dans la gueule, au haut du palais, sous la dentelure, & lui ferez assez d'ouverture afin qu'il saigne, & après le mettez sur la paille fraîche ; vous pouvez lui faire avaler aussi du jus d'herbe appelée *corne-de-cerf*, huit dragmes, avec un peu de fel en poudre.

Ou bien il faut prendre le poids de quatre écus de la feuille ou graine de péone, autant de jus de couleuvrée, autant de l'herbe de *cruciata* ou croifette, quatre dragmes de staphisaigre bien broyé ensemble, le mêler avec les jus susdits & le faire boire au chien ; cela fait, on doit lui fendre les deux oreilles pour le faire saigner, ou bien le saigner des deux veines qui sont au-dedans des épaules, que l'on appelle pour les chiens, les *erres*. Si la médecine n'a pas assez opéré, il la faut réitérer.

La cinquième s'appelle *rage endormie*, parce que les chiens sont toujours couchés & font mine de dormir ; cela vient quand l'humeur froide & chaude se rencontrent dans le cerveau : ils tombent dans un assoupissement sans pouvoir dormir ; mais si l'humeur froide abonde plus que la chaude, le chien dort plus qu'il ne veille. Cette rage n'est point dangereuse, & pour la guérir, prenez le poids de six écus de jus d'absinthe, le poids de deux écus d'aloës en poudre, le poids de deux écus de corne-de-cerf brûlée avec deux dragmes d'agaric ; mêlez le tout avec le poids de six écus de vin blanc, & le faites avaler au chien.

La sixième & dernière s'appelle *rage de tête*, parce que la tête du chien en devient enflée, & les yeux en paroissent si gros, qu'ils semblent être hors de la tête ; ce qui vient de la grande abondance de sang chaud & ardent, lequel est renvoyé du cœur au cerveau s'épanchant par-tout ; & à cause de cette enflure, ces chiens ne mordent personne. Pour remédier à cette maladie, il faut prendre le poids de six écus de jus de fenouil ou décoction, le poids de quatre écus de jus ou décoction de guy qui croît sur les aubespines, autant de jus ou décoction de lierre, autant de jus ou décoction de polypode qui croît sur les chênes, & mettre le tout dans un petit poëlon bouillir avec du vin blanc, & quand il sera un peu refroidi, le faire prendre au chien.

Lorsqu'une meute est attaquée de la rage, il faut séparer vite tous les chiens, leur donner de l'orviétan ou de la thériaque de Venise, les baigner en eau salée ou les mener à la mer, & les purger de sené insulé dans du lait chaud, & brûler dans les lieux où ils sont force genievre, des copeaux de sapin, & du vinaigre sur des pelles de fer rougies au feu : quand ils sont bien purgés, pour les rafraîchir on leur donne de la soupe faite avec des têtes de veaux, force chicorées, laitues & autres herbes rafraîchissantes.

Il est nécessaire de purger sur-tout les chiens qui ont l'air triste & le regard sombre, Voyez aussi pour la rage, ce qui est dit au Tome premier, page 245.

Pour les chiens qui sont mordus des chiens enragés.

Suivant certaines personnes, pour empêcher que les chiens qui auront été mordus de chiens ou de loups enragés, n'en deviennent malades, on doit d'abord mener les chiens à Saint Hubert : si c'est en Italie, à Saint Donin & Saint Bellin, & en Provence, à Saint Denys. Lorsqu'on est trop éloigné des lieux qu'on vient de nommer, il y a assez de villages où Saint Pierre est le Patron. On y tient une clef, qu'ils appellent la clef de Saint Pierre, qui est faite exprès pour flâtrer & brûler les chiens & bestiaux au milieu du front, leur brûlant le poil & la peau, car il faut que l'escarre en tombe ; après on les ira jeter

& plonger trois fois dans un étang ou rivière, & on mettra le feu à l'endroit du corps où il aura été mordu, pourvu que ce ne soit pas sur des nerfs, & ensuite on y appliquera un emplâtre de poix de Bourgogne, qui attirera tout le venin.

D'autres les menent à la mer, & les y plongent aussi trois fois : quand ils sont trop éloignés de toutes ces choses, ils font le remède qui suit. Si le chien qui est mordu a une grande plaie, ils la laissent saigner long-tems, afin qu'une grande partie du venin s'en aille par-là, & après que le sang est arrêté, ils lavent bien la plaie avec du fort vinaigre tout chaud, ou avec de l'eau dans laquelle aura bouilli une racine appelée parelle sauvage, que l'on trouve par-tout. Lorsque la plaie est bien lavée, ils y mettent un cataplasme fait avec oignon & ail cuits dans les cendres, y ajoutant un peu de miel & de sel pulvérisé : ils renouvellent ce cataplasme six jours durant, & après ils entretiennent la plaie avec des remèdes ordinaires, pour la tenir long-tems ouverte. Pour bien faire sortir le venin, ils prennent une poignée de pimprenelle, la pilent bien, & en tirent le jus, qu'ils mêlent dans un demi-setier de bonne huile d'olive, & le font avaler au chien.

Signes qui font connoître quand un chien est enragé.

Quoique nous ayons donné des marques suffisantes pour juger si un chien est enragé, en voici néanmoins encore qui confirment davantage dans cette connoissance. Il faut prendre le chien & l'approcher de l'eau; s'il est enragé, il ne manquera pas de trembler & de dresser le poil; ses yeux seront rouges & étincelans, le regard de travers & la vue fixe: il penche la tête en courant, & sa gueule est ouverte sans crier; il tire la langue, & jette de l'écume de la gueule & des naseaux faisant sortir le vent gros de son nez, mordant les autres chiens, en remuant la queue & les flairant avant que de les mordre; ses babines couvrent ses dents, il chancelle çà & là, il se heurte à tout ce qu'il rencontre, & enfin il ne connoît plus son Maître: ce sont-là tous les signes de la rage; & pour en être plus parfaitement assuré, il est bon de le séparer & de l'enfermer trois jours & trois nuits, lui donnant pain, viande, potage, lait & eau auprès de lui; s'il ne mange pas, il est assurément enragé, & ne peut vivre en cette rage que neuf jours au plus.

ARTICLE IV.

Des Chevaux de chasse.

Un cheval de chasse, outre les qualités extérieures des autres chevaux, doit encore avoir beaucoup d'haleine, de légèreté & de sûreté. Il doit être un peu long de corps, relevé d'encolure, & avoir les épaules libres & plates, les jambes larges & nerveuses, sans être trop long jointé. Il est essentiel aussi qu'il soit naturellement vite, sensible à l'éperon, & dans un appui léger.

On préfère pour la chasse les chevaux de moyenne taille aux grands. Nous sommes fort dans le goût des chevaux anglois pour cet exercice, à cause qu'ils sont plus vites & qu'ils ont plus d'haleine que les autres chevaux; mais ils sont sujets à avoir le galop rude & incommode, à moins qu'on ne les en ait corrigés par l'art du manège.

Il y a une espèce de chevaux de chasse, qu'on appelle *chevaux d'arquebuse*; ce sont des petits chevaux qu'on dresse pour chasser au fusil. On les apprivoise au feu de manière qu'ils suivent l'homme, & qu'ils sont inébranlables au mouvement & au bruit du fusil; ils ne s'épouvantent point au partir & au vol du gibier. On les accoutume d'abord à s'arrêter quand on prononce le mot *hou*; on leur apprend ensuite à demeurer court & sans remuer, même en galopant, dans le tems qu'on abandonne toute la bride sur le col pour coucher en joue. Il n'y a pour cela d'autre règle que l'intelligence & la patience.

Quand vos chevaux ont fait une grande journée, il faut prendre de la fiente de vache & une pinte de vinaigre ou deux, selon la quantité de chevaux, avec un quarteron ou demi-livre de sel; faire bouillir le tout ensemble jusqu'à consistance de bouillie, & leur en laver les quatre jambes; vous les trouverez le lendemain aussi frais que s'ils n'avoient point travaillé de la semaine.

Un Gentilhomme, qui n'a pas assez de bien pour avoir un Ecuyer sur lequel il se repose,

doit d'abord que ses chevaux font de retour d'une journée de chemin ou de chasse, regarder s'ils mangent avec appétit, leur visiter les pieds, les voir aller à l'eau, & à leur retour, s'ils mangent bien; & en les faisant desseller, il doit tâter avec la main s'il n'y a point d'enflure sous la selle; en cas qu'il s'y trouve quelque chose de dur, il faut prendre de l'eau-de-vie avec du savon marbré & en faire une charge, & aussi-tôt resseller le cheval, l'attacher haut de peur qu'il ne se couche & gâte la selle; & si le lendemain le mal n'est pas diminué du moins de la moitié, & que l'enflure soit toujours dure, on doit prendre de la poix de Bourgogne, avec deux fois gros comme le pouce de beurre frais: bien battre le tout, en faire un emplâtre sur du cuir auprès du feu, & le mettre sur la blessure; dans vingt-quatre heures cela aura attiré la matière. Si la blessure n'est pas sur des nerfs, il faut couper la chair, prendre du blanc d'œuf, de la suie de cheminée, bien battus ensemble, que l'on appliquera sur la plaie pour ôter le feu & les chairs baveuses qui pourroient y être restées: le lendemain en ôtant l'appareil, si la chair est rouge, on doit laver la plaie, & y mettre de la suie de cheminée toute seule, & en deux fois vingt-quatre heures la chair sera revenue.

Si les chevaux ont reçu un coup de pied, soit au corps ou à la jambe, il est bon de frotter la blessure de même avec de l'eau-de-vie & du savon marbré; & si cela ne guérit point, se servir du remède ci-dessus.

Quand un cheval a une entorse ou une mémarchure, ou que le boulet est enflé, il faut prendre un tiers de poix noire, un tiers de poix-résine, un tiers de beurre frais, faire fondre le tout, puis le mettre sur un emplâtre de cuir auquel on aura mis de petites attaches pour le lier à la jambe du cheval, ensuite appliquer l'emplâtre sur le mal le plus chaud que l'on pourra, & l'y laisser deux fois vingt-quatre heures: s'il n'est pas entièrement guéri, on recommence le même remède.

CHAPITRE IV.

Des saisons & lieux où l'on trouve chaque sorte de Gibier.

Les Chasseurs distinguent les grosses bêtes, en bêtes fauves, bêtes noires, & bêtes rouffes ou *carnaffieres*. Les bêtes fauves sont les cerfs, les daims & le chevreuil, avec leurs femelles & faons: les bêtes noires sont les sangliers & marcaffins, & ces bêtes fauves ou noires composent la grosse venaison: les bêtes *carnaffieres* sont le loup, le renard, le blaireau, la fouine, le putois & autres, qu'il est permis à tout le monde de chasser & de tuer.

On distingue de même le menu gibier en *gibier-poil*, qui sont les lievres & les lapins; & en *gibier-plumes*, qui sont les oiseaux. Les uns sont résidans & demeurent dans le pays, comme perdrix, faisans, poules & râles d'eau & de genêt, &c. Les autres sont passagers, comme ortolans, cailles, ramiers, becasses, becassines, pluviers, farcelles, oies, grues, outardes, &c. outre les oiseaux de rivière & de plonge, & ceux de proie.

Le *printems* est une saison morte pour la chasse, parce que les bêtes s'accouplent & que les oiseaux font leur ponte: ceux d'eau se cachent dans les forts des grands marais & des étangs.

Il y a cependant quelques oiseaux qu'on peut chasser en cette saison. Depuis les quatre heures du matin jusqu'à neuf, on entend les tourterelles & les ramiers chanter sur les branches d'arbres: on peut les tirer. Cette heure passée, ces oiseaux vont chercher à boire, puis se retirent sur les arbres jusqu'à trois heures après midi, auquel tems ils vont manger dans les terres enssemencées, on peut encore les chasser jusqu'à cinq ou six heures du soir.

On peut aussi alors aller au bois ou dans une garenne jusqu'à huit heures: on y voit souvent le lievre ou le lapin venir à la rentrée pour se retirer dans le fort, & c'est le tems de les tirer: si l'on veut aller à l'affût, il est bon d'y aller au soleil couchant, & se poster à vingt pas du bois pour attendre le gibier à la sortie quand il va viander dans un pré, dans quelque avoine nouvellement levée, ou dans quelques bleds verts.

Le chevreuil se chasse aussi en cette saison, ainsi que les bêtes fauves qui commencent à

brouter le bourgeon, & c'est dans les jeunes taillis qu'il faut les aller chercher : le matin & le soir sont le véritable tems : au milieu du jour tous ces animaux se retirent dans les grands forêts.

Les lieux avantageux pour chasser au printemps, sont les pays herbus, les terroirs plus humides que secs, & les côtes exposés au midi : les jours favorables sont ceux de tems frais & de vents humides.

En été, on peut aussi chasser aux animaux dont on vient de parler. On ne peut encore chasser ni lievres ni perdrix : il n'y a que les cailles qu'on peut prendre au chien couchant & à la tirasse le long des prés, ou bien les tirer au fusil ; il y fait bon pendant la plus grande chaleur du jour, parce qu'elles tiennent davantage que dans un autre tems.

En été, les lieux exposés au nord sont les meilleurs.

L'automne est la vraie saison de la chasse : toute la terre n'a plus de grains ; les oiseaux sont en abondance, & les jeunes n'ont point encore été battus ni au fusil, ni par les tendeurs.

Sur la fin d'Août, on trouve la tourterelle & le ramier dans les grains coupés ; ils y vont repaître, ils se perchent soir & matin, & on les voit alors en troupes. On a de plus les cailles, les becaffines, &c.

On chasse aussi les perdreaux avec le chien, qui les fait partir devant les tireurs ; autrement il seroit difficile de les avoir, à cause qu'ils sont dans les chaumes, où on ne les découvre qu'avec peine ; ils vont pour l'ordinaire le long des ruisseaux pendant la plus grande chaleur du jour.

Dans cette même saison, on va dans les lieux marécageux & le long des étangs chasser les oiseaux de marais dès les quatre heures du matin, ou même plutôt s'il est possible : on chasse aussi le héron soir & matin le long des eaux, & les becaffes dans les bois & taillis.

On chasse encore les bêtes sauvées en cette saison : elles sortent des taillis lorsque le soleil va se coucher ; il fait bon les y quêter à vingt pas du fort & avec un fusil bien chargé, observant de se mettre au-dessous du vent, afin que ces animaux ne vous sentent point.

On chasse aussi pour noir, & ces animaux se trouvent en plein jour dans quelque fort hallier, ou près de quelques sources ou de quelques fontaines où ils vont faire leurs boutis : quand les grains & les raisins sont bons, on fait des loges dans quelque vigne ou bled où l'on fait qu'ils viennent faire leurs mangeures, & là, armé d'un bon fusil chargé à cartouche, on abat quelque sanglier, à demi-heure du soleil couchant.

Sur la fin de l'automne, on a la grue & les oies sauvages : il fait bon les tirer alors, parce qu'on ne les a point encore effarouchées, & qu'elles descendent dans les plaines qui sont découvertes & qui sont proche de quelque grand marais & étang où elles se retirent pendant la nuit. Elles vont en troupes, & partent du lieu où elles ont couché dès la pointe du jour. Ces oiseaux volent aux semelles dans les plus grandes campagnes, & paissent à la vue des Laboureurs ; tellement que pour y tirer, il est mal-aisé d'en approcher si on ne prend la charrue, c'est l'expédient le plus sûr : ou bien on se met derrière une charrette, feignant de passer le chemin. Il faut que celui qui conduit la charrette ou charrue crie d'une voix haute après ses chevaux. Ces oiseaux que ce bruit n'épouvante point, se laissent ainsi approcher de près, ce qui donne beau jeu aux Chasseurs.

Les grues & les oies sauvages se repaissent jusqu'à midi, après quoi elles vont boire dans les marais & dans les étangs, où elles restent jusqu'à trois heures qu'elles prennent leur volée pour retourner dans les plaines chercher de la nourriture. Le meilleur tems de les tirer est le matin & le soir : les oies se couchent dans les étangs les plus spacieux qu'elles peuvent trouver, & dans les endroits les plus inaccessibles, & les grues au milieu des marais.

Ces oiseaux sont de difficile abord lorsqu'ils sont dans les étangs ; leur méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des Chasseurs. Pour les surprendre, on prend un petit bateau qu'on couvre de jonc d'un bout à l'autre, on le conduit dans l'endroit de l'eau où les oies viennent boire en plein jour, & on le laisse là trois ou quatre jours pour les y accoutumer, afin qu'elles n'en prennent point l'épouvante ; quand elles sont allées à la païsson, ou la nuit au clair de la lune, on se met dans le bateau trois ou quatre avec

de bons fusils bien chargés, & on tire tous ensemble à la première occasion. Faute de bateau, on se cache derrière quelque saule ou aulne, & toujours à l'endroit de l'étang par où l'on fait qu'elles doivent revenir du pâturage : elles volent en troupes & proche de terre, ce qui aide à les tirer en volant ; mais quand elles ont été surprises, les oies qui restent ne reviennent plus.

Les étangs fournissent beaucoup de poules d'eau, becaffines & autres sauvages qu'on tire le long des rivages. On a aussi l'outarde en cette saison, mais elle n'est pas commune en France : on la trouve pour l'ordinaire dans les grandes plaines & dans les pays pierreux.

En automne, les pays ouverts sont ceux où l'on fait les plus grandes chasses.

L'hiver est la saison qui donne le plus de gibier, sur-tout dans les pays couverts & fourrés ; car outre nos oiseaux ordinaires, nous avons les passagers qui viennent des pays septentrionaux se réfugier en abondance dans les marais, le long des étangs & dans les rivières. Lorsque le tems n'est point à la gelée, on trouve le gibier dans les étangs & dans les marais, & quand il gele, il quitte ces lieux pour aller aux grandes rivières, dans les ruisseaux & dans les fontaines, & aux étangs glacés où il y a des sources qui gèlent rarement. Quand la gelée est forte, on fait grand abattis d'oiseaux marécageux, lorsqu'on est habile tireur, & pour cela il faut encore un petit bateau & s'habiller en Payfan ; ces fortes de vêtements ne les épouvantent point, tant ils y sont accoutumés, & on peut même en cet équipage tirer tout le jour & à toute heure : cette manière de chasser est assez heureuse & fort aisée, pour peu qu'on s'arme de patience contre le froid. Lorsque le dégel vient, on doit retourner sur le bord des étangs & dans les marais ; car alors les oiseaux abandonnent les rivières.

Dans les pays où il y a beaucoup de poiriers, on trouve des bisets & des ramiers en assez grande abondance ; il y fait bon à toutes les heures du jour : on trouve les pluviers & les farcelles dans les pays où il a plu, lorsque le dégel est venu. Quand il y a de la neige sur la terre, la plupart du gibier se réfugie vers les grandes rivières.

Les perdrix dans ce tems se laissent tirer sur la neige, on les y aperçoit de loin, & pour les mieux joindre à portée du fusil, il faut aller vers elles en tournoyant.

Lorsque le tems est à la pluie, il ne fait pas bon chasser ; car outre l'incommodité de l'eau qu'on ressent, les oiseaux sont épars de tous côtés, & occupés à manger le ver qui sort de terre.

Voilà en abrégé les lieux & les saisons du gibier : l'expérience apprend le reste.

Tems du Rut de chaque Bête.

Les cerfs entrent en rut au commencement de Septembre, & le finissent à la mi-Octobre, tant vieux que jeunes : ils n'y sont chacun que trois semaines ; mais les vieux y entrent les premiers.

Le rut des chevreuils commence en Octobre, & ne dure que douze ou quinze jours.

Celui des sangliers tient tout le mois de Décembre, & quand ils manquent de femelles de leur sorte, ils en viennent chercher de domestiques.

Le bouquinage des lievres se fait ordinairement en Décembre & Janvier ; mais le tems n'en est pas si certain que pour les autres bêtes.

Le rut des loups est depuis la fin de Décembre jusqu'au commencement de Janvier.

Et celui des renards se tient en Décembre & en Janvier.

CHAPITRE V.

De la manière de peupler une terre de Gibier.

POUR peupler les bois de grosses bêtes, on a le secours des parcs dont nous avons parlé au premier Tome, II. Part. Liv. III. Chap. VII.

Mais la façon & l'entretien des parcs coûtent beaucoup de dépense & de peine ; & dans

la saison du rut, si on donne aux femelles des mâles de dehors du parc, elles les suivent sans retour dès qu'on les laisse en liberté.

Le plus sûr est donc de prendre les femelles des bêtes fauves & noires avec quelques mâles, pour les jeter dans la forêt qu'on veut peupler, mais il est essentiel qu'elles soient prises dans une forêt éloignée, & qu'elles ne connoissent point celle où on les met, de peur qu'elles ne s'en retournent à leur ancienne habitation.

Il les faut prendre avec des panerets ou bricoles tendues à l'entour de l'enceinte où on les aura détournées, les y chasser & pousser avec des chiens courans, pour ne leur pas donner le tems de reconnoître les filets; & aussi-tôt qu'elles y seront prises, leur lier les quatre jambes ensemble & les mettre dans une charrette où il y aura force paille, de peur qu'elles ne se blessent; leur bander les yeux, afin qu'en les transportant, elles perdent la connoissance du chemin, & qu'elles ne s'épouvantent pas à toutes rencontres; & quand on les aura conduites au milieu de la forêt qu'on leur destine, il faut les décharger toutes ensemble, les ayant débandées pour se reconnoître, & après leur délier les pieds.

S'il y a quatre biches un cerf leur suffira, & ainsi des autres bêtes, d'autant qu'il ne manquera pas d'y venir d'autres mâles, pourvu qu'ils ne soient éloignés que de six ou huit lieues: plus on mettra de femelles dans la forêt, & plutôt elle sera peuplée, pourvu qu'on ait des Gardes qui en aient bien du soin; & si c'est dans le fort de l'hiver qu'on les y jette, le tems en sera plus commode; parce que les bêtes sont toutes ensemble, & qu'elles ne sont pas pleines; autrement, & en d'autres saisons on pourroit blesser les femelles & les faire mourir.

Il leur faut porter de l'avoine & du foin, aux lieux où on les aura mises, en plusieurs endroits, pour ne les point obliger de chercher leur vie ailleurs, & se dépayser, & cela seulement pendant le grand froid, ou jusqu'à ce qu'elles connoissent assez le pays pour y trouver leur subsistance.

Quant aux plaines & champs, on les peuple de menu gibier, en y mettant des hâtes, des perdrix & des faisans: la meilleure maniere pour garnir une terre de faisans & de perdrix, est d'en avoir toujours chez soi une voliere grande de vingt-cinq à trente pieds, qu'on tient toujours bien fournie par quelqu'une de ces trois manieres. La premiere, est de faire couvrir chez soi par des poules communes des œufs de perdrix & de faisandes, qu'on achete des filles & femmes qui vont à l'herbe. La seconde, est de tendre au mois de Juin plusieurs pieds de halliers pour prendre les jeunes perdreaux que l'on jette à mesure dans la voliere. Et la troisieme, qui se pratique dans les pays de bocages & de côteaux où les compagnies de perdrix sont fréquentes, est d'en prendre le superflu à la tonnelle: on en prend des compagnies entieres sans faire tort à la terre, parce qu'il se trouve dans chaque compagnie deux fois plus de mâles que de femelles; & au printemps suivant, comme les plus forts mâles chassent tous les autres dans le tems de la parade, & qu'il ne reste ordinairement qu'une paire de perdrix où il y en avoit une compagnie, les voisins profitent ordinairement de cette fuite: au-lieu qu'en prenant à la tonnelle le superflu de vos perdrix pour les mettre dans la voliere, on mange l'hiver tous les mâles qu'on a de trop, & on ne garde que ce qui est nécessaire pour mettre des paires aux cantons qui en manquent.

Il faut mettre en différens endroits de la voliere à perdrix, quatre ou cinq petits montceaux de terre jaune, hauts d'un pied & larges de deux, carrément ou en rond; puis y jeter en d'autres lieux une ou deux gerbes de froment, autant de gerbes d'orge, & deux bottes de sarrasin, si on en a, plus ou moins, suivant le peuple qu'on aura à nourrir, lui donner trois ou quatre vaisseaux pleins d'eau nette, qu'on renouvellera souvent, & répandre autour de ces vaisseaux un peu de chenevi ou de millet.

La voliere doit être placée sur quelque poulailler, avec une fenêtre exposée au soleil de neuf heures, & être bien couverte & bien close. Il est bon de la visiter souvent, pour que rien ne manque aux perdrix; elles deviendront toutes grasses & fortes. Les mâles seront aisés à distinguer, & on en tiendra note pour savoir le nombre des superflus.

Au printemps, on les portera par paires dans les lieux où il en manque & où il y aura des bleds bien exposés au levant & au midi: on ne les mettra pas tous à-la-fois, mais par intervalles & paire à paire dans les tems qu'elles s'apparient: sur-tout qu'on ne chasse pas dans ces lieux-là pendant la premiere quinzaine, afin de les laisser s'apprivoiser.

Ces soins continués pendant quelques années, feront avoir une quantité de perdrix. On peut faire la même chose pour les faisans & les cailles, d'autant qu'on prend tant qu'on veut de celles-ci à la tirasse; & qu'elles s'apprivoisent aisément.

Les remises ou petits bouquets de taillis qu'on plante dans les champs, de distance en distance, sont excellentes pour la conservation du gibier: il est à propos que les bords des remises soient plantés d'épines, pour empêcher les Bergers & les autres Pâtres d'y mener leurs bestiaux, qui ne feroient que ruiner les bois & troubler le gibier. De même, il ne faut point laisser d'arbres de futaie dans les remises, ni auprès, parce que ces arbres nuisent aux taillis & aux terres, & qu'ils servent de retraite aux oiseaux de proie pour quêter le gibier & fondre dessus.

Quelques cantons de jonc-marin & de genievre, ou de sarrasin, servent aussi de remise, & souvent on en plante exprès pour que le gibier s'y plaise. Mais il est nécessaire de veiller à ce que les bêtes puantes ne s'y logent.

On doit sur-tout porter du grain & du foin en différens endroits pendant les longues gelées & quand la terre est couverte de neige, afin que le froid, la faim & les Braconniers ne détruisent point le gibier.

Avant de couper les grains, la luzerne & les autres foins, il est bon de les visiter, pour voir s'il n'y a point quelques nids de faisans, de perdrix ou de cailles à conserver; auquel cas on les marque avec un piquet, pour laisser le grain ou l'herbe sur pied autour de chaque nid.

On fiche cinq épines dans chaque arpent de terre nouvellement récolté, une au milieu & les autres aux quatre coins, pour empêcher les tirasseurs & les traîneurs de nuit.

Il est bon même de donner quelques pistoles par an, pour mettre à prix les renards, les fouines, les mouchets, buses, & autres bêtes de rapine, afin que le Paysan s'intéresse à les détruire.

Le principal, pour rendre une terre giboyeuse, est de bien conserver sa chasse, sur-tout dans le tems du rut, de la parade & du passage, & durant les nuits sombres d'automne & des longues gelées; d'être impitoyable aux Braconniers; à ceux qui prennent les œufs ou les nids des perdrix, faisans & cailles, même aux cueilleuses d'herbes, qui leur font un grand tort jusqu'à la Saint-Jean.

CHAPITRE VI.

De la Chasse du Cerf.

LE cerf est la fauve de plus noble chasse: il est fort léger à la course & porte un grand bois: il est de la taille d'un petit bident, de poil brun, fauve ou rougeâtre: il a le pied fourchu, le col long, de petites oreilles, & la queue courte: la femelle du cerf s'appelle biche, & les petits se nomment faons. Les cerfs n'ont point de vessie ni de fiel, du moins il n'en paroît point; mais au bout de leur queue on trouve un certain ver tirant à la couleur de fiel, qui est venimeux.

Le cerf change de nom suivant son âge. En sa premiere année on l'appelle faon; en sa seconde dague; en sa troisieme, quatrieme & cinquieme année, c'est un cerf à sa premiere, seconde ou troisieme tête; dans sa sixieme année, on l'appelle cerf de dix cors jeunement; dans sa septieme, cerf de dix cors; dans sa huitieme, on l'appelle grand cerf, & dans sa neuvieme, grand vieux cerf; après lequel tems sa tête n'augmente plus.

Quand le cerf est dans un lieu où il ne craint rien, il y viande posément, jettant néanmoins les yeux de côté & d'autre pour n'être point surpris; & lorsqu'il est repu, il se retire au fort dès la pointe du jour. Cet animal n'y entre point que ce ne soit par un chemin où il puisse faire quelques ruses & quelques détours ou faux rembuchemens, avant que d'en former un véritable, afin d'ôter par-là la connoissance de son repos; & auparavant il a coutume d'aller dans un taillis d'un an ou deux, afin que si la rosée le mouille, il puisse y voir le soleil pour s'effuyer.

Lorsqu'il est arrivé dans le taillis, il s'y couche sur le ventre, & reste en cette posture

jusqu'à ce qu'il soit entièrement séché, pour après aller dans de plus grands taillis se mettre à la reposée & y passer le jour: il choisit toujours dans ces endroits le plus épais du bois, afin d'y être plus en sûreté & se garantir des mouches.

Rut du Cerf.

Les cerfs de dix cors, & de dix cors jeunelement, entrent en rut au commencement de Septembre; & après que leur chaleur est un peu ralentie, ils vont chercher les biches, qu'ils tourmentent beaucoup avant que d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en rut que peu de tems après. La plus grande force du rut du cerf, est ordinairement depuis les quatre heures après midi jusqu'au lendemain neuf heures du matin. Quand ils ont trouvé les biches, ils les chassent de leur tête du milieu de la forêt, afin de les mieux voir & d'en être les maîtres: souvent il y vient un concurrent qui livre à son rival un combat terrible, & le victorieux jouit de la biche. Les vieux cerfs sont plus amoureux & plus animés que les jeunes; ils entrent en rut un mois plutôt, & il leur dure deux mois: ils sont aisés à tuer alors, parce qu'ils suivent toujours les voies des biches.

Les lieux où ils se joignent puent si fort, que l'odorat en est encore frappé huit jours après.

Aussi-tôt que leur chaleur est passée, le cerf se retire dans le fond des forêts, pour y être plus à couvert & trouver de quoi vivre: ils se mettent en hardes pour se mieux échauffer les uns les autres, & vont souvent faire leur viandis dans les bruyeres dont ils mangent la pointe, & dans les taillis coupés de l'année. Les biches font leurs faons dans des buissons particuliers les plus fourrés qu'elles peuvent trouver.

Mue des Cerfs.

Les cerfs muent en Février & en Mars; les vieux mettent bas plutôt que les jeunes, & alors ils vont dans les buissons chacun à son écart. Il y a des gens qui prétendent que les cerfs enterreraient leur bois, pour les mieux cacher.

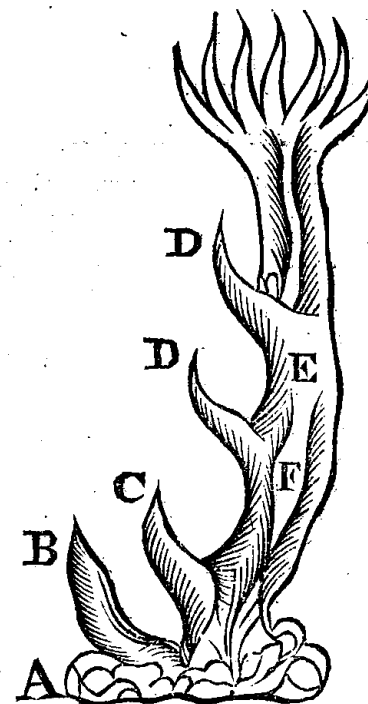
Quand ces animaux sentent que leur bois s'ébranle & qu'il est prêt à tomber, ils sont toujours en mouvement, à cause de la douleur que leur causent des vers qui s'y engendrent en hiver entre cuir & chair, au milieu du massacre & de la tête, ce qui dure jusqu'à ce qu'ils aient rongé & décerné la tête d'avec le massacre. Lorsque la tête tombe à terre, les vers tombent aussi; ensuite il se forme sur le massacre une peau déliée couverte d'un poil gris de fouris, qui s'augmente aussi-tôt que les meules prennent forme & grosseur. Les cerfs de dix cors, & de dix cors jeunelement, ont poussé à demi leurs têtes vers la mi-Mai, & tout-à-fait à la fin du mois de Juillet; & les jeunes, dans le huitième ou dixième du mois d'Août.

Les cerfs ne portent leur première tête, qu'on appelle *dague*, qu'à leur deuxième an; ils doivent porter six ou sept cornettes au troisième, huit ou dix au quatrième, dix ou douze au cinquième, douze, quatorze ou seize au sixième & au septième; alors leurs têtes sont marquées & semées de tout ce qu'elles porteront jamais, & n'augmentent plus qu'en grosseur.

Les vieux cerfs ont le tour de la *meule* large & gros, bien pierré & près de la tête; la perche grosse, bien brunie & bien perlée, droite sans être tirée des *andouillers*, & les gouttières larges & grandes.

On appelle tête *couronnée*, celle dont les épous sont placés au haut de la perche en manière de couronne; tête *paumée*, celle dont les épous sont au haut de la perche la figure d'une main ouverte; tête à *trachure*, celle qui ne porte que trois ou quatre épous; tête *enfourchée*, celle qui représente une fourche; & on nomme simplement tête, celle dont les *andouillers*, *chevillures* ou *épous* sont renversés.

Figure d'un bois de Cerf.



Explication de la Figure ci-dessus.

A. Est la meule; & ce qui l'environne s'appelle *pierrures*, parce qu'il ressemble à de petites pierres attachées les unes contre les autres en forme de rocher.

B. Marque le premier andouiller.

C. Le second.

DD. Ce sont les cors ou chevillures qui viennent après jusqu'à la couronne.

E. Est la perche.

F. Les gouttières, & ce qui est sur la croute de la perche, se nomme *perlure*.

Les cerfs privés de leurs daintiers ou testicules ne muent plus leur tête; & s'ils sont alors sans bois, il ne leur en revient plus de nouveau.

Où quêter le Cerf.

Pour chasser le cerf, il faut savoir que ces animaux changent quatre fois de demeure dans l'année.

En Janvier, Février & Mars, on doit les chercher dans le fond des forêts sous les futaies, où l'on en prend connoissance aux viandis qu'ils y font: quelquefois aussi ils se retirent en ce tems près des fontaines & des ruisseaux pour y brouter le cresson.

En Avril, Mai & Juin, ils courent aux buissons pour viander; ou bien sur le bord des forêts où sont les meilleurs gagnages, à cause des bleds & légumes qu'on sème dans les champs: c'est dans cette saison qu'on les trouve plus aisément, parce qu'ils ne quittent jamais le buisson où ils trouvent à viander, qu'on ne les y oblige.

En Juillet, Août & Septembre, on quête le cerf au bois, d'où il ne s'écarte guere en cette saison, à cause de la venaison & des bons viandis qu'il y trouve. Pour les trois derniers mois de l'année, Octobre, Novembre & Décembre, les cerfs étant en rut depuis Septembre jusqu'en Octobre, il faut dans ce tems les aller quêter dans le fond des forêts où ils font avec les biches, & commencer la chasse sur les huit ou neuf heures du matin; & en Novembre & Décembre, on les quête dans les futaies, où ils vont viander le gland & autres fruits sauvages. On doit toujours prendre les devants des grands forêts qui sont les plus fourrés, & où ils se retirent pour se garantir du froid.

Connoissance du pied de cerf.

Cette connoissance est nécessaire pour bien chasser au cerf. C'est l'ordinaire des vieux cerfs d'avoir la sole du pied grande & de bonne largeur, le talon gros & large, la comblette ouverte, la jambe large, les os gros, courts & non tranchans, la pince ronde & grosse; & ce que les vieux cerfs ont de particulier, c'est qu'ils ne font jamais aucune fausse démarche, ce qui arrive souvent aux jeunes. De plus, on distingue les vieux cerfs des jeunes par leur allure: les premiers n'avancent jamais le pied de derrière plus avant que celui de devant, s'en fallant toujours plus de quatre doigts, au-lieu que les jeunes le passent toujours.

La biche, a le pied fort long, étroit & creux, & le talon si petit, qu'il n'y a point de cerf d'un an qui ne l'ait aussi gros. C'est par ces marques qu'on distingue son allure de celle des cerfs. De plus, on reconnoît la biche au viandis; car le long des broussailles qu'elle a broutées, on voit les coupures rondes, au-lieu que le cerf ne fait que mâchiller le bout & le fucer. Il est bon encore d'observer, pour ne se point tromper au pied des vieux cerfs, que dans les pays montueux & pleins de pierres, ils ont les pinces & les tranchans du pied fort usés, ne marchant dans ces endroits que du bout de la pince; au-lieu que dans les pays de sable, leur pied paroît davantage, à cause qu'ils s'appuient plus du talon.

Connoissance des fumées.

Les fumées sont les fientes des bêtes fauves, & l'on en remarque de trois sortes: fumées formées, fumées en troches & fumées en plateaux.

En Avril & Mai, les fumées sont en plateaux; en Juin & jusques vers la mi-Juillet, elles sont en troches; & depuis la mi-Juillet jusqu'à la fin d'Août, elles sont formées en nœuds.

Fumées en plateaux.



Fumées en troches.



Fumées formées ou nouées.



Les plateaux larges, gros & épais, marquent un cerf de dix cors; de même des fumées en troches, quand elles sont grosses & molles; & des formées quand elles sont longues, grosses, nouées & bien martelées. Les fumées du relevé du soir sont mieux moulées & plus digérées que celles du matin.

Connoissance des portées.

Il ne suffit pas de connoître les cerfs au pied & aux fumées, il faut encore savoir juger de leurs têtes par les portées. En Mars, Avril, Mai & Juin, qui est le tems de leur mue, ils ont la tête molle; mais lorsque leur tête est un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches en entrant dans les forêts, ils levont leur tête

hardiment en allant s'y rembucher, & l'on connoît la hauteur & la largeur de leur tête, à la hauteur & à la distance des branches qui sont tournées & heurtées des deux côtés. Ce n'est pas seulement dans les forêts qu'on juge des portées des cerfs, mais encore dans les clairières, où ces animaux levant souvent la tête pour écouter, cassent ou froissent des branches à la hauteur de leur bois.

Connoissance des allures, des abattures & foulures, du frayer & de la voix du cerf.

On connoît le corsage d'un cerf à ses allures, qui sont longues ou courtes, suivant le corps: on juge aussi par-là de l'exercice qu'il donnera aux chiens. De plus, s'il a le pied long, c'est signe qu'il est grand; au-lieu que s'il l'a rond, on juge qu'il n'a pas tant de force.

Pour connoître si un cerf est haut monté sur jambes, & s'il a le corps gros & épais, on regarde les abattures & foulures, c'est-à-dire la hauteur, la largeur & l'intervalle des fourges & broussailles qu'il a abattues ou foulées en entrant dans le fort.

Les vieux cerfs fraient aux jeunes arbres des taillis; plus ils sont vieux, plutôt ils fraient; & quand on trouve le frayer, on trouve la hauteur de la tête du cerf, par celle de l'endroit où les bouts de sa paumière auront touché.

On connoît encore les vieux cerfs à la voix, plus ils l'ont grosse & tremblante, plus ils sont vieux. On connoît aussi à la voix s'ils ont été chassés; car alors ils mettent la bouche contre terre, & réent bas & gros; ce que les cerfs de repos ne font pas, ayant presque toujours la tête haute.

Gagnage des cerfs.

Les cerfs changent de viandis tous les mois. En Janvier on les va chercher sur le bord des forêts, à cause qu'ils vont viander dans les bleds toujours trois ou quatre de compagnie.

En Février & Mars, on les trouve dans les faussaies, les bleds verts & les prés, parce qu'alors ils muent, se séparent & cherchent chacun un endroit pour refaire leur tête.

En Mars & Avril, on les quête dans les petits taillis; ils vont faire leur viandis dans les pois, les vesces, les lentilles & autres légumes voisins, & ils quittent leurs buissons jusqu'au rut.

En Juin, Juillet & Août, où tous les animaux trouvent suffisamment de quoi se nourrir, les cerfs, font leur viandis dans les taillis & dans les grains: ils font alors dans leur plus grande venaison, & ils vont boire pour appaiser la soif que leur cause la forte nourriture.

En Septembre & Octobre, les cerfs n'ont point de demeures certaines, à cause du rut; ils prennent leur viandis par-tout. Au sortir du rut, ils vont dans les bruyeres pendant le mois de Novembre; ils y couchent même lorsque l'air est doux. Ils se mettent en hardes pendant l'hiver, & se retirent dans le plus épais des forêts, pour se mettre à couvert des vents & des frimats: ils viandent alors la mousse, & pelent les bois tendres.

Maniere de mener le limier en quête.

Le jour marqué pour la chasse, & aussi-tôt qu'on est levé, il faut, avec du vinaigre qu'on prend dans le creux de la main, en frotter les naseaux du limier, pour qu'il ait plus de sentiment: cela fait, on part, mais non pas trop matin, à cause que les cerfs de repos font pour l'ordinaire leur ressuï dans les taillis, d'où ils sortiroient pour peu qu'ils vinssent à éventer le limier. L'heure venue qu'on juge propre à se mettre en quête, & qui pour le plus sûr doit être peu de tems après le lever du soleil, quand l'aigail est tombé, on prend le limier devant soi, & lorsqu'il rencontre, on regarde si le cerf va de bon tems & s'il plaît au limier; ce qui se connoît à l'ardeur du chien.

Un Veneur est trompé quelquefois à la connoissance du pied du cerf, par des toiles d'araignées qui lui font croire qu'il va de hautes terres, ce qui est souvent faux; car le matin un cerf viendra de passer par un endroit où un moment après ces toiles se forment dans les trous qu'il a faits.

Quand on a trouvé un cerf qui plaît, il faut toujours tenir son chien de court, sans lui donner toute la longueur du trait; & aussi-tôt qu'il a reconnu quel est son cerf, il doit,

s'il peut, le rembucher & le rendre au couvert, sans avoir égard aux formes du pied des portées ni des foulées ; ensuite on jette ses brisées comme on le juge à propos, & l'on prend le devant, en faisant deux ou trois fois ses enceintes, tandis que le limier est bien échauffé, l'une par les grandes voies, afin de ne les point perdre de vue, & l'autre par le couvert, pour que le chien ait le sentiment meilleur. Si le cerf est hors de son enceinte & qu'on croie l'avoir détourné, on doit retourner à sa brisée, & prendre le contre-pied pour lever les fumées tant du relevé du soir que du matin, en examinant l'endroit où il a viandé.

Si le Veneur trouve deux ou trois entrées, ou autant de sorties, il est bon qu'il choisisse celles qui vont de meilleur tems, sans s'attacher aux sorties qui sont de la nuit. Pour ne point manquer sa proie, il faut faire ces enceintes plus vastes, afin de renfermer dedans toutes les ruses & malices du cerf, qui entre & sort plusieurs fois la nuit dans son fort, & ne réserve qu'une entrée par où il pourroit avoir passé en revenant des taillis ou des gagnages : ensuite on doit lancer le limier & le faire sauter jusqu'au fort, devant toujours présumer que ces voies l'emportent ; mais pour détourner le cerf, il faut se donner de garde de fouler le fort en lançant le chien, non plus que de se trop fier à ses chiens, qui venant à le rencontrer, le brisent seulement à l'entrée du fort.

Maniere de quêter aux petites couronnes de taillis.

Les cerfs sont fort rusés, ce qui fait qu'après avoir été courus, ils se reculent long-tems sans sortir de leur fort, & viandent dans les taillis écartés, ce qui leur arrive ordinairement dans les mois de Mai & de Juin ; mais un cerf, quoi qu'il fasse, ne peut se receler plus de trois ou quatre jours : quand on remarque cette ruse, on va à neuf heures du matin dans ces endroits, sans entrer bien avant dans le fort ; & aussi-tôt qu'on a revu le pied, on leve les fumées du cerf, on se retire sans bruit en tenant son chien, & lorsqu'on est éloigné, on contrefait le Berger, de peur de le faire lancer & qu'il ne prenne le vent ; une demi-heure après on recommence à faire son enceinte.

Maniere de quêter aux gagnages.

Les cerfs vont aux gagnages en quittant leur bois, pour viander dans les jardins ou dans les champs : quand on les y veut quêter, on se leve de bon matin pour les y trouver, autrement on manquera son coup, à cause des bestiaux qu'on met dehors à l'aube du jour, & qui rompent les voies par où le cerf a passé, en ôtant la connoissance au Veneur, & le sentiment au chien. Lorsqu'on a manqué un cerf, on le quête une seconde fois ; & pour cela, en le poursuivant, on se rend aux dernières voies où les brisées ont été mises ; & là celui des Chasseurs qui a le chien de plus haut nez, tire sur le droit, & observant de faire marcher son limier sur les routes, il le retient de court, & les autres qui l'accompagnent, prennent les devants dans les endroits frais, qui sont les plus avantageux pour le sentiment des chiens ; si un des chasseurs passoit les autres, il faut qu'il attende pour faire suivre son chien, en sonnant deux mots du cor, pour appeler les autres & faire rejoindre la meute ; qui doit alors s'assembler, & considérer tous si c'est leur droite ; & si cela est, ils laisseront suivre le chien qui aura le plus d'envie de bien faire, tandis que les autres prendront les devants, après s'être séparés. Si les Chasseurs se trouvoient en quelques demeures avantageuses, pour lors il faudroit assembler les chiens & fausser au travers du fort ; & s'il leur arrive dans ce même endroit, à renouveler les voies, il faut considérer si ce n'est point du change ; si c'est le droit de celui qui suit, il faut sonner deux mots pour appeler les Chasseurs ; ce qui sert de signal aux Piqueurs, pour les avertir que le limier renouvelle les voies, & qu'ainsi ils prennent garde à eux.

Il arrive souvent, lorsqu'un cerf a été couru, qu'on trouve cinq ou six reposées les unes auprès des autres, parce qu'étant fatigué & obligé de viander, il se couche ; ainsi cela ne doit point surprendre un Chasseur, ni lui faire prendre ces marques pour une harde de bête.

Il est inutile de quêter le cerf aux hautes futaies en été, parce que les mouches qui les tourmentent alors, leur font chercher les petits forts voisins des gagnages ; il faut au reste faire ces enceintes plus ou moins grandes selon que les demeures des cerfs sont plus ou moins étendues.

Maniere

Maniere de mettre les relais.

Quand on cherche un cerf, il est bon de savoir qu'en hiver le cerf fuit les grands forts, & qu'au printemps il gagne les taillis ; ainsi à l'une ou à l'autre de ces saisons, lorsqu'on veut mettre des relais, on part devant le jour, & étant arrivé à l'endroit marqué, on place les chiens au pied d'un arbre sans dire mot, après cela on s'éloigne de trois ou quatre cens pas du côté où doit se faire la chasse, afin qu'on puisse aisément entendre s'il part quelque gibier, ou pour voir le cerf *mal-mené*, c'est-à-dire baissant la tête, ce qu'il fait lorsqu'il ne voit personne ; au-lieu que quand il aperçoit quelqu'un, il la hausse, & par une ruse qui lui est naturelle, il fait des bonds pour marquer qu'il a de la vigueur.

Comment on doit lancer & forcer le Cerf.

Quand on veut forcer un cerf, il faut toujours que ce soit avec toute la meute, & que celui qui tient les chiens, fasse suivre trois ou quatre pas le droit, puis en laisser aller un ; & s'il dresse, découpler tous les autres, & sonner pour les chiens ; car s'il laissoit éloigner son relais, il seroit en danger de prendre le contre-pied.

Si le cerf étoit en harde, il faudroit tâcher de le séparer, & pour cela piquer en tête ; s'il y réussit, aussi-tôt il découplera les chiens sur les voies. Si le cerf trouve de l'eau & qu'il veuille se baigner, on doit le laisser faire ; puis quand il sera hors de l'eau, découpler les chiens sans les abandonner, & sonner toujours à leurs trouffes, en mettant des brisées par tout où il en verra, afin que si les chiens prennent le change & qu'ils s'écartent de leurs droites voies, il soit plus aisé d'y retourner pour y requêter le cerf.

Après que le cerf est détourné, il faut le lancer & le donner aux chiens. Pour cela, on prend le limier, & on s'en va à la brisée avec toute la meute pour connoître le cerf, afin de ne point prendre le change. Tous les Chasseurs étant assemblés, ils se dispersent autour du buisson, pour voir le cerf au partir du lancé, s'il est possible ; & celui qui l'aura détourné, prendra les devants & frappera à routes, tandis que les autres qui sont après lui crieront : *Voi-le-ci aller, voi-le-ci, va avant, voi-le-ci par les portées, rotte, rotte, rotte*. En lançant ainsi le cerf, on doit toujours ménager les chiens à la courre, de crainte qu'ils ne s'échauffent trop à la brisée ; ce qui les seroit peut-être sortir des voies, & les empêcheroit de suivre le droit : les chiens doivent suivre les routes par où passe le cerf ; il ne faut pas néanmoins qu'ils approchent du limier de plus de soixante pas, de crainte que le cerf qui a été rusé ne rompe les voies, & que les limiers aient assez d'espace pour retourner afin d'en démêler les routes & d'en pouvoir prendre le droit. Si le limier, en faisant sa fuite, quitte le droit, il faut, aussi-tôt qu'on le remarque, le retirer en criant, *hourva, hourva*, afin qu'il reprenne les droites voies : ce chien étant redressé, on met un genou en terre pour prendre connoissance du cerf, soit par les pieds, par les portées, ou bien par d'autres marques : si elles conviennent, on doit crier hautement : *Voi-le-ci aller, il dit vrai, voici aller le cerf, rotte valet, rotte, rotte* ; puis mettre une brisée en cet endroit, qui enseigne la route que tient le cerf ; & avant que la meute soit trop éloignée de lui, il crie : *Approche les chiens* ; ou bien il sonne deux mots, en plaçant des brisées hautes & basses, pour reconnoître la première, au cas qu'il l'ait perdue de vue.

Quand le limier a retrouvé la voie, & qu'il commence à approcher du cerf, on le tient plus court, de crainte que s'il venoit à le lancer d'effroi, il ne s'emportât inconsidérément hors des routes ; ce qui seroit perdre la connoissance du cerf, soit par la reposée ou les foulées.

Si on entend qu'on lance le cerf, ou qu'on trouve le lit où il a reposé, on ne sonne point pour chiens, on crie seulement trois fois *gare-gare, gare-gare, gare-gare*, en faisant suivre son chien, jusqu'à ce qu'on puisse aisément remarquer quelque connoissance du cerf, soit par des fumées qu'il amassera, & qu'il rapportera à celles qu'il a remarquées ; si elles sont pareilles, tant mieux, le chien en deviendra plus animé au sentiment qu'il en prendra. Toutes ces marques, lorsqu'elles se rencontrent, font juger que le cerf est lancé.

On ne doit point sonner pour chiens, lorsqu'on voit qu'un cerf part de sa reposée, mais seulement crier, *gare-gare, approche les chiens*, faisant suivre son limier sur les routes environ de cinquante pas ; & cela à cause qu'il y a des cerfs si rusés, qu'ils ne font que tourner au partir de leur lit, pour chercher le change. Mais si le cerf commence à dresser par les suites,

on sonnera pour chiens, en criant : *rya hillaut* ; & mettant le limier sur les fuites & sur les voies, on sonnera toujours jusqu'à ce qu'on soit près des chiens de la meute, & qu'on voie qu'il commence à dresser. Quand toute la meute est assemblée & qu'elle prend droit, il faut sortir du fort, & laissant son chien à la garde de quelqu'un, monter aussi-tôt à cheval, pour s'en aller toujours au-dessous du vent, à côté de la meute, afin de lever les défauts. Il arrive quelquefois qu'un cerf, en tournoyant sur la meute, donne le change dans son fort ; pour lors on doit rompre les chiens & les menacer, puis les accoupler en retournant prendre les dernières routes, ou chercher la repôlée, n'oubliant point de frapper à route, jusqu'à ce que les chiens aient lancé le cerf une seconde fois.

Pour prendre un cerf à force, on crie, on sonne hautement, & d'un ton qui réjouit. On ne doit point, quand on lance un cerf, abandonner ses chiens de loin ; au-contraindre il faut suivre leur menée sans s'écarter, ni croiser, de crainte de lancer le change ; & afin de relever les défauts, on ne doit être éloigné de la meute qu'environ de cinquante pas, sur-tout lorsqu'on vient de les découpler : car si le cerf ruse, & que les chiens fussent pressés par les piqueurs, les chiens perdraient leurs voies. Mais si le cerf a couru une heure ou davantage, & qu'il ait pris le droit, en s'éloignant de la meute pour la surpasser, il seroit à propos d'appuyer les chiens, & d'en approcher de plus près en sonnant trois mots à chaque fois.

Quand le cerf est poursuivi des chiens, souvent il ruse pour s'en dérober & leur donner le change de plusieurs manières, allant pour cela chercher les bêtes à leurs repôlées ; là il se couche sur le ventre, & laisse les chiens prendre de beaucoup les devants, qui ne l'éventent nullement, ayant ses quatre pieds dessous, & son nez penché à terre, afin de ne point, par son haleine, éventer les chiens, qui passent bien souvent à un pas près de lui sans en avoir ni vent, ni connoissance ; & il ne partira pas même de ce poste, dussent les Piqueurs passer sur lui avec leurs chevaux. Aussi-tôt qu'on s'aperçoit de cette ruse, il faut mettre des brisées aux entrées des forts par où le cerf passe, afin que s'il donnoit le change, on pût aisément retourner chercher les routes & les brisées, où on le relancera inmanquablement, pourvu qu'on ait avec soi le limier & des vieux chiens. Dans la quête que ces vieux chiens font plus sagement que les jeunes, on entend quelquefois un chien sonner, & si-tôt qu'on l'entend, on doit courir à lui, pour voir si ce n'est pas le cerf qu'il a rencontré ; si ce l'est, il faut sonner trois mots, puis crier : *Voi-le-ci aller, il dit vrai, voi-le-ci aller le cerf*, tandis que les autres Chasseurs menacent les chiens pour les faire venir à eux, & c'est alors que le cerf pourra être relancé.

Une autre ruse du cerf pour se dérober des chiens qui le poursuivent, est d'aller de fort en fort pour chercher les bêtes, afin de se mettre-en hardes avec elles, puis les obliger de fuir avec lui pendant plus d'une heure ; & s'il voit qu'il est mal mené, il quitte pour lors sa compagnie, & fait sa ruse le long d'un chemin, ou de quelque ruisseau qu'il suit tant que les forces lui permettent ; & lorsqu'il se sent éloigné des chiens, il ruse pour se défaire d'eux en se mettant en la posture qu'on a dit ci-dessus.

Quelquefois aussi le cerf abandonne le change ; ce qui se connoît lorsque les chiens tombant en défaut, se séparent en deux ou trois meutes : pour lors ne se fiant toujours que sur les vieux chiens, on va à eux & on regarde en terre, pour voir si on ne remarque rien de ce qu'on cherche ; si cela est, il faut briser, en sonnant du cor, & criant : *Voi-le-ci fuyant, il dit vrai*.

Le cerf passe quelquefois par des endroits qui ont été brûlés, ce qui ôte aux chiens presque tout le sentiment : quand cela arrive, on examine de quel côté il a la tête tournée, on pousse les chiens, & on leur fait faire leur quête une seconde fois en parlant à eux.

Si on les voit hors d'haleine, on ne doit point les presser ; au-contraindre ; il faut les réjouir ; & si la fatigue les empêche de chasser comme ils doivent, on jette des brisées aux dernières voies qu'on a vues, & on conduit les chiens dans un village pour les rafraîchir avec du pain & de l'eau.

Tout cerf fatigué & mal mené cherche l'eau ; & pour lors y rufant comme ailleurs, il faut briser sur le bord de l'eau, en regardant de quel côté le cerf a la tête tournée ; ce qui se peut voir par les fuites ou par le moyen des chiens, qui, se jettant à l'eau pour nager, peuvent en prendre le sentiment aux joncs ou herbes ; mais d'abord qu'on voit que les chiens ont rencontré, il faut les appeler, de crainte que l'eau ne les gêne en les refroidissant. Si pour lors on veut chasser le cerf, on doit regarder dans l'eau si

on ne l'y voit point nager : s'il n'y est pas, on met les chiens en quête à vingt ou trente pas de l'eau.

Le cerf rusé se cache quelquefois dans l'eau, de manière que les chiens le passent sans en pouvoir prendre aucun sentiment ; il se dérobe à eux, & s'en retourne par où il est entré. Il faut donc avoir l'œil sur l'eau, tandis qu'on fait quêter les chiens à douze pas du bord.

Ce n'est pas le tout que de savoir lancer un cerf, il est encore nécessaire de savoir parler aux chiens pour s'en faire entendre : si bien que lorsqu'on devance la meute & qu'on voit le cerf, il faut sonner à vue à plusieurs fois & en mots longs ; & pour parler aux chiens, on crie à plusieurs fois, *rya hillaut*, jusqu'à ce qu'ils voient les chiens de la meute près d'eux. Quand elle est arrivée, on la laisse passer ; puis on crie, *passé le cerf, passé, passé, ha, har, ha, har*.

Quand il est dans l'eau, on doit crier, *har, il bat l'eau, il bat l'eau*. Quand le cerf est aux abois, il faut sonner six ou sept sons fort vites & courts, & le dernier un peu long, & le recommencer plusieurs fois. Quand le cerf est pris, on doit sonner longuement par sons longs & en parler aux chiens, à la mort, chiens, à la mort, à la mort. Enfin le cerf pris, si on veut le tuer, il faut prendre garde principalement dans son rut qu'il ne blesse, car il a la tête extrêmement dangereuse : il est toujours difficile de s'en garer dans un lieu plein & découvert ; au-lieu que si c'est au long d'une haie ou de quelque fort de bois, on le tuera facilement, tandis que cet animal s'amuse après les chiens. Si le cerf tourne la tête pour venir à quelqu'un des Chasseurs, il n'aura qu'à prendre une branche ou quelque feuillard & le secouer rudement, le cerf en aura peur & ne manquera point de s'en retourner sans lui faire aucun mal.

Manière de secter le Cerf.

Après la mort du cerf, on sonne ordinairement du cor pour assembler toute la compagnie, puis on commence par le fendre depuis la gorge jusqu'aux daintiers qu'on leve aussi-tôt : cela fait, on le prend par le pied d'entre le devant, où l'on incise la peau tout-around de la jambe au-dessous de la jointure ; on la fend depuis l'incision jusqu'à la poitrine ; on en fait autant aux autres jambes ; on leve la langue, puis les deux nœuds qui se prennent entre le col & les épaules, & ensuite les flancarts : on va de-là à l'épaule droite, puis à la gauche ; après à la hampe, puis aux foulx : toutes ces parties étant disséquées, on vuide le ventre, qu'on nettoie bien, pour le mettre à la fourchette : on ouvre le cœur, on en ôte l'os, on leve les nombles, puis les cuisses ; ensuite on détache le cimier qui regne depuis le commencement des côtes jusqu'au bout de la queue, en élargissant sur les cuisses jusqu'aux jointures, laissant l'os corbin tout franc ; puis on dissèque le col, on leve les côtes & l'échinée. Le pied droit est la pièce d'honneur qu'on présente au Seigneur ou au Maître de la chasse ; le massacre appartient au Veneur qui a détourné le cerf, il en fait le premier droit à son limier. Quand on fait la curée, on ôte le *parement* du cerf, c'est à-dire, une chair rouge qui est attachée à la peau.

La chair de cerf ne vaut rien pendant les mois d'Août, Septembre & Octobre, qu'ils font en rut. Aux vieux cerfs on n'estime que la langue, le muffle & les oreilles, ce qu'on appelle les *menus droits*, & le cimier approchant des cuisses. Aux faons, le meilleur manger est le filet ou la longe ; & si on les châtre & qu'on les apprivoise à l'âge de trois ans, ils s'engraissent & leur chair en est bien meilleure.

L'on voit aux Indes Occidentales des troupeaux de cerfs privés, que des Bergers mènent paître comme des moutons, & on y fait des fromages du lait des biches.

Curée du Cerf.

On ne doit jamais défaire un cerf, que toute la meute de chiens n'y soit présente, & sur-tout le limier, auquel on donne le cœur & la tête ; & pour les chiens, il faut mettre le sang dans un seau ou chaudron, & le mêler avec du lait qui soit fraîchement tiré de la vache ; ou du moins qu'il ne soit pas écrémé ni aigre, ce qui seroit mal aux chiens. On prend les boyaux & le sac, on les lave bien, & on les coupe par petits morceaux

avec la rate & le foie, & beaucoup de pain coupé aussi par petits morceaux : on mêle le tout ensemble dans un grand baquet, & on l'expose sur la *nappe* du cerf, qui est la peau qu'on étend sur le drap de curée ; il doit être de toile forte, assez grand & carré. On fait la curée des chiens au logis de la même manière. On leur donne aussi le *for-hus*, qui sont les petits boyaux du cerf, qu'on met au bout d'une fourchette de bois émue, de crainte qu'elle ne pique les chiens, & cela durant le printems & l'été.

Déouille du cerf.

La chair du cerf, sur-tout quand il est jeune & gras, est fort nourrissante, & c'est un aliment solide & durable.

Le cerf jette ses bois tous les ans au printems. La corne de cerf est de débit aux Ivoiriers, aux Ebénistes & aux Couteliers. On s'en sert aussi en Médecine à des usages plus importants : on l'emploie rapée en poudre & dans les tisanes pour arrêter le cours-de-ventre, les crachemens de sang, pour résister à la malignité des humeurs & pour tuer les vers. Les cornichons ou cornes de cerf nouvellement forties, & encore molles & tendres, servent beaucoup parmi les alimens : on les coupe facilement par tranches, & on les accommode de plusieurs manières différentes. On en peut aussi faire de la gelée ; mais on se sert principalement pour cela de raclures de grandes cornes de cerf, que l'on fait bouillir à petit feu dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance de gelée : on la passe ensuite & on exprime fortement le marc, puis on bat un blanc d'œuf avec du vin blanc & du jus de citron ; on y mêle la gelée avec du sucre pour l'agrément, & un peu de cannelle ; on fait bouillir le tout légèrement pour clarifier la liqueur que l'on coule de nouveau & qu'on laisse reposer. La gelée de corne de cerf a les mêmes vertus que la tisane dont je viens de parler ; mais elle les a en un degré plus éminent : elle est aussi fort nourrissante, très-propre à fortifier l'estomac & le cœur, & à rétablir les forces.

La moëlle & la graisse du cerf appliquées extérieurement, sont un excellent remède pour les rhumatismes, pour résoudre & pour fortifier les nerfs, pour la goutte sciatique & pour les fractures.

On appelle *larmes de cerf*, l'eau qui coule des yeux du cerf dans ses larmières, où elle s'épaissit en forme d'onguent qui est de couleur jaunâtre, & souverain pour les femmes qui ont le mal-de-mer, en délayant cet onguent & en le prenant dans du vin blanc ou dans de l'eau de chardon-bénit.

CHAPITRE VII.

De la chasse du Daim & du Chevreuil.

Le daim est un animal sauvage qui est un peu plus grand que le chevreuil, & qui a quelque rapport avec le cerf, hormis qu'il n'est ni si gros, ni de même couleur, car son poil est plus blanc. Sa tête est plus droite, plus plate, & a plus de corps que celle du chevreuil, sa queue est aussi plus longue & lui descend jusqu'aux jarrets. Il naît sur la fin du mois de Mai, & va plus tard au rut que le cerf : les cornes tombent tous les ans à l'un & à l'autre. La femelle du daim est quelquefois toute blanche, & on la prendroit assez souvent pour une chèvre, si son poil n'étoit extrêmement court.

Il ne faut point de suite ni de limier pour chasser le daim, comme au cerf. On le juge par les pieds & par les fumées qui sont le plus souvent en troches. On le trouve ordinairement aux pays secs en compagnie, excepté depuis le mois de Mai jusqu'à la fin d'Août, qu'il se retire dans les buissons, à cause des mouches qui l'incommodent. Les daims demeurent volontiers en haut pays où il y a des vallées & de petites montagnes : ils se trouvent en troupe, & aussi-tôt qu'il y en a un de blessé, les autres le chassent & ne le souffrent plus.

Le daim est fort timide & peureux : quand il se sent poursuivi des chiens, il ne fait

pas si longue suite que le cerf, recherchant toujours son pays, & fuyant les voies autant qu'il peut, prenant le change le long des eaux, où il se laisse prendre.

Pour quêter le daim, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages pour lui donner en chasse : si l'on rencontre l'endroit où le daim auroit fait son viandis le matin, ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit.

La chair du daim, quand il est jeune & gros, produit un bon suc & nourrit beaucoup ; elle est estimée propre pour la paralysie & pour la colique ; mais elle est dure & difficile à digérer lorsque le daim est un peu trop vieux. Le sang du daim, nouvellement tiré & bu aussi-tôt, apaise les vertiges. Son fiel déterge & consume les nuages & les cataractes des yeux, & son foie est bon contre les cours-de-ventre.

Chasse du Chevreuil.

Le chevreuil est une bête fauve & sauvage, qui, quoique ce soit une espèce de bouc, vit dans les bois. Il ressemble au cerf, excepté qu'il est plus petit : il a la voix faible & la vue si fine, qu'il voit la nuit comme le jour : il a les cornes rameuses & petites : il est fort craintif & si lâche, qu'il n'ose se servir de ses cornes pour se défendre ; mais il court d'une grande vitesse. Le chevreuil & la chevrette se gardent la fidélité tant qu'ils vivent ; c'est pourquoi les chevreuils ne vont point au change des femelles qui portent deux ou trois petits ; au contraire, ils les secourent & les gardent quand elles sont pleines. Lorsqu'elles ont mis bas, les mâles leur aident à élever leurs faons jusqu'à ce qu'ils soient en état de les suivre.

Au printems, quand les taillis ont commencé à repousser, & que les seigles montent un peu, les chevreuils y vont faire leur nuit & leur viandis ; ils sont très-friands du brout, & ne vont point ailleurs qu'ils n'en soient rassasiés. En été ils vont aux gagnages pour viander & faire leur nuit ; ils se nourrissent & habitent souvent avec les perdrix. En automne, on les trouve dans les buissons près des gagnages, où ils restent si on ne les en chasse. L'hiver ils se retirent dans le fond des forêts : ils font leur viandis & leurs nuits près des fontaines où il y a des herbes toujours vertes, & dans les endroits les plus fraîchement coupés.

La chasse du chevreuil a beaucoup de rapport à celle du cerf : on le quète comme le cerf, lorsqu'il est question de le détourner, & même quand on veut le donner aux chiens. Il tient les mêmes pays & ruse de la même manière que les cerfs, excepté qu'il ne longe pas tant & ne se dépayse pas comme les cerfs, ce qui en rend la chasse agréable, les relais en étant plus justes & la retraite plus facile. Les chevreuils se font bien mieux chasser que les chevrettes, parce qu'ils ne tournent pas tant, & qu'on en garde mieux le change. On chasse le chevreuil avec des chiens courans d'entre deux tailles.

Le rut des chevreuils est en Octobre, & leur dure quinze jours : ils ne suivent qu'une chevrette, & ils demeurent ensemble mâle & femelle, jusqu'à ce que celles-ci veulent saoner. Ces animaux sont plus cachés que les cerfs dans leur rut, & ne font pas tant de bruit lorsqu'ils crient & qu'ils réent. Ils vont se rafraîchir dans les mares & dans les ruisseaux : ils grattent aussi la terre du pied, mais beaucoup moins que les cerfs.

La plupart des chevreuils mettent bas leur tête à la fin du mois d'Octobre ou au commencement de Novembre ; mais le plus communément c'est en Avril qu'il brunissent, comme les cerfs.

Connoissance des jeunes chevreuils d'avec les vieux.

On commence par les meules, & on considère si elles sont près du têt, si elles sont larges, si la pierrure en est grosse, les gouttières creuses, les perlures grosses & détachées : on fait aussi attention à la grosseur du marin, & au nombre des andouillers qui y tiennent : on regarde encore si l'embaumure est large & renversée ; toutes ces parties marquent un vieux chevreuil. Les jeunes chevreuils ont les meules hautes, & éloignées du têt de deux doigts. Les vieux ne les ont que d'un petit doigt : leurs pierrures sont petites & peu détachées, les perlures de même : ils ont peu de gouttières & sans aucune embaumure, ayant seulement un ou deux andouillers dans le haut.

Pour bien chasser au chevreuil, on doit l'aller quêter en été dans les buissons où il va viander. Il ne faut, autant qu'on le peut, courre que les mâles, ce qui se connoît au pied; ils ont ordinairement plus de pied devant que les chevrettes, le tour des pinces en est plus rond & le pied plus plein; au-lieu que les femelles les ont creux, & les côtés moins gros que les mâles, qui ont aussi le talon & la jambe plus larges, & les os plus gros & tournés en dedans.

Maniere de détourner les Chevreuils.

Il faut les lancer toutes les fois qu'on le peut, parce qu'ils se retirent de bonne heure des gagnages ou des taillis de l'année, pour aller à ceux d'un an, où ils achevent de faire leur nuit, faisant beaucoup de tours; ce qui doit obliger le Chasseur de les suivre avec le limier, jusqu'à ce qu'il les ait lassés & fait passer d'où ils seront au ressui, afin d'en mieux démêler les voies. C'est par-là que le limier lance plus aisément un chevreuil lorsqu'on veut le donner aux chiens. En été, on va quêter les chevreuils dans les buissons où ils viandent.

Si c'est en hiver, on doit aller quêter les chevreuils dans le fond des forêts, & les attaquer au bout & aux acuis, comme les plus éloignés du change, afin de les pouvoir voir auparavant qu'ils y soient, & donner ce peu d'avantage aux chiens pour leur en donner le sentiment, laissant passer leur première ardeur.

Comment chasser & forcer le Chevreuil avec des chiens courans.

Quand vous ferez au rembuchement du chevreuil que vous devez courre, vous aurez votre limier à la main, & frapperez aux brisées pour donner le chevreuil aux chiens de la meute. Vous découplerez les chiens auxquels vous aurez plus de créance, afin qu'ils prennent la tête & qu'ils soient les maîtres de la voie pour la tenir juste, tourner aussi-tôt que le chevreuil tournera, ce qu'il fait ordinairement quand il est parti de la reposée. Après qu'ils seront découplés, il leur faut crier : *bellement, mes bellots, bellement*; & nommer les chiens, en qui vous avez confiance, en leur disant : *Voi-le-ci aller, voi-le-ci aller*, pour les obliger à donner dans la voie & la tenir juste, regardant à terre de tems en tems, pour leur aider de l'œil; & lorsque vous en reverrez, vous crierez, *voi-le-ci, va avant*, & vous continuerez ainsi jusqu'à ce qu'il soit lancé : si après vous en revoyez des fuites, vous crierez : *vol ce l'est*. Vous sonnerez aussi du gros ton par mots entre-coupés, comme pour faire chasser & requêter, & cela jusqu'à ce qu'il soit lancé. Si votre chevreuil tourne auparavant (ce que vous jugerez lorsque vous verrez vos chiens qui demeureront), alors il faut tourner par où vos chiens sont venus, afin de les obliger de vous suivre, & de ne point s'écarter où ils pourroient changer de voie; mais seulement trouver le bout de la ruse de votre chevreuil, afin de le lancer seul, & que vous soyez assuré que c'est lui : pour cela, il est nécessaire de crier à vos chiens, *l'ai-là chiens*, quand vous les entendrez redoubler de voie, de peur que ce ne soit une autre bête qu'ils aient lancée, ce qui les tiendra en crainte, & leur fera connoître que vous voulez qu'ils ne chassent que du chevreuil; & après ces termes réitérés, les voyant appuyer & chasser la voie, vous devez croire qu'ils chassent un chevreuil ou des chevreuils. Pour en être plus certain, & pour faire le discernement du mâle & de la femelle, il faut qu'au premier des chemins qu'il passera, le Piqueur, qui est à la queue des chiens, descende & mette un genou en terre, pour voir si c'est un mâle, & s'il est le seul devant les chiens : y trouvant les connoissances, il doit crier, *vol ce l'est*, & sonner pour chiens, quand même la chevrette y seroit jointe, & aussi-tôt qu'il verra les autres Piqueurs qui suivent la chasse à droite & à gauche, leur dire qu'il y a deux chevreuils devant les chiens, afin que le premier qui verra le mâle seul, donne & crie *tayoo*, & que les autres rompent les chiens & les tirent de dessus les voies de la chevrette, pour les amener sur celle du chevreuil, & ne plus faire qu'un corps & chasser à plus grand bruit. Si par hasard il n'en étoit pas entendu, il doit briser sur les voies, & après les aller querir & leur dire le corsage, le pelage du chevreuil & la hauteur de sa tête, & s'il le juge vieux ou jeune, afin que quand il fera bondir le change, ceux qui sont à la chasse le puissent connoître & discerner d'avec les autres; & lorsqu'il sera seul, les Piqueurs doivent parler & sonner davantage à leurs chiens, pour animer & donner de la créance à ceux qui ne l'ont pas encore parfaitement. Pour cela, il est nécessaire qu'ils observent de ne pas con-

fondre les termes, ni la maniere de sonner, & d'en faire la distinction selon les tems & les occasions, afin de rendre les chiens à commandement, ce que l'on doit faire sur-tout à la chasse du chevreuil, qui est celle des bêtes à pied-fourchu qui fait le plus de retours & de ruses sur les fins. Aussi faut-il que les Piqueurs tiennent exactement les chiens, pour les aider à tourner, requêter & les tenir en crainte, quand le chevreuil donnera dans des lieux où ils croiront qu'il y a du change, où il faut sonner peu & y chasser sagement, ayant toujours l'œil sur les chiens sages, afin de pouvoir juger, par leur maniere d'agir, quand le chevreuil est accompagné, & lorsqu'il est séparé, de les en voir prendre la voie & la chasser; ce qui se fait quand vous voyez mollir vos chiens sages; car c'est un signe évident que votre chevreuil est accompagné; & aussi-tôt qu'il est séparé, & que les chiens en ont trouvé la voie, vous les voyez renouveler de jambes & redoubler leurs voies : alors vous pouvez sonner pour chiens comme auparavant, & vous souvenir quand il se r'accompagnera, d'user de la même précaution, & de parler à vos chiens avec les mêmes termes, pour les faire chasser sagement & les tenir en crainte, puisque c'est par eux & par la prudence que vous aurez à les faire chasser, que vous devez maintenir votre chevreuil dans le change, à cause du peu de connoissance que vous pouvez y avoir par le pied, & que vos chiens ont peine à en discerner le sentiment, parce que, quoique couru, il est presque toujours dans une égalité qui fait qu'ils n'en peuvent pas si bien garder le change comme des cerfs, dont le sentiment s'augmente en courant; car de leur tempérament ils sont plus froids que les chevreuils, & ils s'échauffent davantage en courant, à cause de leur plus grande pesanteur.

Voilà pourquoi on voit peu de chiens qui gardent le change du chevreuil avec la même hardiesse que pour cerf; mais seulement ils donnent la connoissance aux Piqueurs, lorsque le change du chevreuil bondit devant eux, & s'accompagne avec le chevreuil de la meute; tellement qu'il est de la prudence & du jugement de ceux qui font chasser les chiens de les maintenir dans cette sagesse, s'ils veulent connoître du change, puisque les chiens ne se peuvent garder d'eux-mêmes; & s'il arrivoit qu'ils l'eussent pris, il faut rompre vos chiens, & les tirer hors du fort, après y avoir brisé haut & bas, & au chemin par lequel vous sortirez pour reconnoître les lieux, afin d'y revenir requêter votre chevreuil quand vous aurez pris vos grands devants, ne l'ayant pas trouvé passé. Quoique les chevreuils demeurent plus volontiers que les cerfs, néanmoins il en faut toujours prendre les devants, afin d'en être assuré; c'est pourquoi j'ai dit qu'il falloit que les Piqueurs qui font chasser pour chevreuil, tiennent plus exactement leurs chiens que pour les autres grandes bêtes, afin de connoître ce qu'ils font, & leur aider à tourner & requêter, à cause qu'ils doivent savoir où sont les dernières voies du chevreuil que les chiens ont chassé. Lorsque le change a bondi, ils doivent briser; ce qu'ils feront aussi aux chemins qu'ils passent après leurs chiens, quand le chevreuil est mal mené & de différente maniere, en y faisant des brisées, les unes fort hautes, les autres un peu plus basses : quant à celles qui jeteront en terre, qu'il y en ait de plus grosses les unes que les autres pour les discerner & en faire connoître les dernières jettées, & par-là ils sauront les dernières voies de leur chevreuil, pour y mener leurs chiens requêter toutes les fois qu'ils tomberont en défaut; car le chevreuil tourne beaucoup plus que le cerf, & en bien moins de pays, ce qui fait doubler les voies, joint que pour requêter dans le change & faire parchasser ces dernières voies, il faut que ce soit avec les chiens les plus sages, & faire répondre ceux qui ne le font pas pour les faire suivre, & les redonner lorsque vos chiens auront rapproché & relancé votre chevreuil; ce qui fait deux bons effets, l'un que vous chasserez à plus grand bruit, & l'autre que cela rend les jeunes chiens sages, en ne leur permettant pas de chasser d'autres bêtes que celle qu'on leur aura donnée de la meute. Lorsque le chevreuil est mal mené, vous devez avoir presque les mêmes affiduités que si vous chassiez un lievre, tourner & requêter dans les haies, dans les forts & dans les vieilles masure, même regarder sur les rameaux que les Bucherous auront laissés; car souvent le chevreuil s'y jette en faisant un élan, pour ôter le sentiment aux chiens. Il peut aussi aller traverser un étang ou une riviere, battre l'eau & l'alonger dans les ruisseaux, où il faut observer les mêmes regles que pour le cerf, prenant de grands devants aux étangs, de peur de les trouver sortis; & de même dans les rivieres & dans les ruisseaux, observer son entrée avec soin, pour voir où il a la tête tournée, afin d'y descendre ou monter des deux côtés avec les chiens, jusqu'à ce qu'ils l'aient trouvé forti; & l'ayant pris, vous en sonnerez la mort & la retraite, & vous en ferez la curée comme pour le cerf.

Dépeuille du Chevreuil & du Daim.

La chair de chevreuil est un bon aliment qui nourrit beaucoup & qui est facile à digérer, sur-tout quand le chevreuil est jeune & gras ; mais quand il avance en âge, elle est dure, coriace & de difficile digestion. Le fiel de chevreuil est bon pour les bruissements d'oreilles, pour les maux de dents, pour dissiper les nuages des yeux, & pour emporter les taches du visage.

La chair de daim est plus sèche que celle de chevreuil, & elle n'est pas d'un si bon goût. Le danneau se fert rôti, & la daine en pâté, à la daube & en fricandeaux.

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

De la chasse du Sanglier.

Le sanglier est un porc sauvage qui est ordinairement noir, ou d'un rouge obscur. Il se retire dans les forêts ; il a l'œil furieux, les défenses grandes, aiguës & tranchantes ; il vit de tous grains, d'herbes & racines, de pommes, de glands & autres fruits sauvages. C'est le plus dangereux de tous les animaux qu'on chasse, principalement pour les chiens, quand il est en son tiers ou quart an. Le sanglier n'est en rut qu'au commencement de l'hiver, & sa femelle, qu'on appelle *laie*, met bas au commencement du printemps : on appelle ses petits *marcaffins* ; leur bauge est ordinairement dans les bois garnis d'épines & de ronces. Quand le sanglier est en chaleur, le poil de sa tête se hérissé extraordinairement, il écume de la gueule, il fait un bruit épouvantable avec ses dents, & assez souvent il se frotte les testicules contre les troncs d'arbres, & le fait quelquefois si rudement, qu'ils lui deviennent dans la suite inutiles. On prétend que ceux qui se font châtrés eux-mêmes de cette manière, sont plus gros & plus féroces que les autres. On appelle sanglier, le mâle de son espèce, qui a quitté les compagnies qu'on appelle bêtes noires, & qui a trois ans au moins : à deux ans & demi ce n'est qu'un ragot ; & après quatre ans, qui est le tems que ses défenses ne peuvent plus faire de mal, on le nomme sanglier *miré*.

On chasse le sanglier aux chiens courans ; mais il faut pour cela que ces chiens soient grands, bien traversés, & plus épais de corps que les autres. A l'égard des poils, cela dépend de la fantaisie : tous les chiens aiment naturellement à chasser noir, ce qui fait qu'on en trouve aisément : on ne doit point du commencement les donner sur les voies d'un grand sanglier qui les tueroit, n'ayant point encore l'adresse d'éviter les atteintes.

On peut se servir de lévriers pour chasser noir ; mais il faut qu'ils soient de grande taille, bien traversés, la tête large, les reins hauts & larges, les épaules & le poitrail de même, l'œil gros & plein de feu ; pour le poil, les gris-noirs, les rouges de feu, les tisonnés, les noirs à gros poil sont plus estimés que les autres.

Lorsque ces chiens sont bien gouvernés, bien instruits au noir, & à aller en laisse, & qu'ils sont conduits par des gens qui entendent cette chasse, ils donnent du plaisir.

Les grands Seigneurs entretiennent pour courre les bêtes noires, un équipage complet qui se nomme *vautrait* : il est composé de lévriers d'attache & de meutes de chiens courans : la chasse du vautrait doit commencer au mois de Septembre, lorsque les bêtes noires sont en bon corps.

Connoissance du pied, des boutis & du fouil du Sanglier.

1°. On distingue la trace d'un sanglier d'avec celle d'une laie, en ce que celle-ci, lorsqu'elle est pleine & qu'elle pèse beaucoup en marchant, va ordinairement les quatre pieds ouverts, & a les pinces moins grosses que celles du sanglier qui va la trace ferrée ; elle a aussi les gardes, la sole & le talon plus larges, les côtés plus gros & plus usés, les allures plus longues & plus assurées, mettant les pieds plus réglément dans une même distance.

tance. Le sanglier fait beaucoup plus de pays en faisant sa nuit que la laie, à moins qu'il ne trouve son mangis proche sa demeure.

Les allures des laies ne sont pas toujours telles qu'on vient de le dire ; car, dans la saison du rut, elles les ont aussi longues que celles du sanglier, étant moins pesantes que lorsqu'elles sont pleines, excepté seulement que la trace du mâle est plus ronde & mieux faite. Il y a une autre différence entre le sanglier en son tiers an & celui en son quart an ; le sanglier en son tiers an, a la sole moins pleine que celui qui est en son quart an, & a les côtés de la trace plus tranchans, & les pinces moins grosses & plus tranchantes. Le sanglier, en son quart an, a les gardes plus larges, plus usées & plus près du talon, les allures en sont plus longues, & le pied de derrière demeure plus éloigné que celui de devant ; au-lieu que le sanglier en son tiers an rompt une partie de sa trace, & va les pieds plus ouverts. Les vieux sangliers mirés ont encore les gardes plus larges, plus grosses & plus usées ; elles approchent plus aussi du talon, & sont plus bas jointées, & ils vont les quatre pieds plus ferrés ; ce sont-là les marques du pied.

2°. On peut connoître la grosseur & la longueur de la hure du sanglier, par les boutis qu'il fait dans les haies. On le connoît aussi aux fraîcheurs où il va pour vermillier.

3°. Quand le sanglier s'est mis le ventre dans la bourbe, on juge de sa longueur & de sa largeur par celle de son fouil, & on connoît sa grandeur aux entrées des forts, aux feuilles & aux herbes où le fouil touche. On juge encore du sanglier par la grandeur & la profondeur de sa bauge, & par la grosseur & longueur des fientes.

Comment distinguer la voie du Sanglier d'avec celle du Cochon privé.

Les cochons vont dans les bois chercher le gland ; ils y demeurent quelquefois cinq ou six jours, & dans les grands fonds des forêts, quelquefois deux & trois mois pour s'y engraisser ; & après être bien saouls de gland qui les échauffe, ils viennent se mettre au fouil à la première marre ou eau qu'ils trouvent, puis ils vont à la bauge dans un fort pour y être plus en repos. Les bêtes noires font de même. Il faut donc les discerner par les pieds : les pourceaux privés vont toujours les quatre pieds ouverts, & les pinces pointues & sans rondeur ; mais les bêtes noires vont les pieds plus ferrés, sur-tout ceux de derrière ; ils ont les pinces plus rondes & mieux faites, & le pied plus creux que ceux des porcs privés, qui l'ont ordinairement plein, & n'appuient pas du bout de la pince comme les sauvages, qui ont le talon, la jambe & les gardes plus larges, & qui s'écartent beaucoup plus que ceux d'un pourceau qui a les gardes petites & piquantes, droites en terre ; il ne se juge point par les allures, comme les bêtes noires, les faisant plus courtes & plus déréglées. Le vermillis en est aussi plus petit & ne se fuit pas, mais il traverse les sillons qu'il rencontre, & le pourceau les jette d'espace en espace, au-lieu que la bête noire fuit son vermillis très-long sans discontinuer.

Où l'on trouve les Sangliers.

On trouve les sangliers au printemps & en été dans les endroits où il y a beaucoup de buissons ; c'est là où on va reconnoître leurs mangeures, principalement où il y a des bleds verts qu'ils vont pâturer, fouiller & vermillier, y mangent des racines de chiendent, de pissenlit, de bassinets & de naveaux sauvages ; & aussi-tôt que les pois, les fèves & les lentilles s'avancent, les sangliers, les laies & bêtes de compagnie y vont très-volontiers. Pour l'automne & l'hiver, les sangliers ne trouvant plus rien à manger après la récolte, vont dans les forêts, faisant leurs nuits & leurs mangeures sous les futaies où il y a du gland, des feines, & quelques fruits sauvages & racines qu'ils trouvent en vermillant, & aux fontaines, du creffon & autres herbes ; c'est alors qu'ils font plus de pays faisant leurs nuits, ne trouvant que peu de mangeure en un endroit ; si bien qu'ils marchent toute la nuit pour se rassasier, à cause que cet animal gourmand ne se contente pas de peu.

Chasse du Sanglier.

Quand on chasse au sanglier, il est nécessaire d'avoir un bon limier bien instruit, & qui entende bien lorsqu'on lui parle pour noir : il doit être d'entre deux tailles, assez court

& traversé, & à gros poil s'il se peut, à cause qu'il faut qu'il soit souvent dans les forts épineux, ce qui le rend plus hardi, & fait qu'il ne se rebute pas; car il n'y a que cela à craindre pour les limiers qu'on veut mettre au noir, puisque tous les chiens le chassent d'inclination, à cause qu'il a le sentiment plus fort que les autres bêtes. C'est avec ce chien qu'on va dès le matin au bois pour détourner les bêtes noires. On va où sont les demeures des sangliers, on en prend les grands devants; & quand le chien se rabattra de bête noire, & qu'on verra la bête qui fuit, on doit user de ces termes, *voi-le-ci allé fuyant*, plusieurs fois; & après, *s'en va chiens, s'en va, hou, hou, chiens, hou, hou*; quand on voit le sanglier, il faut crier, *voi-le-ci là*; & lorsqu'il tourne, crier, *hou vari*, pour obliger les chiens à tourner. Quand le sanglier va d'assurance, il faut dire, *voi-le-ci allé*; quand les chiens suivent, leur dire, *hou, hou*; & quand il est lancé, crier, *voi-le-ci aller*; puis jeter une brisée à l'entrée du fort; en prendre le contre-pied pour en revoir suffisamment; en juger par les connoissances que j'ai dit de la bête qu'on aura dessein de détourner; & ayant trouvé par les connoissances du pied, de la jambe & des gardes, que ce sont bêtes qu'on cherche, on reviendra où on a jetté la brisée pour en rompre trois ou quatre autres, & le rembucher; ensuite on fera suivre les voies au limier de deux longueurs de trait, pour éviter le faux rembuchement, particulièrement si c'est un sanglier; car cet animal est fin & défiant.

Les sangliers qui sont en leur tiers & en leur quart, ne se doivent point chasser à force avec chiens courans; il en faut seulement découpler six ou huit des plus vieux & des plus adroits à éviter les coups; encore seroit-il bon de leur mettre un collier où il y ait des grelots, pour obliger le sanglier à fuir & à ne pas tenir & tourner à eux; cela fait aussi qu'il fort du bois, & vuide plutôt pour courre. Les Valets, qui tiennent les lévriers, se doivent avancer pour les lâcher, afin de coëffer le sanglier & secourir ceux des flancs. L'on doit aussi avoir des Cavaliers qui soient cachés pour secourir les lévriers, & il est bon qu'ils aient des épées pour piquer & faire mourir plus promptement le sanglier, lui donnant le coup à quatre doigts au-dessous de l'épaule, & aussi-tôt lui couper les suites pour que sa chair ne se corrompe point. Il faut encore savoir prendre le poil, & appuyer la lame sur la main gauche pour conduire & tenir plus ferme, afin de ne pas blesser les lévriers, après avoir mis pied à terre, puisqu'il n'y a aucun péril lorsque les lévriers ont coëffé le sanglier; car ils ne démordent jamais s'ils ne sont blessés ou tués, pourvu qu'ils soient nombre suffisant à le tenir.

La manière de chasser aux bêtes noires dans les toiles, n'appartient qu'aux grands Seigneurs, à cause de l'attirail qui y est nécessaire; il suffit de savoir que quand elles sont dans le parc, on les tue à coups d'épieux, & le coup mortel est sur le boutoir.

Un jeune sanglier de trois ans n'est pas courable, il donne trop de tablature aux chiens; un vieux sanglier miré donne plus de plaisir & moins de fatigue.

Déouille du Sanglier.

La chair du sanglier nourrit beaucoup; c'est un aliment qui ne se dissipe pas aisément, quoiqu'il se digere plus facilement que le cochon ordinaire, mais moins que le chevreuil.

On sert sur les bonnes tables la hure & les *filets* du sanglier, c'est-à-dire la tête & toute la chair du dos le long des reins, & on sale le reste: il est meilleur que le porc, parce que la chair de sanglier en a tout le bon sans en avoir le mauvais; mais la chair de sanglier salée se gonfle dans la saumure, quand vient le tems du rut, & sent mauvais comme la bête auroit alors senti, si elle eût été en vie. Le marcaffin est plus estimé pour son goût; mais la chair n'en est pas si saine, parce qu'elle est plus visqueuse & plus grossière.

Les sangliers qui sont apprivoisés & nourris dans des étables, ou enfermés dans des parcs, ne sont pas si bons que ceux qui ont la liberté de courir par-tout, & qui vivent de racines, de truffes, de froment & de tous les fruits qu'ils trouvent: ceux mêmes qui ont été tués à la chasse, après avoir long-tems couru, en sont meilleurs pour le goût & pour la santé, pourvu qu'on leur ait coupé d'abord les *suites* ou testicules qui corromproient toute la chair en peu de tems.

Les défenses du sanglier servent à faire des hochets qu'on donne à mâcher aux enfans, pour leur faire percer les dents. Celles du sanglier étant broyées en poudre très-fine, sont en usage dans la Médecine pour exciter les sueurs & les urines, pour absorber & adoucir l'âcreté des humeurs, & pour arrêter le crachement de sang; on en prend depuis dix grains jusqu'à trente ou quarante.

Les testicules & les autres parties de la génération du sanglier, prises intérieurement, passent pour exciter la vigueur.

La graisse de sanglier, appliquée extérieurement, résout, fortifie & adoucit.

Le poil de sanglier est unique pour toutes sortes de broffes, tant grandes que petites; pour une infinité d'usages.

Les excréments & le fiel de sanglier, appliqués extérieurement, résolvent les écrouelles, & guérissent la grattelle.

CHAPITRE IX.

De la chasse du Loup.

LE loup est un animal sauvage qui ressemble à un gros mâtin; il a les yeux bleux & étincelans, les dents inégales, rondes, aiguës & ferrées, l'ouverture de la gueule grande, & le col si court, qu'il ne peut le remuer; de sorte que s'il veut regarder de côté, il est obligé de tourner tout le corps: il est fort dommageable aux bestiaux; il est le plus goulu, le plus carnassier, le plus fin, le plus méfiant de tous les animaux, & qui a le nez meilleur; car si on le prend à bon vent, il est impossible de l'approcher avec un fusil, ni de l'atteindre avec les lévriers; & si on lui fait une traînée de quelque partie de bête morte pour l'attirer, il est inutile de le guetter le premier jour, il n'y viendra pas, quelque faim qu'il ait, avant que de connoître que les chiens y aient été comme à une chose abandonnée. Ces sortes de curées se font dans les grandes gelées & neiges que les loups sont affamés, ne trouvant rien à la campagne, à cause que la terre est couverte, & que l'on tient le bétail à l'étable: ils n'iront point le premier jour, ni quelquefois le second, mais le troisième, encore ne sera-ce que par échappée; & si on n'a piqué la curée avec des pieux & des brochets, ils l'emporteront par morceaux, n'y allant qu'en courant de toute leur force pour en prendre une gueulée ou un quartier, car ils ont une force incroyable du devant; & après avoir pris leur morceau, ils le vont manger à deux ou trois cens pas de là, ce qu'ils font avec une grande diligence, comme le plus goulu & le plus carnassier de tous les animaux; aussi est-il le plus sujet à la rage, & à faire de grands maux lorsqu'il en est atteint, à cause de sa force & de sa vitesse.

Lieux où l'on doit aller en quête avec le limier, pour trouver & détourner les Loups.

Les loups, soit loups-lévriers, loups-mâtins, ou loups-cerviers, ont leurs mangeures selon le tems, & aussi leur façon d'agir en faisant leurs nuits aussi-bien que les autres bêtes dont nous avons parlé; mais elles sont différentes, parce que toutes les autres ne vivent que de ce que pousse la terre, & les loups vivent de chair; c'est ce qui fait que, comme au printems le bétail commence à entrer en chair, les loups vont aussi dès le matin aux champs pour épier le bétail & en faire leur proie, & l'été ils ont encore plus d'occasions, puisque les campagnes sont des forêts pour eux; les grains étant grands, ils y sont à couvert tout le jour pour épier & prendre le bétail, qui est en ce tems-là en pleine graisse & bon; au-lieu qu'en hiver, étant renfermés dans les étables, leurs gardes ne les faisant sortir que pour les promener & les faire boire, les jours étant courts & les campagnes découvertes, les loups n'osent paroître, si ce n'est par quelques grands brouillards, ou que l'extrême faim ne les contraigne de venir chercher autour des villages quelques bêtes mortes ou charogne, ce qui les oblige à faire beaucoup plus de pays que dans les autres saisons pour trouver à se repaître, d'autant qu'ils se sont retirés dans le fond des forêts ou grands pays, ayant quitté les buissons peu de tems après que la campagne a été découverte, à cause qu'ils y sont trop tourmentés des payfans & de leurs mâtins; il faut donc aller en quête aux queues de ces forêts où ils se retirent.

Les loups peuvent aussi demeurer quelquefois dans un buisson au milieu de la campagne, dans certains jours qui seront obscurs, comme quand il neige ou qu'il fait un grand brouillard, & même demeurer sur pied dans la campagne, n'ayant pas encore trouvé de

quoi se repaître ; mais après si on les trouvoit entrés ou demeurés dans un buisson , il faudroit être diligent à les venir courre ; car ils n'y demeurent que jusqu'à ce qu'ils jugent l'heure qu'on mettra le bétail aux champs ; & afin de les obliger à demeurer , il fera bon d'y mettre quelques hommes à l'entour , pour quand ils paroîtront dans la plaine , les huer & crier ; ce qui les obligera à rentrer , & donner le tems aux chiens courans & aux lévriers de venir ; & quand même on les auroit détournés dans ces bouts & aculs du pays , on les y peut faire voir & courre aux lévriers.

On quête les loups au mois de Janvier qu'ils commencent à ligner ; on les trouve alors aisément dans la campagne ; au lieu qu'en Février , Mars & Avril ils quittent tout-à-fait les grands pays. Il est vrai que dans le premier cas , il est mal-aisé de les détourner , parce qu'ils sont toujours sur pied ; mais aussi quand on en trouve , ils sont quelquefois plusieurs à-la-fois qu'on donne aux chiens , ce qui fait une telle confusion parmi ceux-ci , que souvent les lévriers n'en prennent qu'un à la course , & quelquefois pas un. Pendant Juin , Juillet & Août , on ne chasse point aux loups ; c'est aussi le tems que les louveteaux sont très-petits , & qu'ils ne donneroient point de plaisir en les chassant ; on attend qu'ils soient fortifiés , afin de les faire chasser aux jeunes chiens pour les dresser ; on peut aussi y dresser les lévriers. On quête les loups en Octobre , Novembre & Décembre , avec des limiers & des lévriers dans les grands fonds & dans les buissons , ou dans quelque marais à la queue d'un étang , où il y a des buttes de jonc. Au commencement de Septembre , on va relever les loups la nuit , & on fait chasser les chiens courans deux ou trois fois , afin de les mettre en haleine & en curée. Comme les loups ne sont point si affamés alors que dans un autre tems , ils sont plus aisés à détourner , & ne donnent point le change si volontiers , sur-tout ceux qui ont des jeunes loups.

Choix des bons chiens pour le Loup.

Les bons lévriers pour le loup doivent être grands , longs & bien déchargés , si on en excepte quelques-uns qu'on met en lesse , qui doivent être plus renforcés , étant destinés pour arrêter le loup. Ces chiens doivent avoir la tête un peu plus longue que large , l'œil gros & plein de feu , le col large , les reins hauts & larges , les jambes seches & nerveuses. Quant au poil , les gris-tifonnés , les noirs , les rouges & à gros poil , sont estimés les meilleurs.

A l'égard des chiens courans , pour être bons à courre le loup , ils doivent avoir l'œil plein de feu , grands , bien taillés & fort alertes. On ne les fait chasser qu'à quatorze ou quinze mois. Les mois de Juin , Juillet & Août , sont le tems qu'on choisit pour dresser les jeunes chiens au loup , & pour cela on commence par leur en faire attaquer de jeunes , quoique le sentiment n'en soit pas si fort ; mais ces jeunes loups ne s'éloignent pas tant des chiens que les vieux ; de manière que ces loups s'approchant du fort , en connoissent facilement les voies.

Il faut s'enquérir des Bergers & des Laboureurs , s'ils ne voient pas aller & venir des vieux loups dans un buisson , afin d'y envoyer quelqu'un , ou d'y aller soi-même pour y trouver les louveteaux. Quand on va pour les découvrir , on doit avoir un chien dressé , afin d'en avoir connoissance par les chemins & les faux-fuyans : s'il n'y en a point , on examine l'enceinte où sont les plus grands forts , & on remarque par où les vieux loups sont sortis ou entrés. Cela fait , on perce l'enceinte jusqu'à ce qu'on trouve les abattis qu'auront fait les jeunes loups , parce qu'ils ne forcent point ; & après qu'on en aura eu connoissance , on se retire si l'on veut , étant sûr que les louveteaux sont dans cette enceinte ; ou bien , on en prend les devants pour en être plus certain : ensuite on découple les vieux chiens dans l'enceinte , tandis que d'ailleurs on mene les jeunes dans le chemin le plus proche de cette enceinte. On fait entrer quelques-uns des vieux , dix ou douze pas dans le fort avec les jeunes chiens , avant que de les découpler ; car il est bon qu'ils soient accompagnés d'un chien instruit de longue main pour les conduire , & leur montrer celui qui chasse. On doit sonner le plus vite qu'on peut , pour joindre les chiens qui sont en quête , & les rallier tous en les animant afin qu'ils prennent la voie.

Les vieux chiens étant assemblés , on leur dit : *voi-le-ci allé* ; & les nommant par leur nom , on crie : *harlou , mes bellots , harlou* ; puis on sonne pour chiens , mais peu d'abord , car cela étonne , & les oblige à prendre la voie avec les autres , & à la chasser. Il faut les appeler

de tems en tems pour les remettre sur les voies , tandis que quelqu'autre Chasseur les fait suivre , en disant : *tirez , chiens , tirez* ; & lorsqu'on est joint , on leur crie encore , *harlou , mes bellots , harlou , ralli , chiens , ralli* , & s'en va chiens , s'en va , selon qu'on voit qu'ils changent & qu'ils suivent les vieux chiens. On doit prendre , pour la première fois , les jeunes chiens & les flatter , puis les redonner après les autres qui chasseront , quand le loup passera par un chemin ; ou bien on les fait entrer dans le fort , lorsque la chasse est près d'eux. Si les jeunes loups sont déjà un peu forts , il est à propos , avant que de commencer la chasse , de mener un relais de quatre ou cinq chiens dressés , qui les ameneront : il faut toujours parler aux jeunes chiens , & les rallier avec les autres qui chassent jusqu'à ce qu'on ait pris un jeune loup ; étant pris , on le fait fouler par les vieux chiens , pour obliger les jeunes à faire la même chose en les flattant : on prend le loup , & on le leur montre en sonnant grêle , & leur criant , *voilà le mort , à moi , chiens , richaud* , & on le fait suivre par des chiens , leur disant : *tirez , chiens , tirez , accourre à lui*. Il est bon de faire plusieurs fois la même chose. Quand on est arrivé au logis , on prend de ce loup , & on en met cuire pour en faire curée aux chiens.

Connoissance du Loup , & termes dont on se sert pour le chasser.

Lorsqu'on quête un loup & qu'on le voit , on doit dire : *voici la trace ou piste du loup* ; les bouts des pieds qui sont imprimés sur la terre , s'appellent *ongles* , & la fiente , *les laissées*. Quand il marche au pas & d'assurance , *allures* ; & lorsqu'il courre , *fuites* du loup : les allures se connoissent allant d'assurance , quand le pied du loup est ferré , & les fuites , quand elles sont écartées , ce qui se voit par l'effort qu'il fait en courant ; & lorsqu'il a gratté , cela s'appelle *galies* ou *déchauffures* : le lit où il se couche le jour , se nomme *litteau* ; car quand on le courre , & qu'alors il se repose & se met sur le ventre , ce lieu s'appelle *flâtreuse*. Quand on est au bois , & que le limier a rencontré la voie du loup , on doit crier , *voi-le-ci allé* , si le loup va d'assurance ; mais s'il est lancé , on lui crie : *vales-ci-allé , vales-ci-allé* , qui est le terme significatif qu'il va fuyant ; & lorsque le limier suit pour lancer le loup , on lui crie : *après , l'ami , après , harout , harout , harli , hou , hou , harlou , harlou* ; & quand le loup est donné aux chiens , il faut crier : *s'en va , s'en va , chiens , mes bellots , harlou , harlou , outre - vaut , outre - vaut* ; mais lorsqu'on le voit , on crie , *velle-loo*.

Pour bien chasser le loup , il est absolument nécessaire de le distinguer d'avec la louve & le grand chien , & les vieux loups d'avec les jeunes : on en voit presque par-tout en hiver , pourvu qu'il ne gele pas trop fort ; car si ce n'est qu'une gelée blanche , les loups font des foulées , ainsi que les autres bêtes , lorsqu'ils passent sur l'herbe , pour peu qu'elle obéisse sous le pied , & que ce soit avant le soleil levé.

On peut encore en avoir connoissance sur la neige ; quand elle est nouvellement tombée & qu'il ne dégele point. On ne connoît pas bien un loup à la trace lors du dégel , & quand il vient fraîchement de passer ; car les voies disparaissent après , lorsqu'il n'a pas gelé & que la terre est découverte. C'est dans les chemins qu'on peut juger de la piste d'un loup , parce que le sol en est ferme ; les voies s'effacent dans les terres molles. On connoît aussi la trace du loup en été dans les chemins ; mais ce n'est que le matin , quand la rosée est sur la terre , & qu'elle a fait de la poussière une espèce de boue : on en peut encore juger de même dans les terres labourées , où la rosée opere le même effet ; cela dure jusqu'à ce que le soleil ait séché cette humidité ; après quoi la poussière vole & efface tout.

Pour démêler les traces du vieux loup d'avec celles du chien , il faut remarquer que le loup , quand il va d'assurance , a le pied très-ferré : au lieu que celui du chien est toujours fort ouvert , & qu'il a le talon moins gros & moins large que le loup , & les deux grands doigts plus gros , quoique les ongles de celui-ci soient plus gros & enfoncent plus avant en terre ; outre que le loup forme en-dessous trois petites fossettes , ce que celui du chien ne fait pas. Le loup a aussi plus de poil sur le pied que le chien , & les allures en sont bien plus longues , mieux réglées & plus assurées.

Le pied du loup diffère de celui de la louve , en ce que celle-ci est mieux chassée , & qu'elle a les ongles moins gros que le loup : du reste , tout est égal. On connoît les jeunes loups d'un & de deux ans , aux liaisons des pieds , qui ne sont point encore si fortes que celles

des vieux loups; ce qui fait que les jeunes vont le pied plus ouvert, qu'ils ont les ongles plus petits & plus pointus, & que leurs allures ne sont pas si réglées ni si longues. La manière de faire leurs nuits, donne encore à connoître les jeunes loups: ils ne les font qu'autour des villages, & aux environs des ruisseaux, au-lieu que les vieux les font dans les grandes plaines. Ceux-ci n'ont point les laissées si dures que les autres. La louve fait les siennes toutes molles au milieu d'un chemin; celles du vieux loup se trouvent presque toujours sur une pierre, une butte ou un petit buisson, & quand il se déchauffe, il le fait avec plus de violence que la louve & les jeunes loups.

Comment chasser le Loup.

Lorsqu'on va chasser le loup dans le bois, il faut avant que d'entrer en chasse, y aller pour détourner le loup avec le limier, auquel on crie, quand il se rabat, *vel-ci-allé*, tant que le loup ira d'assurance: pour échauffer votre chien & l'obliger à suivre, on lui crie: *hou, l'ami, hou* après: quand vous le rembucherez, vous le flattez en brisant haut & bas, & si vous en voulez prendre le contre-pied, vous lui criez: *tiens à moi, vel-ci revari*, si ne n'est que vous eussiez rencontré un loup dans la plaine, où vous l'eussiez suivi pour en revoir & le juger par les connoissances que j'ai dit ci-devant; & après avoir fait les grands devants de votre quête & n'avoir rien rencontré, vous devez considérer le pays, pour voir de quel côté pourroit venir un loup qui seroit encore dans la campagne, pour n'avoir pas trouvé de quoi se repaître, afin de vous y mettre & y attendre, en écoutant si vous entendez crier les Laboureurs ou Bergers, pour aller à eux, en cas que le loup ne vienne pas à vous; & étant tombé sur les voies avec votre chien, il faut le suivre jusqu'à ce que vous l'avez trouvé entré dans un fort, où vous le briserez, encore qu'il entre par un chemin: (ce que font ordinairement les loups, qui ne font point de retour sur eux comme les autres bêtes, si ce n'est rarement) vous irez prendre les grands devants du buisson, afin de ne le pas presser, car il pourroit être demeuré à vingt pas dans le bois pour écouter, sans être entré dans le fort. Quand vous aurez pris les devants du buisson, vous devez revenir où vous l'avez brisé; pour en suivre la voie le long du chemin & le rembucher dans le fort: après l'avoir fait, vous reprendrez vos devants, que vous commencerez par où vous les avez achevés, pour changer le vent à votre limier & lui faciliter le sentiment; & si vous le trouvez forti (car un loup affamé ne demeurera pas, à moins qu'il n'y soit contraint par la peur), vous le devez suivre jusqu'à ce que vous l'avez brisé.

Il est nécessaire d'être deux à cette chasse pour reconnoître le loup, afin que tandis que l'un démêle les voies pour trouver le dernier rembuchement de la bête, l'autre prenne les grands devants pour reconnoître s'il ne sort point du buisson: par-là ils seront éclaircis de tous les faux rembuchemens; car les loups en font quelquefois trois ou quatre, & assez souvent au premier carrefour qu'ils trouvent, ils se déchauffent, ce qui est un signe assuré qu'ils ne veulent pas demeurer.

Quand on veut chasser le loup, il en faut bien choisir la courre, & y savoir bien placer les lévriers. Pour cela il est bon d'en reconnoître la refuite & de s'en instruire de quelques Laboureurs, ou bien de s'en aller dans les grands pays de bois qui sont les plus proches du lieu où est détourné votre loup, afin de faire votre courre dans cette refuite si le vent y est bon. Après en être instruit, vous devez aller visiter le buisson, pour juger le lieu le plus propre pour faire la courre & y placer les lévriers, après avoir connu d'où vient le vent; car pour être bon, il faut qu'il vienne du côté du buisson, & non du côté de la courre, à cause que le loup, qui est un animal fin & défiant, & qui a le nez bon auroit le vent de vos lévriers, & ne fortiroit point de ce côté-là.

Il est à propos, pour bien faire cette courre, que l'affiette qu'on choisit pour cela ne soit point montueuse, mais plate. Quand on courre le loup dans un endroit défavorable, on ne doit point mettre la courre la tête en bas, à cause de l'avantage qu'ont les loups sur les lévriers lorsqu'ils courent en descendant, parce que toute la force du loup est sur le devant, ce qui le fait plus fortement soutenir en courant à la vallée que les lévriers, joint qu'ils ne peuvent prendre le loup sans courir risque de tomber & de faire la culbute. Si vous êtes contraint de faire votre courre où seront ces collines & ces buissons, à cause que c'en est la refuite & que le vent y est bon, laissez cette tête avalante dans votre en-

ceinte, la faisant défendre de même que le buisson où sera votre loup, & placez vos premiers lévriers au pied de la colline, & le reste en haut. Il ne faut point de buisson pour cette chasse; s'il s'en trouve par hasard, il est bon de placer des cavaliers tout-autour pour y défendre & pousser le loup dans la courre, tirant quelques coups de pistolet en l'air, afin de l'obliger à percer plus vite, & que le loup n'ait pas le tems de reconnoître la courre.

Lorsque l'on veut courre un loup qui est détourné dans un buisson ou dans une queue de grand pays, on doit envoyer placer les défenses & tendre des panneaux, & presque en même tems aller placer les lévriers à la courre. Il faut que les panneaux pour loups aient cinq pieds de haut, que le fil en soit fort, & les mailles grandes. Ces filets doivent être tendus lâches, afin que le loup s'y maille & s'y embarrasse; car s'ils étoient trop tendus, en donnant contre il s'en retireroit & pourroit sauter par-dessus, le loup sautant facilement cinq ou six pieds de haut. Il est nécessaire que la corde qui commence le panneau, soit assez grosse pour ne pas rompre lorsque le loup y donnera.

Quant aux Chasseurs, il faut qu'ils soient à l'entour du bois où le loup est détourné, & du côté qu'on ne veut pas qu'il aille, afin de le faire donner dans les lévriers. A l'égard des gens de pied, on les poste à six pas l'un de l'autre, la tête tournée du côté du bois, avec chacun un bâton à la main, (car il y a quelquefois des loups qui veulent forcer). Il faut qu'ils soient éloignés du bois de dix ou douze pas, pour n'être pas surpris des loups qui en fortiront, & avoir le tems de crier, de faire du bruit, & de montrer leurs bâtons pour les empêcher de passer, & les faire retourner dans le bois.

Pour les cavaliers, ils doivent être placés un peu plus éloignés, à cause de l'avantage que leur donnent leurs chevaux; & il est bon qu'ils tirent quelques coups de pistolet de tems en tems pour forcer le loup à rentrer & le faire aller à la courre. Ceux qui tiennent les lesses des lévriers, doivent être cachés dans des loges faites exprès avec des branches d'arbres, hors deux hommes qui tiendront deux lévriers *étrités*, c'est-à-dire qui ont les jarrets bien faits, dans un fossé ou au bord du bois, de peur d'être aperçus du loup, qui ne manque jamais, avant d'enfoncer la courre, de fortir la moitié du corps hors du bois pour voir s'il n'y a rien à craindre dans la plaine. Il faut que les valets de lévriers aient chacun un bâton à la main d'une grosseur & longueur raisonnable, pour s'en servir quand le loup est arrêté par les lévriers & terrassé, & le lui mettre dans la gueule pour le faire déborder.

Si l'on avoit fait rapport que ce fût un de ces grands loups qui sont extraordinairement vites, il faudroit placer deux lévriers des plus forts & des plus vaillans à une certaine distance de la courre, au milieu de vos deux flancs, & les tenir cachés dans une hutte de branchage, & en même tems ordonner au valet des lévriers de ne les point lâcher que le loup ne soit avancé dans la courre de vingt pas; pour lors sortant de la hutte avec les lévriers, & leur ayant fait voir le loup, il les lâchera aussi-tôt; ce que doivent faire tous les autres, puisque s'ils les lâchoient auparavant, les lévriers pourroient aller d'un autre côté qu'au loup. Il faut aussi qu'il y ait des cavaliers cachés pour animer & secourir les lévriers; de cette manière on ne peut point manquer un loup, quelque vite qu'il soit.

On force encore les loups avec les chiens courans; mais on doit prendre garde que ce soit un jeune loup, & non pas un vieux qui fait plusieurs pays, & dont la force & l'haleine sont supérieures à tout.

Quand les chiens ont forcé le loup & qu'ils l'ont pris, on leur en fait la curée pour les animer à cette chasse.

La chasse au loup se fait quelquefois par triétrac ou battues, en assemblant plusieurs Payfans qui font du bruit pour effaroucher la bête & la faire passer devant les tireurs.

On détruit encore le loup, le renard, & généralement toutes les bêtes puantes, par des pièges, par des amorces empoisonnées, & plus sûrement par le *carnage*, qui n'est autre chose que de traîner une grosse carcasse qu'on laisse dans le bois auprès de quelque affût, après l'avoir liée avec des harres de bois plutôt qu'avec de la corde, pour que la bête se méfie moins: il faut l'attendre avec silence & patience pour la fusiller. Le renard y vient dès la première nuit, mais le loup n'y vient quelquefois que la troisième nuit, & ils ne s'y trouvent point ensemble.

Maniere de prendre les Loups avec differens pieges.

Comme tout le monde n'est point en état d'exécuter les grandes chasses que l'on vient de décrire, & que le loup est un animal qui cause un dommage infini par la perte des bestiaux qu'il tue, on ne doit rien négliger pour enseigner tous les moyens de le détruire.

On le prend dans des fosses dont l'ouverture est de neuf à dix pieds en carré, & de pareille profondeur; il est bon qu'elles soient plus larges dans le fond & de tous les côtés que par le haut, afin que le loup ne puisse pas sauter, ni monter pour en sortir. Il faut faire un carré de quatre pieces de bois de la grandeur de l'ouverture de la fosse; il seroit même à propos de le poser en place sur la terre à l'endroit destiné, creuser la fosse en dedans, & enfoncer les pieces de bois dans la terre, de maniere qu'elles soient à niveau du terrain, & que les deux pieces de bois des côtés excèdent l'entrée de la fosse de deux pieds, tant par le haut que par le bas; que les deux traverses qui sont entaillées pour être enchassées dans celles des côtés, soient plus épaisses de moitié que celles des côtés, & qu'elles excèdent de quatre pouces au moins tant d'un bout que de l'autre, & paroissent plus élevées de moitié par l'épaisseur du bois que les côtés, comme on peut le remarquer en la figure suivante, lettre *A*. Après cela on fait le couvercle de planches minces qui remplissent l'ouverture du carré *BB*. Ce couvercle doit être partagé en deux parties égales, & on fait enforte qu'il s'ouvre en-dedans la fosse par le milieu, en pratiquant de chaque côté deux tourillons gros comme le doigt, un en haut, & l'autre en bas de chaque piece du couvercle, & qu'on pose dans deux mortaises ou trous qu'on a fait sur les traverses proche les pieces des côtés.

Quelques-uns se servent, pour former le couvercle, de deux claies qu'ils accommodent juste, au-lieu de planches, & y pratiquent également deux tourillons de chaque côté; puis ils y passent & fourrent au travers des vuides, des herbes, des brins de fougere, du genêt ou de la bruyere, afin que cela paroisse comme le terrain même qui est autour; & s'il n'y en avoit point, on ne seroit pas mal d'en piquer & d'en répandre aux environs, pour que l'animal ne se méfie point.

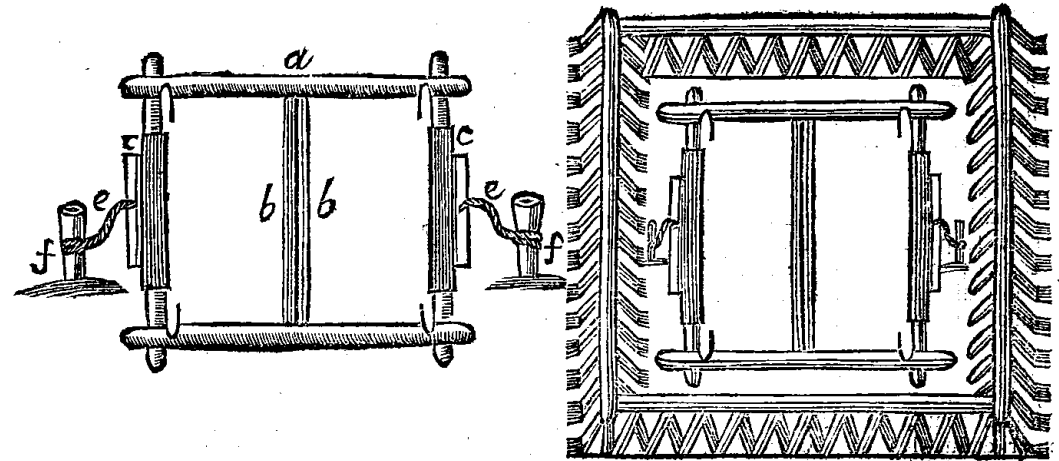
Il faut que le couvercle *BB* se referme de lui même: pour cela on attache à chaque côté du couvercle un contre-poids, comme il est marqué en la figure suivante *CC*, & à chaque contre-poids une petite ficelle *EE*, qu'on noue à un piquet *FF*, afin que le cercle se referme, & que la ficelle le retienne, de peur qu'il n'ouvre trop & qu'il ne puisse pas se refermer de lui-même.

Quand tout cela est fait & mis en place, on chasse dans terre tout-autour & proche du carré, des piquets de bois gros à-peu-près comme le poignet, à un ponce l'un de l'autre: il est bon que les piquets aient hors de terre trois pieds ou trois pieds & demi de haut: ensuite à un pied & demi ou deux pieds de distance, on chasse encore dans terre un pareil rang de piquets: ces deux rangs doivent être placés de façon qu'ils se joignent par le haut comme un toit de maison: on attache au haut des deux rangées de piquets une perche ou gaule qu'on lie fortement avec des barres, qui forme comme le faite d'une charpente, & cela des quatre côtés; ce qui compose une galerie tout-autour de la fosse, où l'on met un mâtin, qui est accoutumé à être toujours libre, & qui en se promenant dans cette galerie, s'ennuie & hurle toute la nuit. Au-lieu de chien, on y peut mettre un mouton qui bêle toute la nuit: cela attire le loup, qui tourne en dehors de la galerie pour poursuivre l'animal qui est enfermé & qu'il espere prendre; l'animal suit en voyant le loup, & celui-ci ennuyé de tourner toujours en dehors, saute par-dessus la galerie de piquets, dans l'espérance de lui couper le chemin, & tombe dans la fosse.

Les piquets ont encore l'avantage d'empêcher que des hommes, ou des bestiaux ne tombent dans la fosse. Il s'y prend quelquefois plusieurs loups en une nuit.

Il faut choisir un terrain qui se soutienne quand on le creuse, qui ne soit point sablonneux, & qui soit proche le bois, & de l'entrée & sortie des loups.

Figure d'une fosse pour prendre des Loups.



Autre maniere de prendre les Loups au piege de fer appellé Traquenard.

Lorsqu'on a un carnage de bête morte, on tend trois pieges de fer à loup en triangle, le carnage au milieu; le loup, après avoir bien écouté & regardé autour de lui, court de toute sa force arracher une gueulée de carnage, & se retire à vingt pas pour la manger; il continue toujours de cette façon jusqu'à ce qu'il soit saoul. A force d'aller & venir, il marche infailliblement sur un des trois pieges qui doivent avoir au bout de leur chaîne un croc de fer triple; de sorte que le loup en traînant le piege, marque la terre par où on a passé le croc, ce qui facilite le moyen de le trouver. Si le piege étoit solidement attaché, le loup casseroit le piege, ou se couperoit la patte. Quand il n'y a point de croc triple, il y a un anneau de fer auquel on attache une branche de bois ou un billot, afin que le loup, en traînant ce billot, gagne toujours un peu de terrain, ce qui l'amuse & l'empêche de se couper la patte. Il faut avoir soin d'éventer le piege, ce qui se trouvera amplement expliqué au Chapitre suivant, à l'article du renard.

Moyen pour prendre des Loups avec des Lacs coulans.

On peut prendre les loups avec des lacs coulans, ainsi qu'il est expliqué au même article, sans qu'ils puissent couper la corde qu'on attache à une grosse branche afin que le loup puisse la traîner, ou bien à un petit arbre qui ploie facilement, & que le loup ne puisse point arracher sans s'étrangler.

Comment prendre les Loups avec un hausse-pied.

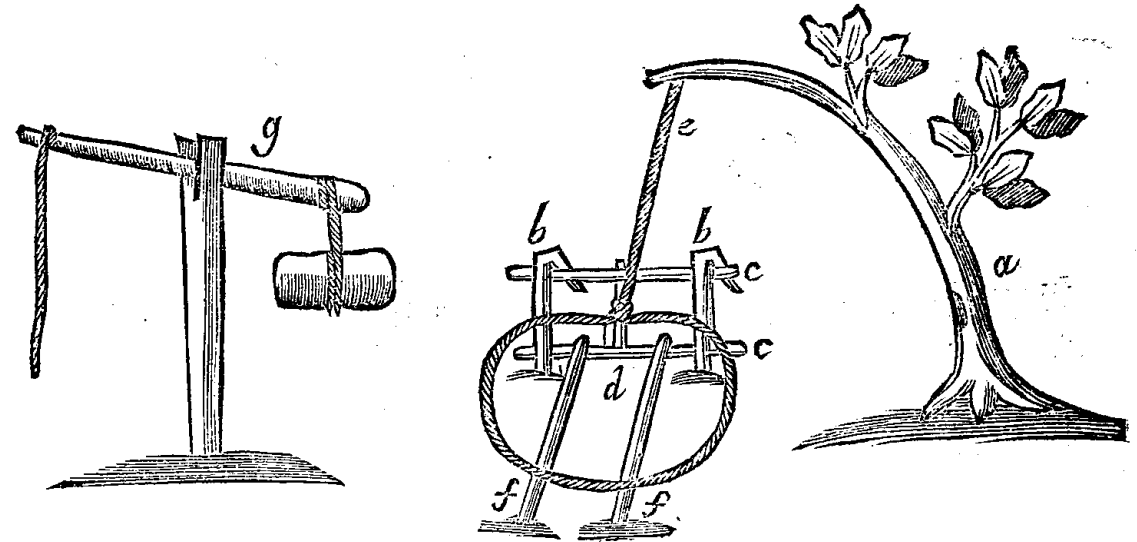
On prend encore les loups avec un hausse-pied, qui est un lac coulant, mais bien différent de celui dont on se sert à prendre les renards; pour cela on prépare deux pieux de bois à crochet longs de quatre à cinq pieds, suivant le terrain où on les doit placer, pointus par les bouts d'en-bas, pour être enfoncés en terre à l'endroit destiné à tendre le piege; deux bâtons gros comme le ponce, qui soient droits, bien unis & de longueur convenable, pour

servir de traverses aux deux pieux à crochet ; un petit morceau de bois plat coché par le milieu , pour être attaché à un endroit de la corde qu'on attache au haut du baliveau , qui fait agir le ressort , & qui sert de détente ; & quatre ou cinq bâtons gros comme le pouce , longs de cinq à six pieds , suivant que le juge à propos celui qui tend , & cela , pour servir de marchette qu'il éguisera par les bouts d'en-bas. Ils doivent être égaux en longueur.

Quand on veut tendre un hausse-pied , il faut chercher l'endroit par où passe le loup , & aux environs de cet endroit , choisir un jeune baliveau *A* qui soit assez fort pour enlever en l'air un loup lorsqu'il est pris par la patte : on doit l'ébranler jusqu'au haut , & y nouer une corde grosse comme une plume à écrire , de longueur convenable , pour y attacher le petit morceau de bois plat qui sert de détente , & ensuite passer le petit bout de la corde dans un petit canon de fer , pour que le loup étant pris par la patte , ne puisse la couper avec les dents , & avec le reste de la corde , y pratiquer un lac coulant de grandeur convenable. S'il ne se rencontroit point en cet endroit de baliveau commode , on se servira d'une bascule , comme elle est représentée en la figure suivante lettre *G* , à laquelle on attachera sur le derrière une grosse pierre avec de bonne corde , pour faire agir le ressort comme fait le baliveau. La corde étant nouée au haut du baliveau , on prend ses mesures pour y attacher le petit morceau de bois plat coché qui sert de détente , on passe la corde dans le petit canon , & on pratique avec la même corde un lac coulant de la grandeur proportionnée à l'animal qu'on veut prendre : quand tout est préparé , on prend les pieux à crochet *BB* , qu'on enfonce fortement en terre à distance & hauteur égale , de manière qu'ils puissent arrêter la roideur du baliveau qu'on ploie , ou soutenir le poids de la bascule qui fait le ressort ; puis on pose une des traverses sous les crochets des pieux , & l'autre traverse plus bas , qu'une personne tient contre les pieux , pendant qu'un autre tire à lui la corde qui est attachée au haut du baliveau , lui fait faire l'arc & le tient en état ; on passe ladite corde où est le lac coulant par-dessus les deux traverses , & on fait entrer droit le petit morceau de bois plat qui est attaché à la corde , & qui sert de détente entre & contre les deux traverses , ce qui tient le piège tendu & en état ; puis on prend ses mesures pour poser sur le bord de la traverse du bas quatre ou cinq bâtons qui doivent servir de marchette , qu'on enfonce un peu en terre par les bouts pointus presque à plat , de manière qu'ils ne reculent point , & on les espace à distance égale ; ensuite on les couvre légèrement de petites branches , mousses , feuilles ou gazons fort légers , & cela pour imiter le terrain des environs , afin que le loup ne se méfie point ; après quoi on étend dessus , le plus adroitement qu'il est possible , le lac coulant : d'autres le tendent suspendu en l'air , & cela , suivant le génie de celui qui tend.

Explication & Figure du Hausse-pied tendu.

- A.* Baliveau.
B B. Deux pieux à crochet enfoncés en terre à distance égale.
CC. Deux traverses , dont l'une est posée sous les crochets , & l'autre plus bas appuyée seulement contre les pieux.
D. Petit morceau de bois plat coché par le milieu , & attaché à la corde qui tient le ressort où est aussi pratiqué le lac coulant ; laquelle corde
E. Est attachée au haut du baliveau auquel on a fait faire l'arc.
FF. Les bâtons fichés en terre presque à plat , & posés sur la traverse d'en-bas pour servir de marchette ; & ils sont couverts de ce que l'on a marqué ci-dessus , pour imiter le terrain des environs.
G. Bascule au défaut de baliveau.



Il est sensible par cette figure que lorsqu'un loup marche & appuie un peu sur les bâtons qui servent de marchette , & qui sont posés sur le bâton de la traverse d'en-bas , il la fait tomber , & en même tems relever le baliveau où est attachée la corde du lac coulant qui prend & enlève le loup par le pied.

Quand on tend le hausse-pied à un passage assez large pour que le loup puisse passer à côté du lac coulant , on fiche en terre des branchages des deux côtés , pour obliger l'animal à passer dans le piège.

Moyens pour éventer les cordes dont on fait les lacs coulans.

Prenez dans la bergerie de la fiente de mouton la plus fraîche , délayez-la dans un vaisseau avec de l'eau , puis trempez-y les cordes pendant vingt-quatre heures ; ne les faites point sécher au soleil , mettez-les sécher sur des perches au vent & à l'air , quand elles ne servent point.

On frotte encore les cordes de fiente de loup fraîche & nouvelle ; ce qui en ôte le sentiment au loup , comme fait la fiente de mouton.

Maniere de faire mourir les Loups avec des aiguilles.

Anciennement on prenoit les loups aux aiguilles ; c'étoient des aiguilles pointues par les

deux bouts qu'on mettoit en croix ; on les attachoit l'une sur l'autre avec un crin de cheval que l'on passoit tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, ce qui les tenoit en croix ; mais en les forçant un peu, on les replioit presque ensemble, afin de les enfoncer dans un morceau de viande : le loup qui avale goulument & qui mâche peu, avale les aiguilles & la viande sans s'apercevoir de rien ; mais quand la viande est digérée, les aiguilles reprennent leur première situation & reviennent en croix ; alors elles piquent l'intestin du loup, & le font mourir par la fuite.

Appât pour attirer les Loups & autres bêtes voraces à l'affût.

Il faut prendre une livre du plus vieux oing que l'on puisse trouver, le faire fondre avec une demi-livre de galbanum, y mettre une livre de hannetons pilés, & faire cuire le tout à petit feu pendant quatre à cinq heures ; ensuite passer cette composition encore chaude dans un gros linge neuf, en le pressant & exprimant tout ce qu'on en peut tirer ; après quoi on met cette composition dans un pot de terre, & on le garde ; plus il sera vieux, meilleur il sera. On en frotte la femelle de ses fouliers, & on se promène autour des bois où l'on juge qu'il y a des loups, puis on s'en revient à son affût à bon vent, c'est-à-dire que le loup vienne à vous avec le vent, afin qu'il n'ait pas de sentiment du tireur.

Quelques-uns pour attirer le loup à l'affût, contrefont le hurlement du loup dans un sabot ; ce qui les attire, sur-tout lorsque les louves sont en chaleur ; & alors ils approchent assez près de l'arbre où on est posté pour les tirer aisément.

Dépouilles du Loup.

La graisse de loup est un bon remède pour les maux d'yeux.

Le foie de loup desséché, mis en poudre & bu dans du vin tiède, est excellent pour les toux invétérées & pour les maladies du foie. C'est aussi au foie de loup que certaines gens attribuent le prétendu sortilege dont on accuse les Bergers quand ils arrêtent un carrosse au milieu du chemin, malgré les coups de fouet du Cocher. Voici, suivant eux, de quelle façon on peut exécuter ce beau sortilege. Prenez un foie de loup, faites-le sécher, en le grillant, jusqu'à ce qu'il puisse se réduire en poudre ; pulvérisez-le & le jetez dans l'air sur quelque chemin où vous verrez venir un carrosse, jamais les chevaux ne passeront que cette poudre ne soit entièrement dissipée.

Les dents de loup s'emploient aux hochets des enfans, & servent aux Orfèvres, Relieurs, Graveurs & Doreurs, pour polir leurs ouvrages.

Les peaux de loups servent à faire des manchons & des fourrures de manteaux, dont on prétend que les poux, punaises & autres vermines n'approchent pas.

Il y en a qui disent aussi qu'une peau de loup tannée mise entre les draps & la couverture, préserve du froid pendant l'hiver, & du chaud pendant l'été ; du froid, en mettant le poil de la peau vers soi, & du chaud en mettant le poil en-dessus.

Le grand boyau de loup & de louve sert, après qu'il a été bien dégraissé & bien nettoyé, en sorte qu'il n'y demeure que la simple peau pour la rendre déliée & séchée comme un ruban de foie : c'est alors un remède infailible pour la colique, en se le mettant autour des reins sur la chemise ; il faut, dit-on, aux hommes celui de la louve, & aux femmes celui du loup.

CHAPITRE X.

De la chasse du Renard & du Blereau ou Taiffon ; des Belettes, des Martes ou Fouines, des Putois, & des Chats-Harets.

ARTICLE I.

Chasse du Renard.

LE renard est un animal sauvage fort connu, qui est gros comme un moyen chien ; il est roux, il a les oreilles courtes & la queue longue & fort chargée de poil ; il vit de poules, d'oies, de lapins, de lievres, de fauterelles & de souris. Il n'y a rien de plus fin que le renard : il se cache avec beaucoup de précaution dans des lieux souterrains, y faisant sept ouvertures différentes les unes loin des autres, de peur que les Chasseurs lui dressant des pièges à un de ses terriers, ne le fassent tomber dans leurs filets.

Le renard se trouve presque dans toutes sortes de contrées, soit froides, chaudes ou tempérées. On rapporte que dans les pays septentrionaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruses que ceux que nous voyons dans nos climats. Le renard ne vit que par finesse, & il est une infinité de ruses dont il se sert pour attraper sa proie. J'avois tendu une espèce de traquenard ou piège de fer pour le prendre avec du foie de mouton ; il creusa la terre par-dessous, fit débâter le piège, & mangea le foie à loisir & sans danger. Les animaux qui lui sont inférieurs, courent risque lorsqu'ils tombent sous ses pattes, car il ne les manque guère. Les renards aboient à-peu-près comme une chienne dont la voix est enrouée : ils chassent les lievres & les lapins d'une manière assez plaisante. Ils vont deux de compagnie à la chasse aux lapins : l'un se met aux aguets sur les chemins, tandis que l'autre chasse dans le bois, & fait entendre un glapissement qui leur donne l'épouvante, & les oblige de fuir dans leurs trous. Le renard qui les attend sur le chemin, se fait aussi-tôt de ceux qui viennent à sa portée. Comme le lievre est plus rusé que le lapin, le renard aussi se sert d'une autre finesse pour le prendre : il se met en sentinelle, & aussi-tôt qu'il est près de lui, il saute dessus & le tue.

On chasse le renard ou avec des chiens courans plutôt trop petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aisément les bois ; ou bien avec des bassets. On peut chasser les renards pendant toute l'année. C'est ordinairement dans les bois qu'on va les chercher ; ils y font leurs nids & leurs mangeures. On les quête aussi dans les garennes de lapins, où ils vont pour dénicher les *rembouillers*, qui sont les petits lapereaux ; ils vont encore le long des ruisseaux, pour y trouver & prendre les grenouilles ; & dans les champs & les bleds, où ils quêtent & chassent les perdreaux, quand c'en est la saison, & même les levreaux. Le renard se terre de même que le lapin, & pour l'en empêcher, lorsqu'on veut le chasser, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnus dans les buissons.

Chasse du Renard aux chiens courans.

Quand un renard est entré dans un fort, on doit prendre les devans ; & si les chiens s'en rabattent, on regardera à terre, pour connoître & juger du pied de cet animal. Le pied du renard ressemble fort à celui d'un chien de chasse ; on le distingue seulement en ce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'est pressé de fuir : il s'appuie très-légèrement du talon quand il marche. Si le renard qu'on a détourné est dans un buisson où il n'y ait point de terriers, il faut avoir des panneaux tout prêts pour tendre au-devant des autres endroits où l'on fait qu'il y en a ; puis on place les chiens dans la fuite la plus assurée & la plus commode pour le courre, après quoi on découvre la meute au rembouchement & sur les voies du renard. Il est bon de leur faire battre les gros alliers ; c'est-là ordinairement où se retirent les renards. Lorsque les chiens ont rencontré un renard, on sonne comme pour le loup, c'est-à-dire d'un ton grêle, & on crie : *harlou, mes bellots, harlou, s'en va, chiens, s'en va.*

Toutes les fois que les chiens sont hors de la voie, on prend les devants & on les fait secourir par les relais, parce qu'ils se rebutoient à force de percer les broussailles & les forts garnis d'épines. Si le renard qu'on poursuit se terre, ce qu'on connoît par les chiens qui cessent tout-d'un-coup de chasser, il faut faire tourner les chiens sans leur laisser perdre la voie, & chercher où est le terrier. L'ayant trouvé, & après avoir reconnu que le renard y est entré, ce qu'on connoît par le pied, on le déterre avec des pioches, ou autres instrumens propres à cela; on prend un basset qu'on met dans le trou où est entré le renard, puis on garde le silence pour entendre la voix du basset qui sera dans le terrier, & pour le mieux on se couche à plat, une oreille contre terre. On ne doit pas fouiller le renard dans un terrier, si ce n'est dans un terrain sablonneux, car dans les rochers c'est peine inutile. Lorsque la tranchée est ouverte & qu'on aperçoit le renard, on le prend pour le faire fouler aux chiens, en leur criant, pour les animer: *Voi-le-là, voi-le-là*, en sonnait le grêle, puis la mort & la retraite, comme aux autres chasses.

Le renard dispute le terrain tant qu'il peut, & ce n'est que difficilement qu'on le tire du fort, sur-tout quand il s'étend bien loin. Cet animal rusé met souvent la tête dehors & rentre aussi-tôt dedans, & lorsqu'on le force de sortir, il faut que ce soit à portée des Chasseurs qui l'attendent sur les avenues avec leur fusil. Quand il est une fois en course, il longe les chemins tant qu'il peut, afin de ne guère laisser de sentimens aux chiens & les faire tomber en défaut. Lorsque le renard est entré dans un terrier, pour l'en faire sortir, on se sert d'une mèche soufrée dont la composition est ci-après, & les Chasseurs le tirent.

Manieres de dresser les Bassets pour le Renard & le Blereau.

Il y a deux sortes de bassets, les uns couverts de gros poil comme les barbets, & qui ont les jambes droites; les autres les ont torses & le poil court. Ceux-ci coulent plus aisément en terre, & sont meilleurs pour les blereaux & pour les renards terrés: les premiers servent à deux fins; ils courent sur terre comme chiens courans, & ils entrent plus hardiment en terre que les autres; mais ils n'y tiennent pas si long-tems.

On met les jeunes bassets à la chair de deux manieres, en mettant toujours devant eux un ou deux vieux bassets pour le chasser. Voici la premiere maniere.

Quand les renards & les blereaux ont des petits, on y mene tous les vieux bassets, on les laisse entrer en terre; & lorsqu'ils commencent à aboyer, on tient les jeunes auprès des trous un à un, de peur qu'ils ne se battent & que cela ne les empêche d'écouter les abois: après que les vieux renards ou blereaux sont pris, on couple tous les vieux bassets, & on laisse aller les jeunes dans les trous; quand ils sont en terre, on les encourage à la proie, en leur criant: *Coulez à lui, basset, coulez à lui, hou, prenez, prenez*; & lorsqu'ils tiennent quelque renardeau ou quelque petit blereau, on le leur laisse étrangler dans le trou; on a attention seulement que la terre ne s'affaisse pas sur eux; ensuite on prend toutes ces petites bêtes mortes, on les emporte à la maison, & on en fricasse les foies & le sang avec du fromage & de la graisse, dont on fait la curée aux chiens en leur montrant la tête de leur gibier. Avant ou après la curée, il faut laver les bassets avec de l'eau tiède & du savon, pour faire tomber la terre, qui les rendroit galeux.

L'autre maniere de les dresser est toute différente. On fait acculer par les vieux bassets, de vieux renards ou blereaux; on les prend & on les arrache tout en vie avec des tenailles; on leur coupe le mâchoire de dessous, sans toucher à celle de dessus; ensuite on fait faire dans un pré des trous assez larges pour que les bassets puissent y entrer deux de front & s'y tourner; on couvre tous les trous de planches & de gazon; on y met le renard ou blereau, & on y lâche tous les bassets, tant vieux que jeunes, en les animant fortement: quand ils ont assez aboyé, on donne sept ou huit coups de beche à côté pour les enhardir, puis on leve les planches à l'endroit où on a mis la bête, on la prend avec des tenailles, & on la tue devant les chiens, ou bien on la fait étrangler par quelques lévriers pour leur en faire curée. Aussi-tôt qu'elle est morte, on jette aux chiens quelques morceaux de fromage qu'on a mis exprès dans la gibeciere.

Pour chasser avec plaisir au renard & au blereau, il faut avoir six ou sept bons bassets, & autant d'hommes robustes pour faire les trous, & qui portent pour cet effet des beches, des pioches, des tarières de plusieurs façons pour ouvrir la terre, des tenailles pour arracher du trou les bêtes vivantes, une pelle & quelque vaisseau où l'on met de l'eau pour faire boire les chiens.

Ruses & pieges pour détruire les Renards.

Après avoir enseigné la maniere de chasser les renards, je passe aux moyens de les prendre par ruses, parce qu'ils détruisent plus de gibier que les meilleurs tireurs. On doit s'appliquer à leur faire la guerre par toutes sortes de moyens, quelque dépense que l'on y fasse en appâts & en pieges, on en est bien récompensé par l'abondance du gibier & de la volaille.

Comment on prend les Renards à l'appât, avec un piege de fer appelé Traquenard.

Quand on fait un bois où il y a des renards, il faut, à une distance environ de cinquante pas du bois, bêcher la terre de quatre pieds en carré & la rendre bien menue, afin que le pied de l'animal s'imprime facilement dessus, & faire la même chose en différens endroits, mais toujours dans un lieu découvert, éloigné d'arbres, haies & buissons, de peur que le renard ne prenne de la défiance. On fait frire dans du sain-doux plusieurs petits oiseaux & morceaux de pain, on y met gros comme un pois de galbanum & autant de camphre (on conserve le camphre dans du coton, ou dans de la graine de lin, dans une bouteille de verre bien fermée); on met le tout dans un petit pot qui ne sert qu'à cela, puis l'on jette sur la terre béchée de petits morceaux de petits oiseaux & pain frits en différens endroits, & particulièrement dans le milieu. Si le renard y a donné, ce qui se voit par l'impression des pieds, on remet le soir les mêmes appâts aux mêmes endroits, & cela plusieurs jours de suite, jusqu'à ce que l'on remarque que le renard n'ait plus de défiance, marche, enfonce le pied, & mange indifféremment par-tout sur la terre que l'on a remuée; pour lors on tend le piege de fer dans la terre béchée, mais sur un fonds assez solide pour que le fin renard n'aille pas creuser en dessous du piege, & on le recouvre de la même terre, qui doit être bien écrasée & bien unie par-dessus le piege, & généralement dans l'étendue de quatre pieds de terre en carré.

Il faut que le piege soit à planchette tombante, parce que les autres détentes sont sujettes à manquer: la planchette doit être d'un pouce plus petite, ou avoir un pouce de jeu dans le rond du piege, ce qui est la même chose, afin que le renard détende plus dans le milieu du piege, & que les ailes le prennent plus haut par la jambe.

Il y a, rue de Charenton, fauxbourg Saint-Antoine, vis-à-vis la Maison du Diable, à Paris, le nommé Marcy, qui fait dans la perfection les pieges à planchette tombante.

Lorsque le piege est tendu, on met sur toute la terre remuée des morceaux de l'appât, comme on a fait les soirs précédens, sûrement le renard est pris la même nuit.

Un renard qui a été pris, & qui pour se sauver s'est coupé la patte, s'y reprend au bout de huit jours avec cet appât; cela arrive, parce que n'ayant que trois pattes, il a plus de peine à trouver de quoi vivre: l'appât d'ailleurs est fort à son goût, & la faim le force d'en manger: pour lors l'on met deux pieges éloignés l'un de l'autre d'un pied & demi ou deux pieds; le renard se prend ordinairement devant & derriere, & on n'a point à craindre qu'il se coupe la patte davantage.

Ils ne se coupent la patte que lorsque le jour approche: le désespoir de ne pouvoir se retirer au bois les détermine à prendre ce parti.

Le tendeur doit aller voir au piege à dix ou onze heures du soir, & devant le jour lorsqu'on tend en hiver, qui est la saison où les peaux sont bonnes pour la vente. Tel tendeur en a pris trois pendant la même nuit & à un même piege, après y avoir été en trois fois différentes, & toujours retendu au même endroit.

Quand il gele beaucoup, le piege ne détend pas dans la terre, ainsi on est obligé de porter de la cendre bien sèche, que l'on dispose de la même figure que la terre remuée, le renard s'y accoutume, & on tend le piege qu'on recouvre de cendre qui ne gele jamais.

Pour bien tendre, on fait d'abord une fosse de deux pouces de profondeur, de la grandeur du piege; dans cette fosse, on en fait une plus petite de la grandeur de la plan-

chette, profonde de trois ou quatre pouces, & on l'emplit de mouffe ou de feuilles : cela se fait pour supporter la planchette, de peur que le piege ne détende trop facilement ; puis on ôte de la terre pour enfoncer le ressort & la chaîne ; on recouvre le tout de terre menue, de cendre ou de feuilles.

Le grand secret consiste à présent à ôter l'odeur du piege, parce que si le renard en a le vent, il n'en approchera jamais. On fait tremper le piege vingt-quatre heures en eau courante ou claire ; lorsqu'il y a dans le bois du genêt, on l'en frotte fortement : si le renard n'approche pas du piege, qu'il se défie de cette odeur, & qu'il y ait dans les bois où il se trouve ordinairement des plantes odoriférantes, comme serpolet, thym sauvage, tithymale, on en frotte le piege au lieu de genêt : voilà ce qu'on appelle *éventer* le piege. Il est à remarquer que quand un renard a été pris, le piege est éventé pour plus de huit jours ; ainsi on est dispensé de le frotter d'aucune chose.

Il y a des tendeurs qui le frottent de fiente nouvelle & fraîche de renard, lorsqu'ils en trouvent ; d'autres se servent de la fauce de l'appât. Il faut toujours cacher le piege dans le bois ou dans un buisson, & ne le pas rapporter à la maison : si on le rapporte, on doit le pendre dehors en plein air, parce qu'il prendroit sans cela une odeur suspecte aux renards.

Quelques-uns se servent encore pour l'appât, d'une petite terrine où ils mettent du bouillon du pot ; ils y font cuire dedans des vuidanges de volailles, cols de canards, ailerons, couennes de lard, petits oiseaux, pies, geais, en y mettant un peu de camphre & de galbanum ; puis ils tordent le bout d'une petite gaule, & y attachent un petit paquet d'herbes seches qu'ils trempent dans le bouillon qui est dans le petit pot ; ensuite ils le traînent sur la terre le long des bois, & ils jettent de petits morceaux de viande sur la terre béchée ou sur une taupinière nouvellement faite, dont la terre est bien tendue & unie avec la main, qui fait le même effet. D'autres se servent de jambon grillé, vieux fromage grillé, hareng-fore, pies & geais grillés.

Moyen pour faire venir les Renards où l'on veut, & les tirer à l'affut.

Il faut prendre une renarde quand elle est en amour, lui couper la nature avec le boudin & les rognons, & faire bouillir le tout avec du galbanum dans un pot de terre bien luté & fermé ; puis prendre une couenne de lard grillée & la tremper toute chaude dans cette drogue : on prétend qu'avec cet appât on peut faire trainée & conduire les renards où l'on veut les faire venir. Cette drogue se conserve un an. Il faut se frotter la femelle des fouliers de bouzes de vaches.

Autre maniere.

On prend du benjoin, de l'assa-foetida, parties égales ; on fait fondre le tout avec du vieux-oiing, & on en compose un onguent pour s'en frotter la femelle des fouliers.

Amorce merveilleuse pour attirer les Renards à l'affut.

On prend quatre livres de hannetons, quatre livres de graisse de viande rôtie, & un pot de terre dans lequel il faut mettre d'abord deux livres de la graisse rôtie, & ensuite les hannetons : puis y ajouter une livre de graisse d'oie rôtie, & jeter par-dessus les deux autres livres de graisse de viande avec un peu de galbanum & de camphre : on ferme bien le pot, & on laisse pourrir le tout dans du fumier chaud de cheval pendant six semaines ; ensuite on s'en frotte la femelle de fouliers, on va sur les terriers des renards, on se promène aussi dans les routes de la garenne ou bois, & on se retire à son affut.

Moyens singuliers pour tirer les Renards à l'affut.

Il faut attacher une poule envie au pied d'un arbre qui soit dans une taille proche un fort où il y ait des renards, puis nouer à l'aile de la poule une longue ficelle, monter sur l'arbre, se hutter dedans, & être une demi-heure sans faire de bruit, car les renards ont toujours l'oreille au guet : après ce tems on tire la ficelle pour faire crier la poule :
les

les renards, ainsi que les putois, chats-harets, entendant le cri de la poule, croient que c'est quelqu'autre petit renard qui vient de la petite guerre & qui emporte sa proie, & pour en avoir leur part, ils accourent au cri, & alors on les peut tirer aisément. On doit changer de place lorsqu'on a tiré, & aller loin de cet endroit.

On peut encore tirer les renards à l'affut, au clair de la lune, de cette maniere. Il faut être deux ou trois de compagnie : deux se postent à la rive du bois sur des arbres, & un autre porte avec lui deux poules en vie, & se place à cinquante ou cent pas de la rive du bois, de maniere que cela fasse le triangle avec les deux tireurs qui sont postés sur les arbres : celui qui tient les poules, les fait crier de tems en tems, pour attirer les renards à portée des tireurs, qui doivent prendre garde de bleffer celui qui fait crier les poules.

Comment empoisonner les Renards.

On vuide des boyaux de mouton ou de porc, qu'on emplit d'une pâte faite avec de la noix vomique en poudre mêlée avec du sain-doux : on coupe le boudin d'un pouce & demi de long qu'on lie par les deux bouts : on place chaque bout du boudin sur une petite pierre plate avec deux petites tuiles ou ardoises que l'on appuie l'une contre l'autre, ce qui imite un petit toit, & cela afin qu'il soit garanti de la pluie : ou bien on en fait de petites pelottes de la grosseur d'une noix que l'on couvre de la moitié d'une écaille d'œuf ; on met à côté un petit morceau de pain frit dans du sain-doux, où l'on a mis un peu de galbanum & de camphre, ou au lieu de pain, on frit du vieux fromage, jambon, hareng-fore ou hareng-salé qu'on a mis fumer pendant vingt-quatre heures ; le renard évente cet appât de fort loin. On place ordinairement les gobes empoisonnés à une toise des petits sentiers & chemins, & autour des bois : rien ne détruit tant les renards, & tout cela a été fort éprouvé.

Quand la terre est couverte de neige, c'est alors qu'on prend plus de renards, parce qu'ils sont plus affamés : on leur met les gobes sur des piquets chassés en terre, qui excèdent la neige d'environ un pied, une gobe sur le bout de chaque piquet, avec un peu de rôtie au bout du piquet pour attirer les renards : tous les matins le tendeur va relever toutes les gobes, suit le renard à la trace, le trouve mort à peu de distance, & profite de sa peau.

Composition d'une meche qui fait sortir les Renards des terriers.

On prend des bouts de meche de coton grosse comme le petit doigt, qu'on trempe & qu'on laisse imbiber dans de l'huile de soufre, & qu'on roule ensuite dans du soufre fondu où l'on a mêlé du verre pilé, qui, en rougissant, fait brûler mieux le soufre ; & avant qu'ils soient refroidis, on les roule dans de l'orpin en poudre, autrement dit, arsenic jaune ; puis on fait une pâte liquide de vinaigre très-fort avec de la poudre à canon ; on trempe les meches dedans plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il y ait un enduit un peu épais de cette dernière composition : ensuite on met tremper des morceaux de vieux linge pendant un jour dans de l'urine d'homme gardée depuis long-tems ; on en enveloppe bien chaque bout de meche & toute la composition qui l'environne, qui en se cassant se perdrait sans cette précaution ; on lie bien le linge qui enveloppe chaque bout de la meche. Quand on veut s'en servir, on l'allume & on l'enfonce dans les terriers, & la composition & le linge qui l'enveloppe, tout se brûle ensemble. Comme l'huile de soufre est chère, on peut y substituer de l'eau-de-vie où on aura délayé de la poudre à canon, en imbiber les meches & les rouler dans du soufre fondu.

On laisse les trous du terrier sur lesquels le vent frappe débouchés, parce que le vent refoule dans les terriers la fumée que la meche reproduit. On bouche tous les trous au-dessous du vent avec du gazon, à l'exception de celui où l'on met la meche qui est pareillement au-dessous du vent ; celui qui l'allume se met à genoux de façon que le vent lui souffle contre le dos ; dans cette situation il est par-dessus le trou où il met la meche allumée le plus avant qu'il est possible, puis il le bouche sur le champ avec du gazon ; de cette maniere la fumée que produit la meche en la plaçant, est emportée par le vent, & ne donne pas dans le nez de celui qui la tient ; ce qui seroit désagréable s'il la respiroit.

Il n'y a rien dans les terriers qui résiste à cette meche, & les renards sortent sur le

champ ; on peut les prendre avec des panneaux ; ils ne rentrent pas de plus de quatre mois dans les terriers fumés , ce qui souvent les fait quitter le pays , ne trouvant plus d'endroit où se retirer. Lorsqu'on veut les chasser avec les chiens courans , on fait fumer les terriers la veille. Si le renard terre devant les chiens dans un autre terrier , par le moyen de ces meches on le fait sortir sur le champ sans le secours des bassets qui produisent un travail très-considérable , & qui est toujours inutile dans les rochers.

Maniere de prendre les Renards avec le Lac coulant.

Il faut prendre une corde de chanvre mâle grosse comme un tuyau de plume à écrire , la faire bouillir dans de l'eau avec de petites branches de genêt , ou bien la frotter de fiente de renard nouvelle. On a un bout de canon de fusil *A* , qu'on lime par un bout en biais de long également de chaque côté , de façon que cela représente une petite fourche à deux branches , dont les bouts doivent être fort pointus. On fait un trou au canon *B* , un peu au-dessus de la fourche , de la grosseur de la corde ; on fait un nœud à un bout de cette corde , & on passe par-dehors en-dedans du canon , l'autre bout où il n'y a point de nœud , que l'on fait ressortir du dedans du canon en-dehors , par le bout où est la fourche : quand la corde est tirée de sa longueur , & que le nœud qui est à un bout est arrêté sur le trou que l'on a fait au canon , on prend l'autre bout de la corde & on repasse le bout sans nœud dans la fourche & tout le long du canon en-dedans , de manière qu'elle forte par l'autre bout , & l'on tire la corde jusqu'à ce que cela forme un lac de la grandeur que l'on veut : on tend ce lac ou à l'entrée d'un terrier , ou à un endroit où on le juge à propos ; lorsque le renard s'y prend , il ne peut couper la corde , parce qu'il ne sauroit mordre que le canon qui l'enveloppe ; & comme il se pique le col avec le bout du canon qui est pointu & en fourche , cela le fait tirer de manière qu'il s'étrangle. On y prendroit même un loup & un blereau , sans qu'il pût couper la corde : il est à propos d'attacher le bout de la corde à une branche qui ploie & fasse le ressort , ou à un pieu *D*.

Figure d'un Lac coulant tendu.



Dépouille du Renard.

La graisse de renard est bonne pour les engelures & pour les douleurs de nerfs ; le poumon est bon pour les asthmatiques & les pulmoniques ; & le sang & les parties génitales en sont excellentes pour la pierre. Les gens de campagne mangent les renardeaux en automne ; & les queues de renards servent de balai.

ARTICLE II.

Chasse du Blereau ou Taïsson ; Melis ou Taxus.

Le blereau est plus gros que le renard : il a la peau vilaine , garnie d'un poil hérissé & de couleur grisâtre , les dents fort pointues & le dos large. Il tient du cochon , du chien & du renard. Il ne s'écarte guère de son terrier , & il y rentre aussitôt qu'il entend la voix du Chasseur ou des chiens. Cet animal est presque toujours caché quand il fait mauvais tems , sa morsure est dangereuse ; il se plaît dans les lieux montueux. Il vit de crapauds & de vers ; il aime beaucoup les pommes & les raisins , & il s'en engraisse en au-

tomne. On connoît l'âge des blereaux à la quantité des trous qu'ils ont sous la queue ; car ils augmentent tous les ans. On trouve les blereaux aux bords des bois & dans les haies ; ils n'en sortent que la nuit & après le soleil couché , si ce n'est en été que la faim les en fait sortir plutôt.

Le pied du blereau diffère beaucoup de celui des autres animaux qu'on chasse , ce qui en rend la connoissance aisée : il a les doigts du pied tous égaux & le talon fort gros ; il pèse du pied quand il marche , & le fait porter également à terre.

On chasse le blereau , de même que les renards , avec des bassets auxquels on met des colliers à grelots , dont le son fait fuir & acculer le blereau , & annonce à-peu-près où sont les bassets ; & quand on n'entend plus ni leur voix , ni les grelots , parce qu'ils sont chargés de terre , on peut percer le terrain à l'endroit où l'on a cessé de les entendre , afin de les dégager s'ils sont en presse.

Avant de les lâcher dans le terrier , il faut examiner où en sont les acculs & quelle est la disposition du terrain : s'il est en côteau ou en pente , on y fait entrer les bassets par les trous d'en-bas , afin que les blereaux s'acculent sur le haut , où il y aura bien moins de terre à percer pour les découvrir : si le lieu est plat , on met les bassets à l'entrée la plus haute. Mais avant que de les faire entrer dans le terrier , il est bon de frapper dessus la terre vingt ou trente coups de masse , afin que les blereaux sortent du milieu du terrier pour aller dans quelque accul.

On ne doit jamais lâcher moins de deux ou trois bassets à-la-fois , afin que s'animant l'un l'autre , ils acculent la bête plus vite. Aussitôt qu'on les y sent forcés , il faut encore frapper la terre de deux ou trois bons coups de masse , & dans le moment la percer droit où on entend la voix du basset.

Les blereaux acculés ont souvent la malice de se couvrir de terre , & se derobent ainsi à la vue des bassets ; mais aussitôt qu'on a découvert leur fort , on les en arrache tout vivans avec des tenailles : on ne les prend point par le milieu du corps , car ils mordroient les chiens ; on leur met une branche des tenailles dans la gueule & l'autre par-dessous , & on les tire ainsi à force : on les assomme , ou bien on les porte en vie , dans un sac , à la maison pour les lâcher aux chiens & leur en faire curée.

Il est bon d'avoir à cette chasse des bottes ou des bottines fortes , de peur que le blereau ne se jette aux jambes.

Maniere de prendre des Blereaux aux pieges.

Comme ces animaux sont tout le jour dans leurs terriers , & qu'ils ne sortent que la nuit pour chercher leur nourriture , quand on trouve plusieurs de leurs trous , on attache à l'entrée de ces trous une feuille de papier blanc ; on en réserve un le plus convenable , auquel on n'y en met point , & on y tend un piege de fer qu'on recouvre bien de terre. Le papier blanc leur fait peur ; ils sont quelquefois plusieurs jours sans paroître , mais il ne faut pas s'impatienter ; tôt ou tard la faim les fait sortir , & toujours par l'endroit où est le piege. On peut y tendre au lieu de piege un lac coulant , comme il est expliqué ci-devant pour les renards ; il est aussi sûr.

Dépouille du Blereau.

La graisse de blereaux est bonne pour les maux de reins & les gouttes sciaticques ; on la vend aux Droguistes , la peau au Pelletiers , & le poil sert à faire des pinceaux pour les Peintres & les Doreurs.

ARTICLE III.

Chasse de la Pelette , de la Marte ou Fouine , des Putois & Chats-Harets.

La belette , *mustella* , a le museau étroit , le corps menu & longuet , la queue courte , le dos & les côtés rouges avec le gosier blanc. On en voit de blanches dans les pays septentrionaux : on les apprivoise en leur frottant les dents avec de l'ail. Leur morsure est

venimeuse; le remede est de se frotter la plaie ou avec la peau de belette desséchée, ou avec de l'huile dans laquelle on a laissé pourrir un de ces animaux. Ils habitent les cavernes, les fentes de murailles, les granges & étables; & quoiqu'ils vivent ordinairement de souris, de taupes & autres insectes, ils montent dans les colombiers pour en manger les œufs; ils sucent le sang & arrachent les yeux des bêtes qu'ils trouvent, & ils attrapent quelquefois les lievres.

La fouine, *martes*, est une espece de belette grosse comme un chat, mais plus longue, qui est d'une couleur fauve tirant sur le noir, & qui a les dents très-blanches, inégales & très-fortes: elle mange les poules, les pigeons, les poulets, & en avale les œufs. La marte zibeline, dont on fait de si belles fourrures, vient des pays septentrionaux: de même que l'hermine, *mus ponticus*, qui est une petite belette qui prend les souris, qui a le bout de la queue noir, & qui est blanche l'hiver. Sur la fin de Mai elle reprend sa couleur ordinaire qui tire sur le verd-de-mer & sur le roux éclatant; elle est le symbole de la pureté.

Le putois, *putorius*, est une espece de chat ou de belette plus grand que la fouine, il a le col plus étroit, le ventre plus large, la queue & les cuisses plus noires, & les côtés plus roux avec un double rang de poils, dont les uns sont courts & roux, & les autres plus longs & noirs. Il cherche les greniers, les poulaillers, les bois & les rivages, parce qu'il vit de souris, de volailles & d'oiseaux, à qui il commence par arracher la tête, de poissons, de grenouilles, &c. Sa mauvaise odeur l'annonce par-tout où il est; il put moins l'hiver que l'été. Sa peau sert à faire des fourrures.

Les chasseurs appellent *chats-harets*, les chats sauvages qui se sont retirés dans les bois & les garennes; ils font un grand dégât de gibier & de volaille.

On chasse tous ces ennemis avec des bassets, qui s'apprennent même à monter aux échelles pour les relancer par-tout, dans les granges & autres bâtimens, le long desquels on les guette pour les tuer à coup de fusil; ou bien on les prend aux pieges, ou on les attire au cri de la poule.

Il y a aussi des pieges pour les renards & pour les loups, & il s'en fait de différentes fortes, qui sont expliquées dans le livre qui a pour titre: *les Amusemens de la Campagne*, ou *nouvelles Ruses innocentes de la chasse & de la pêche*, deux volumes in-12. qui se vendent chez le même Libraire.

Broyon ou Assommoir pour prendre les Bêtes puantes.

On tend cette machine, dont la figure est ci-après, sur les bords & dans les creux des fossés secs, sur les passées, à l'entrée des retraites, & généralement par-tout où on peut attraper des renards, blereaux, fouines & autres bêtes carnassières.

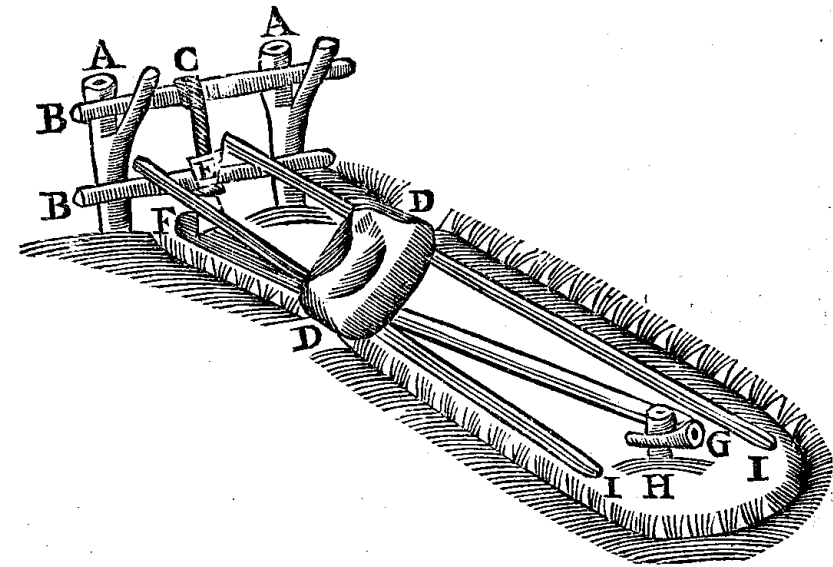
A. A. Sont deux piquets fourchus fichés en terre ferme: B. B. sont deux bâtons de traverses, dont l'un est posé sur les fourches des piquets A. A. Du milieu de ce premier bâton de traverse, pend une petite corde C. au bout de laquelle est un petit morceau de bois E. applati par en-bas: entré le haut de ce petit morceau de bois E. & la corde C. on place le second bâton de traverse B. qui s'appuie contre les piquets A. L'autre bout du même morceau de bois E. sert à faire le jeu & la détente, en le mettant dans une petite coche qu'on a fait au bout de la latte ou bâton F. G. & cette latte est arrêtée contre terre au pieu H. par un crochet qu'on y a fait au bout G. ou par un bout de corde.

Les deux bâtons I. I. posent d'un bout à terre, & de l'autre entre les piquets A. A. sur le bâton inférieur B. qui est soutenu par la corde de détente C. E. qui est tendue. On charge les deux bâtons I. d'une grosse pierre, & elle écrasera l'animal, qui en passant par-dessous, détendra la latte ou bâton F. G. pourvu qu'on ait eu la précaution d'entourer tout ce petit édifice rustique de branchages, qui ne laisseront de passage à l'animal que par-dessous la pierre de l'endroit D. qu'on lui aura laissé libre pour traverser le piege. On peut mettre de l'appât sur la latte pour l'attirer.

Au lieu des deux bâtons postiches I. on peut prendre une planche ou deux, ou faire un chaffis plat qui couvrira en plein toute la latte F. G. de la largeur qui est entre les deux piquets A. A. Cette planche ou chaffis étant arrêtée en I. & portant par l'autre bout sur le bâton inférieur B. elle écrasera tout animal qui par la détente de la latte F. G. se trouvera

pris sous la planche ou chaffis, parce qu'on y aura mis dessus une charge suffisante pour l'écraser.

Figure du Broyon ou Assommoir.



Avis important.

Quand on empoisonne un champ par des gobes, ou qu'on tend quelque piege à loups, ou autre qui pourroit être dangereux aux bestiaux, souvent même aux enfans, il est d'usage d'en avertir le Public au sortir de la Messe de Paroisse.

CHAPITRE XI.

De la Chasse du Lievre.

LE lievre est un animal assez connu, qui a le poil long & tirant sur le roux, les oreilles droites & longues, & le corps souple: il est timide & très-fin; il a l'ouïe subtile, & pour être en état de partir au moindre bruit, il dort accroupi, les yeux ouverts, la tête posée sur les deux pieds de devant; ce qui s'appelle en Blazon, *lievre posé*. Il connoît tous les changemens des tems. Il n'est guere d'animal plus rusé ni plus sujet aux changemens des saisons. Il y a une espece de lievres cornus.

Les lievres des montagnes & des lieux secs sont les meilleurs: ceux des plaines & des vallées sont plus grands, mais ils sont ordinairement ladres quand ils fréquentent les lieux aquatiques. Les levrauts ont le ventre blanc, & les lievres l'ont roux.

Dans les montagnes de Dauphiné & de Savoie, les lievres blancs sont communs, parce qu'ils ont toujours la neige devant les yeux: ils deviennent gris lorsqu'on les renferme dans des lieux où ils n'en voient plus; & quand on les remet dans les neiges, ils reprennent leur première blancheur.

Connoissance du Lievre.

Ceux qui veulent chasser un lievre, doivent faire réflexion sur la maniere d'agir de cet animal, selon les saisons & les tems, lorsqu'il se relève le soir du bois ou du lieu où il s'est mis au gîte, pour s'y reposer & cacher, comme il fait sa nuit, & de la façon qu'il se retire & rentre au matin. Pour le bien savoir, il faut que celui qui fait chasser les chiens aille le soir au relevé du lievre, & le matin à la rentrée, d'où il connoitra à point nommé le tems qu'il fera ce jour-là, afin qu'il en puisse être plus assuré, & du lieu où il pourra trouver un lievre : je ne dis point qu'il doive être exact à suivre & à remarquer où un lievre se met au gîte, mais seulement qu'il observe le matin s'il rentre dans le bois d'où il l'aura vu sortir, ou s'il s'est mis dans quelque hallier, ce qui sera un signe infaillible qu'il ne pleuvra pas ce jour-là ; car le lievre ne se met jamais dans le fort quand il doit pleuvoir, à cause qu'il seroit mouillé dans son gîte, & qu'il seroit toujours inquiété par l'eau tombant des branches & des feuilles : il choisira plutôt sa demeure sur le penchant d'un fossé qui sera à l'abri de la pluie & du vent, & où l'eau pourra s'égoutter sans venir sur lui, ou aux lieux éminens dans la plaine, ou sur quelque tas de pierres, & lorsqu'il doit faire de grands vents & froids, il rentre dans les bois pour y être à couvert ; mais quand il demeure au gîte dans les guerets ou dans les bleds, c'est un signe assuré du beau tems. Ces remarques se doivent faire selon les saisons, l'âge & le naturel des lievres ; car les levrauts & les jeunes lievres n'ont point encore toutes ces adresses, à cause qu'ils demeurent dans les lieux où ils sont nés & nourris, jusqu'à ce qu'ils soient forts. Il en faut aussi excepter les lievres ladres, qui font leurs demeures dans des lieux humides & marécageux, comme dans quelques petites îles, & aux queues des étangs sur des buttes de joncs, ou dans les bas des terres auprès des prés, y ayant ordinairement de l'eau dans leur gîte. Exceptez encore les tems que les lievres sont en amour ; alors ils sont si dérangés dans leur façon d'agir, que l'on n'y peut faire aucun jugement, à cause qu'ils sont toujours sur pied, courant les uns après les autres jour & nuit : mais ils n'ont pas leurs saisons de chaleur si réglées que les autres bêtes ; & ce qui le fait connoître, c'est que nous voyons des levrauts presque en tout tems ; néanmoins ils ont les mois de Décembre & Janvier pour leur principale & plus assurée chaleur, que je crois être réglée par les vieux lievres ; car ceux qui peuvent être en chaleur dans les autres tems, sont des levrauts qui naissent dans les saisons extraordinaires, & qui viennent en âge & en chaleur dans un tems déréglé, n'ayant bougé d'ensemble, où se rencontrent ordinairement le mâle & la femelle, qui fait quelquefois trois levrauts, ce qui se voit lorsqu'on en prend un qui aura une étoile au front.

Il n'y a aucune connoissance par le pied entre le mâle & la femelle ; mais on en peut faire des conjectures, quand on en défait la nuit avec les chiens courans, parce que le mâle fait beaucoup plus de pays que la femelle, qui ne fait que tourner à l'entour du lieu où elle se veut mettre au gîte : aussi lorsqu'on les chasse, la femelle tourne plus que le mâle, tient moins de pays, & ne s'éloigne pas tant de la vue des chiens. Le mâle a ordinairement la tête plus courte & plus quarrée, le corsage plus petit & le poil plus rouge.

Saisons où l'on doit quêter les Lievres.

L'automne est la saison la plus propre pour dresser les jeunes chiens. Lorsqu'il fait sec, on doit chercher les lievres dans les chaumés de bled & d'avoine, sur-tout où il y aura des chardons ; & quand il aura plu, les quêter dans les terres nouvellement labourées, les lievres ne se plaisant pas dans les chaumes lorsqu'ils sont mouillés : les levrauts gîtent dans les haies & buissons ; durant l'hiver, dans quelques petits bois & gros halliers où il y aura quelque tas de pierres, & sur le haut des fossés ; & quand il fera une belle journée, dans les bleds verts, où on peut avoir connoissance qu'ils sont au gîte par la vapeur de leur haleine, qui paroît comme une petite fumée ; c'est la pratique qui peut donner cette connoissance : ils se mettent aussi volontiers dans quelque maison ruinée, où il se trouvera des épines & ronces pour être à l'abri du vent ; au printemps, dans les terres nouvellement labourées ; & quand il fait chaud, au pied de quelques petits buissons ou genêts, proche d'un gagnage, pour être à couvert des mouches.

Ruses du Lievre couru.

Les lievres sont les plus rusés de tous les animaux que l'on chasse, particulièrement les vieux, & ceux qui ont été chassés par des chiens courans ; ce que l'on peut connoître quand ils se font voir dans le gîte, d'où ils ne veulent point partir qu'en leur donnant de la houffine ; comme aussi quand ils se mettent au milieu d'une plaine & au lieu le plus éminent, & que lorsqu'ils en sont partis, pour commencer à courir, ils se font petits, & qu'étant entrés dans un chemin, ils le longent, & secouent le jarret de tems en tems. Par ces signes, on peut juger qu'ils font d'une grande vitesse & d'haleine, & que c'est un mâle ; car les femelles, comme j'ai déjà dit, ne s'écartent pas si loin de leurs demeures, joint qu'elles sont ordinairement dans les buissons ou sur le bord de quelque fossé, si ce n'est par un jour extraordinairement beau. Ce lievre pourra donc longer un chemin de demi-lieue ou plus, & jusqu'à ce qu'il ait trouvé un carrefour où il y ait plusieurs chemins pour faire ses ruses, en les longeant & revenant sur lui, courant de toute sa force, afin de maintenir l'avantage qu'il a d'être fort longé & éloigné des chiens ; puis les entendant venir, s'il y a quelque grande pièce de terre labourée, il y entrera faisant encore le petit de peur d'être aperçu ; s'il fait chaud & que la terre soit sèche, il la traversera, ayant l'adresse & la ruse de faire voler la poudre par-tout où il passe pour couvrir ses voies, & ôter une partie du sentiment aux chiens qui le chassent ; s'il a fait quelque pluie, il s'alongera dans les raies où l'eau aura un peu couru & où il fera gâcheux, afin qu'il emporte de cette terre détrempée avec ses pieds qu'il a très-garnis de poils : en cela il ôte encore le sentiment aux chiens, qui trouveront aussi ses voies aller de hautes terres, à cause du tems qu'il leur aura fallu pour démêler ces retours & ruses : alors se voyant fort longé des chiens, & ayant le tems de chercher le change, il le va trouver ; & comme il est l'ancien, il fait partir le jeune lievre de son gîte, en le battant s'il n'en veut sortir, & se met en sa place.

Le lievre nouveau qui entend sonner les cors & venir les chiens, s'en va ; les chiens arrivent où le lievre de la meute est relâché, qui ne s'en ira pas à moins qu'un chien ne le fasse partir du nez ou de la dent ; sans cela les chiens qui trouvent les voies du lievre frais, vont du même tems, puisqu'il est parti quand celui de la meute est demeuré, & ainsi il donne le change.

Si cette ruse ne lui réussit pas, étant relancé & échappé des chiens, on lui verra faire des diligences très-grandes pour regagner son avantage & s'éloigner encore des chiens pour chercher quelque autre occasion de ruser. Quand il voit un troupeau de vaches ou de brebis épars, il y va doucement en se faisant petit, pour ne les pas épouvanter & rassembler, afin qu'il puisse faire deux ou trois ruses avant que de se mettre au milieu d'eux : là il attendra les chiens, qui, étant venus, peuvent courre après le bétail, & par leurs suites, auront passé sur les voies du lievre, & les auront effacés, ce qui en ôtera le sentiment. S'il est relancé, il s'en ira encore de toute sa force droit à quelque hameau, pour y ruser à l'entour des maisons dans les chemins battus de bétail ; ensuite s'il y a quelques maisons ruinées de long-tems, il montera huit ou dix pieds sur une muraille pour s'y relâcher. Quand il est encore relancé, il s'en va dans quelque petit bois, faisant feinte de le passer, & revient sur ses voies. Sur ses fins, allant dans une plaine, il se mettra dans quelque trou qu'aura fait un chien dans la terre pour chercher un mulot, ou sur quelque rocher, ou le long des haies sur quelque fossé ou dans quelque ornière de grand chemin, après avoir fait un élan & un saut extraordinaire, afin que les chiens n'en aient pas le sentiment jusques-là. Ce n'est pas qu'un lievre fasse toutes ses ruses lorsqu'il est chassé, mais elles peuvent arriver en plusieurs chasses. Si c'est un lievre ladre, on le peut connoître aussitôt qu'il sera sorti de son gîte, qu'on trouvera dans des lieux marécageux & souvent pleins d'eau : ce lievre fera ses ruses contraires au premier dont j'ai parlé ; car celui-ci se fera chasser dans des lieux humides, & battra l'eau quelquefois, quand il la rencontrera comode à sa hauteur, en regardant les lieux marécageux, qui sont le centre de sa demeure.

Comment chasser le Lievre avec les Chiens.

La chasse du lievre avec des chiens, est un des plus agréables plaisirs qu'on puisse prendre

à la campagne, sur-tout lorsque les chiens sont bien intruits, & qu'un Chasseur entend son métier. Il ne doit point les mener pendant la rosée, cela leur ôte le sentiment & les empêche d'aller droit au gibier; & s'ils sont rencontrés, ce n'est que par hasard. On peut néanmoins y chasser quelquefois quand les chaleurs sont grandes.

On doit observer les vents, c'est-à-dire, de ne point chasser lorsqu'ils soufflent trop fort, cela emporte la voix des Chasseurs, ce qui fait que les chiens ne peuvent obéir: cependant si ce n'étoit que le vent du midi qui soufflât, on pourroit chasser, pourvu que ce ne fût pas dans une grande plaine.

On ne met les chiens en chasse qu'après avoir observé le côté du vent.

Quand ils ont rencontré, on tient la voie du lievre & on le suit jusqu'à ce qu'ils l'aient lancé. Il faut toujours donner d'abord aux lievres les chiens qui sont les moins instruits, & lâcher les jeunes un quart-d'heure après; les jeunes chiens trouvant d'abord la voie du lievre, prennent de bonnes impressions & une véritable connoissance du gibier. On ne doit en user ainsi que trois ou quatre fois; car après cela on peut les lâcher avec les autres, ils acheveront de leur apprendre leur devoir.

Après qu'on a lancé les chiens, on leur laisse passer leur première fougue, puis on les appelle en leur disant: *A moi, chiens, tié haut*. S'ils ne reviennent pas, on sonne du cor par mots entrecoupés, & le premier son du grêle. Lorsque les chiens sont de retour & assemblés vers celui qui les appelle, on les mène quêter dans le vent, afin de mieux sentir leur gibier, en leur criant à plusieurs fois: *Bellement, mes bellots*; & pour les faire quêter avec plus d'action, on leur crie: *Holoo, holoo, holoo*: ensuite on sonne du cor à mots entrecoupés du gros ton, & on leur crie encore: *Au lit, au lit, chiens*.

Quelquefois les chiens se rabattent des voies de la nuit du lievre: alors il faut aller au chien à qui l'on a créance, & lui dire à plusieurs fois: *Vel-ci-allé*, en l'appellant par son nom, & sonner pour faire assembler les autres qui le remettront sur les voies. Souvent ces voies vont de trop hautes terres, & lorsqu'on voit qu'elles ne font que tourner, on juge que le lievre va se gîter loin de-là, & que ce lieu est celui où il aura fait son viandis & la nuit: alors les Chasseurs doivent aller prendre de grands devants dans le vent, appeler leurs chiens pour après quêter le lievre, tâchant toujours avant que de les lâcher, de remarquer de l'œil où il est gîté. Le lievre étant découvert, on crie d'abord: *Holoo, je le vois*; on marche toujours pour ne point faire partir le lievre; puis menant les chiens à quelques pas de lui, on le fait lever sans que les chiens le voient d'abord; & aussi-tôt que le lievre est parti, on examine s'il est grand ou petit, s'il est rouge, gris-blanc ou gris-brun, afin que s'il y ait quelque change on puisse le reconnoître. Il faut alors laisser aller les chiens doucement, s'en éloigner de cent pas, & ensuite de cinquante seulement, sans s'écarter à droite ni à gauche dans l'endroit où l'on chasse le lievre, de crainte d'en rompre les voies, le lievre ne faisant alors que tourner & empêcher les chiens de pouvoir reprendre le bout du retour & les faire tomber en défaut.

Celui qui porte le cor, ne doit sonner que derrière les chiens, quand même ils verroient le lievre. Il suffit qu'ils chassent, autrement ce ton du cor feroit venir ceux qui sont hors de la voie, & leur apprendroit à couper, au-lieu qu'on doit toujours les maintenir ensemble pour chasser à plus grand bruit. Si quelqu'un des chiens emporte la voie du lievre cent pas ou plus devant les autres, il faut l'arrêter, en lui disant: *Derriere*. Dans cette chasse les chiens sont quelquefois tous en défaut; alors les Chasseurs ayant remarqué le lievre demeuré, doivent aussi-tôt sonner pour assembler les chiens, afin de relever le défaut. Si le lievre enfle & longe un chemin, & qu'il soit déjà bien loin devant les chiens, on ne pressera point les chiens, afin de donner le loisir à ceux qui sont les plus éloignés d'en trouver le retour. Si les chiens les plus écartés prennent la voie du retour dans un gueret où le lievre se plaît souvent à courir en traversant, & qu'il ne paroisse point que les premiers soient demeurés, on doit sonner alors pour chiens, & leur parler pour leur faire maintenir la voie. Il ne faut point presser les chiens dans ce gueret; on les feroit aller à droite & à gauche, & on les obligeroit à prendre le change en rencontrant un autre lievre; car c'est dans ces endroits où les lievres gîtent le plus volontiers, & où les chiens ont moins de nez. Ce lievre peut être fort longé & les terres seches, il peut faire voler la poudre en courant, ce qui recouvre une grande partie des voies; ou bien il aura peut-être plu, & le lievre emportera la terre à ses pieds. Tous ces inconvéniens ôtent ou diminuent beaucoup le sentiment aux chiens. Quand cela arrive on appelle les chiens, & on les mène

avec soi prendre les grands devants jusques dans des terres plus dures & labourées de plus longue main où il soit cru des herbes, & où le lievre puisse faire des portées en plusieurs endroits, ce qui augmente le sentiment aux chiens. Une terre en friche n'est pas encore mauvaise pour cela, & c'est dans tous ces endroits où l'on doit mener les chiens prendre les devants, les faisant doucement requêter, & sonnante, comme on l'a déjà dit, afin que lorsque le lievre viendra à passer, ils s'en rabattent & le chassent. Si après avoir rencontré les voies, on rentre dans les terres fraîchement labourées, il faut reprendre les grands devants pour aller dans des terres plus fermes & remplies d'herbes: ensuite si le lievre n'est point passé, on reprend encore les devants jusqu'à trois fois, observant à chacune de les raccourcir toujours de plus en plus. Il est bon d'aller doucement; car il faut que les chiens aient le tems de s'en rabattre; on les aide de l'œil; & si le lievre n'est pas passé, c'est une preuve infailible qu'il s'est flâtré & relâissé; alors on le regarde en se baissant dans les endroits où l'on croit qu'il se sera reposé, pour tâcher d'en découvrir les voies; & si l'on voit partir un lievre, on ne doit point le poursuivre qu'auparavant on ne sache l'endroit d'où il est parti, pour voir si c'est un gîte ou une flâtrure: si c'est un gîte, il sera enfoncé & fort battu; ce qu'ils font avec leurs pieds avant que de s'y mettre, comme étant le lieu qu'ils choisissent pour y demeurer le jour & y être plus cachés: si c'est une flâtrure, la forme n'y paroîtra que peu; puisqu'ils ne s'y mettent que sur le ventre, n'ayant pas le tems de la bien former, ils s'y raient seulement le plus qu'ils peuvent: & enfin si c'est une forme, c'est un signe que c'est un lievre frais.

Cette flâtrure à quelquefois été faite par un autre lievre que celui qu'on chasse, mais il est aisé de reconnoître cela, parce que la flâtrure d'un lievre frais est bien plus enfoncée que celle d'un lievre couru, ou que lorsqu'on le réclame, il court en d'autres lieux, il allonge le jarret, fait diligence & se forlonge encore devant les chiens afin d'avoir le tems de ruser d'une autre manière particulièrement si c'est un mâle à cause qu'il fait plus de pays qu'une femelle, il ira chercher un carrefour où se trouveront plusieurs chemins, dans lesquels il ira & viendra de toute sa force; ensuite il se relâchera sur le bord d'un fossé, après s'être élancé de toute sa force pour s'écarter de ses dernières voies, afin que les chiens n'aillent pas jusqu'à lui en le chassant. C'est donc dans ce carrefour que doivent aller les Chasseurs; & s'ils voient que leurs chiens chassent dans tous les chemins, ils les rappelleront en les sonnante & leur parlant, ainsi qu'on l'a déjà dit, afin qu'ils reviennent à eux pour requêter & prendre les devants autour de ces chemins & un peu au-delà de l'endroit où l'on saura que le lievre aura fait ses retours pour y trouver ses dernières voies.

Il se peut que le lievre s'en aille sans qu'on le trouve passé; pour lors & après avoir pris les devants entiers au-delà de toutes les voies, si l'on veut être sûr qu'il reste, on ramène les chiens requêter autour de ce carrefour dans les haies & dans les buissons: en les animant de la voix pour les obliger d'y entrer: les Chasseurs battent ces buissons, le haut des fossés qui sont entre les terres labourables, & les chemins où le lievre se pourroit relâcher; & l'ayant relancé, il faut encore, pour être certain si c'est celui de la meute, aller voir au lieu d'où il est parti pour juger si c'est une forme ou une flâtrure, & examiner quand il court si c'est celui qu'on a déjà chassé. Le lievre qu'on pousse allonge quelquefois le jarret du côté où il y a des bestiaux qui paissent, afin que les voies du lievre s'effacent, & que les chiens ne le sentent plus: quand cela arrive, & avant que les chiens soient mêlés parmi ces bestiaux on les rompt & on va prendre de grands devants avec eux, afin de retrouver les voies qu'on a perdues. Il faut observer si le lievre n'auroit pas été jusqu'au bétail, & qu'il s'en fût retourné; alors on prendra les devants plus grands par l'endroit d'où on est venu, & l'ayant relancé, s'il va dans des clos où il pourroit avoir eu connoissance de quelques levrauts dont il auroit donné le change, on le connoîtra en voyant chasser les chiens, qui ne feront que tourner. Cela étant, on rompra les chiens, & on prendra avec eux les grands devants, pour connoître si après que le lievre aura donné le change, il s'en est allé: s'il n'est point passé, on remet les chiens en chasse, on les fait requêter à l'endroit d'où le change est parti, & on bat les masures, les débris de maison & toutes les ronces qu'on trouve; car c'est-là où le lievre peut être flâtré. Quelquefois aussi, après s'être relancé, il va se mettre dans un trou de ble-reau ou de renard, ou sous quelque rocher; ce qu'on pourra connoître par les chiens qui le chasseront jusques-là, & à la voie du lievre qui est longue & étroite (celles du

renard & du blereau font rondes & beaucoup plus larges); on l'en pourra tirer avec une branche d'églantier ou rofier sauvage, qu'on fourrera dans le trou la pointe des épines renversée vers la main; & lorsqu'on sentira que le bout touchera le lievre, on appuyera & on tournera la branche qui s'attachera au poil; de cette maniere on le tirera aisément hors du trou.

Quand on chasse un lievre ladre, au-lieu de s'aller flâtrer dans les endroits dont nous venons de parler, il gagne les marécages & les queues d'étangs, & se relaisse sur les butes des joncs. Etant arrivé là, si les chiens ne chassent plus, on les appellera, & on retournera connoître si le lievre n'a point été jusqu'à cet endroit, ou s'il n'est point revenu tout court sur lui. Si cela n'est pas, & qu'il entre dans l'étang pour y rester & en percer la queue, il faudra que les Chasseurs en prennent les devants: s'il n'est pas sorti, on reviendra par où il est entré, & on animera les chiens à le requêter, s'il y a bon fond pour cela, sinon on cherchera d'autres moyens pour le faire relancer. Peut-être qu'il battra & longera l'eau dans quelque ruisseau, cela ne durera pas long-tems; c'est pourquoi ayant pris garde par où il est entré, s'il remonte ou descend l'eau, on menera les chiens des deux côtés pour attendre qu'il sorte. Quelquefois les lievres passent la riviere, ou gagnent une isle pour s'y aller paître d'oseille qui les rafraîchit, & dont ils sont friands; & là ils se relaissent sur quelque tête d'osier ou de saule, élevée de deux ou trois pieds: c'est-là qu'on peut les relancer & les prendre.

Aussi-tôt que le lievre est pris, il faut l'ôter aux chiens, & leur montrer, en criant à plusieurs fois: *Valleloo*: puis sonner de ton grêle, pour obliger les chiens qui traînent de venir.

Curée des Lievres.

Lorsqu'on chasse avec des jeunes chiens, il est bon de leur montrer le gibier, après avoir fait retirer les vieux: cela fait, on en sonne la mort par trois mots longs, puis la retraite, & ensuite on en fait la curée aux chiens dans un pré, ou quelque endroit de verdure. Pour cela on prend du pain coupé par petits morceaux, on le mêle dans le sang du lievre, après l'avoir dépouillé de sa peau, qui feroit rendre gorge aux chiens; ensuite on met en pieces tous les dedans, & une partie des épaules & des cuisses, & on réserve l'autre pour donner en particulier aux jeunes chiens. La curée étant faite, on leur donne le corps, après leur avoir fait manger la mouée en maniere de forhu, en sonnant le grêle & du gros ton à la mouée. Il faut étendre au large cette mouée, pour que les chiens la mangent plus à leur aise. C'est alors qu'on fait la revue des chiens & qu'on les compte, afin que s'il y en a d'égarés, on les aille chercher. Tandis que les chiens mangent la mouée, on doit les animer en leur frappant les côtes avec la main, & les appellant par leur nom.

Dépouille du Lievre.

La chair du lievre nourrit médiocrement; elle produit un bon suc, & sa peau une bonne fourrure, sur-tout pour les rhumatismes. Son poil arrête le sang, étant appliqué sur la plaie: son sang, son cœur, son foie, son poulmon desséchés & mis en poudre, arrêtent la dysenterie, excitent l'urine & les mois aux femmes, & conviennent dans l'épilepsie. Son fiel éclaircit la vue & emporte les taches & les nuages des yeux. Sa cervelle fortifie les nerfs. Sa graisse appliquée extérieurement, excite la digestion & la suppuration des abscesses. Sa siente prise intérieurement, est bonne pour la pierre & pour l'épilepsie. Ses reins & ses testicules desséchés, fortifient la vessie, arrêtent le flux d'urine, brisent la pierre des reins, & provoquent la semence. Le caillé du lievre, qui est une matiere caséuse qu'on trouve adhérente au fond de l'estomac du levraut, résiste au venin, hâte l'accouchement, arrête le cours-de-ventre, excite la semence, & est bon pour l'épilepsie.



CHAPITRE XII.

De la Chasse du Lapin.

LE lapin est un animal sauvage qui se trouve dans les garennes, & qui s'y creuse des terriers: il est ordinairement gris, & comme il s'apprivoise aisément, on en élève de privés dans les villes & villages: il y en a des blancs, des noirs, des cendrés ou marquetés, ainsi que des gris. Les clapiers sont ordinairement plus grands & plus gros que ceux de campagne, mais ils ne font pas si bons; & il ne s'agit ici que des sauvages. Les buissons tiennent le milieu entre ceux de garenne & les clapiers.

Les lievres longent les chemins, & les lapins ne vont que par sauts.

Les lapins entrent en amour à six mois: ils font des petits tous les mois, & les femelles portent trente jours, font jusqu'à six petits & quelquefois davantage. Les lapins sont fort vites; mais aussi-tôt qu'on les dépayse, ils sont bientôt pris. La vraie heure de trouver les lapins hors des terriers, est le matin jusqu'à six ou sept heures, & depuis onze jusqu'à une heure; & le soir, une heure ou deux avant que le soleil se couche, principalement quand il fait sec.

On chasse les lapins avec l'épagneul, les bassets, & plus ordinairement avec le furet qui est une espece de belette sauvage, plus grande que la belette ordinaire, qui hait principalement les lapins, & qui cherche & furete dans les terriers pour les en faire sortir.

Le furet (*viverra*) a les yeux rouges, le ventre blanc, & le reste du corps tirant sur le jaune; il y en a aussi de tout blancs. La femelle est très-féconde; elle fait sept à huit petits d'une ventrée, & on tient qu'elle porte quarante jours: ses petits sont trente jours sans voir clair; & quarante jours après on peut les mener à la chasse. Les furets sont hardis & ennemis de la plupart des animaux, sur-tout des lapins; ils sont aisés à apprivoiser; on les met dans des cages ou sabots où ils dorment très-long-tems. On s'en sert aussi pour arracher dans les murs, des nids d'oiseaux inaccessibles.

Quand on élève un furet pour chasser les lapins, on le met dans un tonneau sur de la paille fraîche qu'on lui change tous les trois ou quatre jours. On le nourrit de lait de vache tout frais tiré, & on lui en donne deux fois par jour plein un verre à chaque fois, soir & matin; ou bien au-lieu de lait, on lui donne un œuf cru & bien battu. Après que le furet a chassé, il est bon de mettre un lapin devant lui, & lui en donner un œil à manger; cet appât l'encourage & lui apprend à connoître son gibier.

Lorsqu'on veut porter le furet à la chasse, on le met dans un sac de toile assez grand, au fond duquel il y a de la paille pour le coucher tout de son long. Outre le furet, on mène un basset bien instruit qu'on met en chasse pendant une heure, pour obliger les lapins de se terrer; puis on prend le chien & on l'attache pour aller aux terriers tendre les poches sur tous les trous, en les ouvrant chacune, & les étendant dessus, de maniere qu'elles débordent tout-autour: cela fait, on attache les ficelles à quelque pied d'arbre, tronc ou fouche qui se trouve proche: si les terriers sont plus larges que les poches, il faut fermer le reste avec des pierres ou gazons, afin que le lapin ne trouve point d'issue: ensuite on y lâche le furet, après lui avoir attaché une sonnette au col pour pouvoir l'entendre: ce qui s'observe pour tous les furets qu'on lâche.

Avant qu'il entre dans les terriers, il est bon de prendre garde s'ils ne sont pas fréquentés des renards ou des blereaux, de crainte qu'il ne s'y en trouve qui tueroient ou blesseroient le furet. On doit avoir attention aussi à ne le pas mettre dans des trous de rochers; car comme le furet ne saute point, il ne pourroit pas se retirer des sauts & des cavernes qui sont ordinairement dans les souterrains de cette espece.

Il est à propos de donner à manger au furet avant que de le mettre dans le terrier; autrement il est à craindre qu'il ne s'acharne sur le premier lapin, ne lui suce le sang, & ne tarde long-tems à revenir; souvent même il s'endort dans le trou quand il est saoul. Après lui avoir donné à manger, on le met dans un trou en levant tant soit peu la poche pour le faire passer, & on prête silence sans remuer, autrement le lapin ne sortiroit pas. Dès que

le furet est dans le trou, il poursuit le lapin, qui croyant gagner les champs, donne dans la poche: il faut l'en retirer promptement, afin que le furet ne le voyant plus, retourne le chercher dans le trou, & que par-là il fasse sortir tout ce qu'il y aura de lapins dans le terrier.

Quand le furet revient sans trouver, on doit lui souffler ou lui cracher au nez pour le faire rentrer: s'il revient encore sans avoir rien fait sortir, on le retire du terrier, & on le porte dans un autre. Si le furet s'endort dans le trou, ce qu'on juge lorsqu'il est long-tems à revenir, comme par exemple cinq ou six heures, il faut tirer un coup de fusil sur le trou; le bruit reveille le furet, & il sort aussitôt.

Au défaut du furet, on se sert de soufre & de poudre d'orpin qu'on fait brûler dans du parchemin ou dans du drap à l'entrée du trou, au-dessous du vent: s'il y a quelque lapin, il sort aussitôt & se jette dans les poches ou dans les colliers qu'on y a tendus.

CHAPITRE XIII.

Des Quadrupedes sauvages moins communs en France.

JE renferme dans un seul Chapitre plusieurs sortes d'animaux qui, quoiqu'ils ne se trouvent point par-tout, n'ont pourtant pas dû être oubliés dans notre Maison Rustique qui est pour tous pays.

Des Buffles, & des Brânes.

Le buffle, *bubalus*, est un bœuf sauvage dont la couleur tire sur le noir, & qui a la mugissement plus terrible que celui du bœuf, quoiqu'il ait le regard plus doux & la tête plus petite.

Il y a des buffles mâles & femelles: celles-ci donnent du lait dès qu'elles approchent du mâle; mais elles cessent d'en avoir peu après qu'elles ont mis bas leurs petits. Elles n'en reçoivent point d'une autre espece que de la leur, à moins que, pour les empêcher de distinguer à l'odeur ce fruit étranger, on ne le frote de bouzes de vache.

On apprivoise les buffles aisément, & on en tire beaucoup de profit en Italie & en d'autres pays où ils sont communs: on les fait travailler, comme on fait ici les bœufs, à la charrue & aux charrois. Ils travaillent plus long-tems, font plus d'ouvrage, sont beaucoup plus forts & mangent moins que les bœufs; mais on prétend qu'ils sont dangereux en été, & qu'ils entrent souvent en fureur, principalement quand ils voient du rouge: s'ils sont irrités, ils vont droit devant eux la tête haute, & on dit aussi qu'ils vont souvent se rafraîchir le sang dans l'eau. Ils ne coûtent pas beaucoup en harnois, parce qu'ayant le col assez court, on ne fait que leur passer un anneau de fer ou d'airain à travers les narines, & avec une corde ou une bride, on les mene & gouverne comme on veut.

Le lait & le cuir de buffle sont d'un bon produit; leur chair même est en usage parmi les alimens, sur-tout chez les Juifs. Un morceau d'ongle ou de corne de buffle enfoncé dans une bague qu'on met aux doigts des pieds ou des mains, est spécifique pour ceux qui ont les nerfs attaqués.

Nous n'avons point de buffles en France, mais nous y avons une autre espece de bœufs sauvages, qu'on appelle en Provence & en Languedoc *bœufs brans* ou *brânes*. On les nourrit dans de grands marais, principalement le long de la mer, loin de tout autre bétail, parce qu'ils sont très-sarouches & qu'ils ne peuvent pas même souffrir les bœufs coupés. Au reste, ils ne sont bons ni au labour ni au charroi, & on ne les nourrit que pour les saler ou les vendre aux Bouchers.

De l'Élan, Alce.

L'élan est une espece de cheval sauvage de moyenne taille & fort gras, qui naît dans les pays septentrionaux: il tire sur un jaune obscur mêlé de gris cendré, & va en baissant la tête: il a le col & les épaules fort velues, la babine de dessus très-grosse & qui s'avance, à tête longue & menue en comparaison du reste du corps, la bouche large, les dents

médiocres, les oreilles longues & larges, le pied fourchu, la peau dure & ferme, & qui résiste aux coups d'estoc & de taille. La femelle n'a point de bois, mais le mâle en a un d'environ deux pieds de long.

On les chasse à force de chiens, & ordinairement ils fuient vers les lieux où il y a de l'eau, en avalent, & la rejettent sur les chiens. Ils vont rarement seuls, mais ils marchent un à un sur les pas les uns des autres, particulièrement en tems de neige, enforte qu'on croiroit à leur piste qu'il n'en a passé qu'un, où il en a passé des centaines.

Ils s'apprivoisent aisément, sur-tout les petits qu'on peut attraper. Ils sont très-laborieux & sobres, & ils font des traites de vingt-quatre heures sans boire ni manger. Ils ont tant de force à la corne du pied, que lorsqu'ils en frappent un chien ou un loup, ils le jettent mort par terre.

La chair d'élan se mange fraîche & salée; la peau est de bon débit; les cornes, les ongles, & sur-tout les nerfs, sont souverains contre l'épilepsie; les vapeurs & les foiblesses des nerfs. L'os d'élan se travaille comme l'ivoire, & ne jaunit point.

Du Renne ou Rangier, Rangifer.

Le renne est un animal qui ressemble au cerf, excepté qu'il est d'un gris cendré, qu'il est plus grand & plus gros, que son bois qui renverse en devant & qui a plus d'andouillers, est plus couché & plus large: il a aussi les pieds plus courts & plus gros, & quand il marche, les jointures de ses jambes font un grand bruit.

Il naît en Laponie, en Suede & autres lieux septentrionaux. Il ne mange que de la mousse, des feuilles & des herbes qu'il trouve jusques dessous la neige la plus épaisse; qu'il fait percer pour vivre. Il y a des rennes sauvages & des rennes domestiqués; la femelle porte quarante semaines, & met bas en Mai. Cet animal sert de bête de somme dans les pays où il est commun: on s'y nourrit de son lait & de sa chair, & on s'y habille de sa peau; on en fait aussi des couvertures de lit & de chevaux, de même que son poil sert à garnir des selles & des oreillers: la peau de renne sert encore à faire des sacs & des soufflets de Forgerons: de ses nerfs on fait du fil qui s'emploie sur-tout à coudre les bateaux du pays.

Le renne vit long-tems; il jette sa fumée en troches ou en plateaux; on le prend à l'arc, au fusil, aux filets & aux fosses. Sa venaison est plus grande que celle du cerf, & il va en rut après les cerfs comme font les daims.

Quand on veut le chasser, il faut le quêter avec les chiens dans les endroits où l'on fait que les bêtes fauves font leur demeure; & là on dresse des filets selon les atours du bois.

On chasse rarement le renne à force ni avec les chiens. Il fuit aussitôt, & après avoir couru quelque tems en faisant ses tours & en frayant, il s'accule contre un arbre & met la tête contre terre pour se défendre des attaques du devant & des côtés si on va l'attaquer par derrière l'arbre. A la différence des cerfs qui frappent des andouillers par dessous, le renne frappe des argots dessus, ce qui en rend la prise difficile & dangereuse, à moins qu'on ne le tue, ou qu'on ne le prenne dans des filets.

On voit dans la Haute-Allemagne une espece particuliere de cerfs qui sont barbus, & qui ont le poil de l'estomac long comme les boucs, ce qui les a fait nommer cerfs-boucs, *Tragelaphos*.

Il y a aussi une espece de renne qui n'a point de cornes, *Hippelaphus*; & il y en a encore d'autres sortes de figures approchantes de celle ci-dessus: on en voit jusques dans la Bohême & dans la Biscnie, & quelquefois en Angleterre.

Dans les pays du Nord on se sert des rennes pour les différens travaux de l'agriculture; mais le principal usage de ces animaux, est d'y tirer les poulkas dans lesquels on voyage sur la neige & la glace. Le *poulka* est un traîneau fait comme un petit bateau, pointu par l'avant, & posé sur une quille qui n'a pas plus de deux ou trois pouces de largeur. Les Lapons ont de ces sortes de traîneaux, longs de cinq à six pieds, qui servent à transporter leurs poissons secs & leurs pelleteries: mais ceux dont les habitans se servent pour voyager, ne sont longs que de quatre pieds au plus. L'avant ou la pointe de ces traîneaux est couverte de planches, & sur le bord de ces planches on coule une peau de renne, que la personne qui est assise dans le poulka ramene par devant sa poitrine, & arrête avec des cordons autour de son corps, pour empêcher que la neige dans laquelle il se trouve souvent

comme enseveli, n'entre dans le traîneau. La difficulté est de garder l'équilibre, car ces traîneaux n'ont guère plus d'affiette que les patins dont on se sert en France pour glisser sur la glace : le voyageur a pour cet effet, un petit bâton dont il se sert pour se mettre en équilibre quand le traîneau penche à droite ou à gauche.

On attèle le renne au traîneau avec une simple corde qui lui passe du collier entre les jambes, & on lui met une autre corde attachée au bas de ses cornes en façon de guide.

On se sert de rennes pour voyager dans les endroits du Nord où les chevaux auroient de la peine à aller, ou dans les pays où l'on n'auroit pas de quoi nourrir les chevaux. Quelques Voyageurs ont écrit que quand on disoit au renne, à l'oreille, l'endroit où l'on vouloit aller, il l'entendoit; c'est une fable. Les rennes sont très-vites, mais ils ne sont pas forts. Attelés à un traîneau, ils pourroient faire trente lieues en un jour, si le chemin étoit bien battu; mais lorsque le chemin n'est pas dur & battu, & qu'il faut que le traîneau laboure la neige, le renne a bien de la peine à avancer & ne va que fort lentement.

Du Bouc sauvage.

Le bouc sauvage jette ses fumées par troches au commencement du printemps, & ensuite elles sont formées comme celles des cerfs; c'est par elles qu'on juge de cet animal.

Il va au rut vers la Toussaint, reste un mois en chaleur, puis il se met en harde & descend des montagnes où il a demeuré tout l'été, parce qu'il n'y trouve plus à viander.

Le bon tems pour le chasser est vers la Toussaint : on choisit la nuit pour le surprendre dans les montagnes : on se place dans les cabanes des Pâtres, après avoir été huit jours auparavant en connoître les faites, les atours & les fuites : on dresse des haies au-devant des roches par où les boucs pourroient se sauver : on fait le plus de bruit que l'on peut pour qu'il s'étende par tout le rocher, sinon on y poste des gens qui jettent des pierres pour détourner le bouc : on le quête avec le limier, on le force avec quatre relais; le bouc va se rendre aux petites rivières, & là on lui lâche le dernier relais à vue.

Du Chamois ou Isard, Rupi-capra; & du Bouctin, Ibex.

Le chamois est une espèce de chevre très-sauvage qui habite les montagnes, & qui s'élance d'un rocher à un autre. Elle est plus grande & a les jambes plus longues & le poil plus court que la chevre domestique. La chair en est sèche & bonne aux phthitiques. La peau de chamois se vend aux Peaufiers, aux Pelletiers, aux Gantiers & autres, pour en faire des vestes, des culottes, bas, gants, &c. qui se favonnent parfaitement. On trouve des chamois jusqu'au bas des Alpes.

Le bouctin est un bouc sauvage qui ressemble au chamois, excepté qu'il a les cornes plus longues & plus larges. Il est fort chaud & se tient presque toujours sur la neige ou sur la glace : il habite sur le sommet des rochers. On en trouve dans les Alpes du Dauphiné & de Savoie, & chez les Grisons. Leurs peaux servent de fourrures l'hiver, & de leurs cornes on en fait des tasses.

On les prend aux filets & aux pièges, ou bien on les tire au fusil ou à l'arc dans les pays montagneux; car dans les plaines on peut aisément les attraper à la course.

Du Vigogne & du Pacos.

Le Vigogne est une espèce de mouton, ou plutôt un bouc sauvage que les Espagnols ont apporté du Pérou. Cet animal est plus haut qu'une chevre, de couleur fauve, & très-léger à la course. Il pâit sur le haut des montagnes & auprès des neiges : il aime le froid & les lieux solitaires, & on l'y trouve par bandes.

On les arrête en les empêtrant dans des filets plombés par les bouts : ou bien les Paysans s'assemblent en grand nombre autour d'une montagne où ils savent qu'il y a quantité de ces bêtes; ils s'approchent toujours en rétrécissant le cercle; & quand tous les vigognes se trouvent pris dans un espace resserré, ils donnent la liberté aux femelles & gardent les mâles. Il y en a qui s'appriivoient.

On les tond comme les brebis, & de-là viennent ces belles laines qui portent le même nom

de vigogne; que les Espagnols nous envoient. Il y en a de plusieurs couleurs toutes naturelles, & qui n'ont pas besoin de teinture : les rouges sont les plus estimées. La laine de vigogne est excellente pour les maux de reins & pour la goutte. Les Indiens en mangent la chair; elle n'est pas agréable au goût; mais on tient qu'elle est fort saine. On trouve dans les entrailles du vigogne un bézoard, qui est le meilleur de tous après celui du levant.

Le pacos est une autre espèce de mouton qui vient aussi du Pérou, & qui ressemble beaucoup au vigogne; mais il est familial, délicat, a peu de chair, & beaucoup de laine qui est extrêmement fine. On s'en sert beaucoup en Médecine.

De l'Ane sauvage, Onager.

L'âne sauvage est commun dans la Frise & dans les pays du Nord, on l'appriivoise aisément : il est de bon service & on en mange la chair. Il feroit bon d'en avoir pour étalons.

Du Loup-Cervier, Lupus-Cervarius.

Le loup-cervier, que quelques-uns confondent avec le loup, est extrêmement farouche & vorace. Il a la tête petite, les yeux étincelans, la vue excellente, l'air gai, les oreilles courtes; une barbe de chat, les pieds fort velus, le fond du ventre blanc avec quelques taches noires, & les extrémités du poil de dessus le dos tirant sur le blanc, avec des mouchetures sur tout le corps.

Ces animaux sont plus communs en Pologne, Moscovie & Suède, qu'ailleurs : ils vivent de chair, sur-tout de chats sauvages & de cerfs, sur lesquels ils se ruent avec une extrême voracité comme le loup, d'où leur vient le nom de *lups-cerviers*. Ils se cachent quelquefois sur des arbres, & de-là ils se jettent sur les animaux à quatre pieds, leur mangent la cervelle, & leur sucent le sang. Aussi-tôt que le loup-cervier a pissé, son urine se glace, & il s'en forme une espèce de pierre luisante qui le fait découvrir quand il n'a pas eu le tems & la malice de la couvrir de terre. Il y a des pays où on les fait brûler tout entiers avec leur peau; & on dit que la cendre en est bonne pour arrêter le prurit & la chaude-pisse aux hommes qui en avalent dans de l'eau, & l'ardeur des femmes qui s'en lavent. Quoi qu'il en soit, l'Orléanois ayant été infesté de ces bêtes farouches en 1700, on les détruisit par le fusil. Les Anglois avoient employé utilement les criminels à purger leur Isle de toutes sortes de loups.

De l'Ours, Urfus.

L'ours est une bête féroce qui se retire dans les montagnes : il a le poil long & fort, & des ongles crochus qui lui servent à monter au haut des arbres. Il y en a dans les Alpes, & encore plus en Allemagne & vers le Nord. On l'y chasse & on le mange, sur-tout l'oursfon.

Les peaux d'ours se vendent pour faire des houffes ou des couvertures de chevaux & des sacs propres à tenir les pieds chauds l'hiver. Celles d'oursfon s'emploient à faire des manchons & autres fourrures. La graisse d'ours est souveraine pour les humeurs froides, la goutte & les rhumatismes : elle entre aussi dans différentes compositions galéniques. Pour être bonne, il faut qu'elle soit nouvellement fondue, grisâtre, gluante, d'une odeur forte & assez mauvaise, & d'une consistance moyenne : quand elle est trop blanche, c'est une preuve qu'elle est sophistiquée & mêlée de suif ordinaire.

De l'Écureuil, Sciurus.

L'écureuil est une espèce de rat naturellement sauvage, mais qui s'appriivoise volontiers; qui est joli & gai, & qui a une grande & grosse queue en comparaison du corps. On voit des écureuils par-tout, mais principalement dans les pays septentrionaux : ils sont ordinairement roux; en Pologne, ils sont gris & roux; en Russie, ils sont cendrés; en Podolie, il y en a de plusieurs couleurs; en Laponie, ils changent tous les ans de couleur, & de roux qu'ils sont l'été, ils deviennent gris l'hiver. Leurs pattes de devant leur servent de mains :

leur queue traîne à terre quand ils marchent ; elle est couchée le long du dos lorsqu'ils sont assis ; elle leur sert d'aile quand ils sautent , de voile quand ils traversent une rivière sur laquelle elle écorce , & de parasol quand ils se reposent au soleil. Ils prévoient si bien le changement de tems , qu'ils bouchent leurs trous du côté d'où le vent doit souffler , & se percent sous terre une autre sortie dans l'endroit opposé.

Ils vivent de pommes , de châtaignes , de noix , de feines & de glands ; ils en amassent l'été pour l'hiver. Ils font leurs nids au haut des arbres , & donnent à-la-fois trois ou quatre petits qui quittent le nid au bout de trois ou quatre jours.

Il y a des gens qui les mangent , sur-tout en Velay & en Auvergne , & c'est la nourriture ordinaire des Lapons. La graisse de cet animal est émolliente , & recommandée pour les maux d'oreilles. Quelques-uns disent que la plupart des écureuils font la chasse aux rats & aux fouris.

Du Hérisson , Echinus ; & du Porc-Epic , Histrix.

Le hérisson est un animal de la grosseur d'un lapin , qui a la bouche semblable à celle du lièvre , & des oreilles comme l'homme , qui a quatre dents , & qui a sur le dos & aux flancs des piquans en partie blancs & en partie noirs , qu'il baisse ou leve quand il lui plaît.

On trouve des hérissons par-tout , dans les ronces & dans les buissons : ils vivent de pommes , de raisins & d'autres fruits , & lorsqu'ils peuvent ils en emportent dans leur retraite , après les avoir armés d'épines : on en a vu aussi boire du lait & du vin dans les maisons ; ils vivent le plus souvent de racines , & on dit qu'ils peuvent être un an sans manger. Ils se cachent tout l'hiver & ne vont chercher à manger que la nuit.

Aux approches des chiens ou des Chasseurs , ou des bêtes qui leur sont ennemies , comme loup ou renard , ils se plient tout en rond & contrefont le mort ; & quand on les prend , ils jettent de l'urine , à ce qu'on prétend , qui leur fait tomber les piquans lorsqu'ils en sont atteints. Ils changent de demeure du nord au midi , suivant le vent , même dans les maisons où on les tient enfermés.

Le hérisson est bon à manger , sur-tout au mois d'Août & en automne qu'il est gras ; mais il faut prendre garde aux piquans. Les Espagnols le mangent sans scrupule en Carême , parce qu'il ne se nourrit alors que d'œufs de fourmis , d'herbes & de racines : son foie est estimé pour les maux de reins.

Le porc-épic n'est qu'un gros hérisson qui a les piquans plus longs , plus mobiles & plus traversés. Il est commun en Afrique & aux Indes , & rare ailleurs : il passe pour un bon mets.

On chasse le hérisson & le porc-épic avec des bassets & des furets , comme les bêtes puantes.

Visacos , Riches.

Outre le lapin commun & le visacos , lapin d'Amérique à queue de chat , il nous en est venu quantité d'espèces de la Nouvelle Espagne & de l'Isle Espagnole , entr'autres ceux qu'on appelle riches , qui se nourrissent & se multiplient aisément.

CHAPITRE XIV.

Du Gibier-Plume , & principalement de la Sauvagine.

ON chasse les oiseaux au vol & au fusil , ou bien on les prend à la tirasse , à la tonnelle , au tramail , à la pannetière , aux rejets ou repuces , au raffle , aux nappes , aux haliers , aux appeaux , aux pochés , au traîneau , aux collets ou à la pipée , à la glu , à la pinsonnée , au trébuchet , à la fouée , &c.

Parmi le grand nombre d'oiseaux dont il sera parlé dans ce Chapitre , il y en a beaucoup qu'on apprivoise ou qu'on engraisse , les uns pour la table , les autres pour mettre

en cage , & d'autres pour augmenter le peuple de la basse-cour , ou orner la ménagerie. C'est pourquoi on a inventé pour les prendre , quantité de manières , que j'expliquerai au dernier Chapitre du Livre suivant.

ARTICLE I.

Des Oiseaux résidans.

Je commence le gibier-plume par les oiseaux qui restent dans le pays.

De la Perdrix , Perdix.

On en distingue huit sortes ; la vulgaire ou maillée , la rouge , la grise , la blanche , galopus , la grecque , la damascene & l'indienne.

Les maillées sont les plus communes. Les rouges sont les plus belles ; ordinairement elles sont marquées agréablement , & ont le bec & les pieds rouges , un petit cercle de duvet rouge autour de l'œil , avec un demi-cercle de plumes rougeâtres au poitrail , & un petit ergot à la jambe. Les grises sont moins grosses , mais elles passent pour avoir le fumet plus fin que les rouges. Les blanches ont la délicatesse des rouges & le fumet des grises , mais elles sont rares hors la Savoie.

On tient que les perdrix vivent jusqu'à quinze , seize , & même vingt-cinq ans ; & on compte que la femelle pond ses œufs en deux endroits , que le mâle en couve une partie , & la femelle l'autre.

Quoi qu'il en soit , les perdrix ont le vol assez bas & de peu de durée , courant beaucoup mieux qu'elles ne volent. Les rouges sont plus paresseuses au partir que les grises ; elles se plaisent toutes dans les plaines & dans les lieux buissonneux : elles ne se perchent jamais ; elles se nourrissent de grains & d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant , sinon de limaçons , de vers & des sommités les plus tendres des plantes. On les apprivoise aisément , & elles sont dociles.

Pour qu'une terre se peuple bien en perdrix : 1°. Epargnez-les , elles & leurs petits , depuis la fin de l'hiver jusqu'en Juillet. 2°. Détruisez le plus que vous pourrez les bêtes carnassières & les oiseaux de proie. 3°. Chassez au loin , ou du moins aux extrémités de votre terre ; tirez plutôt les mâles que les femelles , parce qu'ils cassent leurs œufs pour faire toujours l'amour , & volent à la première qu'ils entendent. 4°. Empêchez ceux qui dressent des collets ou lacets , & ceux qui dénichent les œufs de perdrix. 5°. Enfin faites prendre ou acheter en Mai & Juin , dans les mauvais pays écartés , tout ce que vous pourrez avoir d'œufs de perdrix ; donnez-les à couvrir à des poules communes , sans mêler les couvées , afin que les perdreaux de chaque ponte éclosent tous ensemble. Comme les perdrix pondent jusqu'à douze ou quinze œufs à-la-fois , ces sortes de peuplades qui ne courent aucun risque dans la maison , sont ordinairement heureuses. On tient la poule couveuse enfermée dans une chambre , ou autre endroit sec & clos , afin que les petits qui éclosent au bout de trois semaines , s'accoutument avec elle , autrement ils s'envoleroient bientôt après. On les nourrit d'abord de mie de pain ou de millet. On doit avoir soin de les remettre sur leurs jambes , quand ils tombent les trois ou quatre premiers jours , car ils ne peuvent pas encore se relever d'eux-mêmes. Lorsqu'ils sont un peu forts , on leur donne du froment jusqu'à ce qu'ils soient maillés , ce qui arrive sur la fin de Juillet ; alors on leur laisse prendre l'essor pour garnir la terre.

Quand on veut les retenir dans la basse-cour , on les apprivoise chez soi , il faut dès avant qu'ils soient maillés , les mener de tems en tems avec leur mere couveuse parmi les autres poules & le reste de la volaille , pour les y accoutumer peu-à-peu , & les tenir même quelque tems enfermés tous ensemble : les perdreaux en essuyeroient d'abord quelques coups de bec , mais bientôt ils vivront & mangeront ensemble sans se battre. On doit avoir la précaution de leur arracher de bonne heure les deux plus fortes plumes de chaque aile , & de leur couper un peu l'extrémité des autres , de peur qu'ils ne s'envolent dans les champs sans retour.

Pour que les perdreaux éclos de ces couvées domestiques , s'y habituent plus aisément , il faut encore observer de ne pas prendre pour cet effet des œufs qui aient été trouvés auprès

de la maison où on les a fait couvrir, parce que les perdreaux qui en viennent, connoissent par un instinct particulier le cri de leur vraie mere, quoiqu'ils ne l'aient jamais vue, & y volent sur le champ pour ne la plus quitter. Pour être plus sûr d'eux, accoutumez-les d'abord avec leur mere couveuse dans un jardin, verger ou clos bien fermé, où il y ait quelque brouffaille ou bosquet, & nourrissez-les-y à des heures réglées: vos perdreaux s'y feront si bien, que quoiqu'ils s'envolent le jour pour s'égayer, ils y reviendront le soir à l'heure du repas, & même y pondront & couveront. On fait des compagnies entieres de perdreaux si domestiques & si privés, qu'ils reviennent au son du tambour, & au premier coup de sifflet de celui qui en prend soin.

Au surplus, voyez ce qui a été dit des volieres à perdrix, au Chapitre V ci-dessus.

Pour engraisser des perdrix & les rendre plus succulentes, on choisit un petit endroit clos de murs de tous côtés, couvert de tuiles ou de bardeaux, qui n'aura de jour que par une fenêtre fermée d'un réseau à grandes mailles & une petite porte d'entrée; il n'y aura ni arbres, ni herbes proche de ce lieu, parce que lorsque ces oiseaux en voient, ils s'ennuient, dit-on, de leur prison, & maigrissent au lieu d'engraisser. Ils ne doivent avoir de jour qu'autant qu'il leur en faut pour voir & prendre la nourriture qu'on leur donne. On les laisse ainsi renfermés durant un mois; c'est assez pour leur faire prendre graisse.

Pour tuer les perdrix, on ne les saigne point, mais on leur écrase la tête, ou on leur rompt l'échine.

La chasse noble des perdrix se fait au vol, ou bien à force, en les piquant sans relâche avec les chiens à contre-vent, afin que la perdrix vole avec plus de peine, & que les chiens aient plus de sentiment: on prend ordinairement les perdrix après trois vols. Le tems où elles ont plus de force, est depuis Novembre jusqu'en Février: les grifes tiennent mieux que les rouges, parce qu'elles reprennent haleine plus vite.

La chasse meurtrière des perdrix se fait au fusil & aux filets. On les prend aussi aux traîneaux, aux halliers, aux pieges, aux trébuchets, au leurre, à la tonnelle, à la chanterelle, à la pochette & aux collets, & cela dans les vignes, dans les bruyeres, dans les chaumes, dans bleds verts & autres endroits que l'on fait qu'elles fréquentent. La meilleure heure est avant le soleil couché, ou dès l'aurore.

Les Braconniers sement du froment infusé dans de l'eau-de-vie, aux endroits où il y a du repaire de perdrix, pour les enivrer & les prendre.

La perdrix, pour être bonne à manger, veut être mortifiée.

On distingue une jeune perdrix d'avec une vieille, en ce que la jeune a le bec noir & la jambe menue & brune; c'est pourquoi les Rôtisseurs en refaisant les vieilles sur le feu, leur brûlent le haut du bec & les jambes. Les mâles sont toujours meilleurs & d'un plus haut goût, sur-tout les jeunes qui n'ont point encore couplé.

A l'œil d'une perdrix, on connoît si elle est vieille tuée: ouvrez-lui la paupiere; si l'œil est gros, luisant & comme vis, c'est une marque qu'elle est fraîche; car à mesuré qu'on la garde, il se ternit, puis se desseche, & enfin il se perd entièrement.

Pour les garder long-tems, après leur avoir tiré le gros boyau qui se corrompt promptement, on les laisse à la cave, où dans un tas de bled sans y toucher. Quelque faisandée que soit pourtant une perdrix, elle est toujours mangeable, pourvu qu'elle n'ait point le goût de relan: il se contracte quand on l'empaille toute chaude, ou après un dégel, ou lorsqu'on l'enferme dans un lieu trop humide.

Du Faisan.

Le faisan est sauvage & niais; il aime les écarts, les marécages, les bois & brouffailles. Il y vit de grains, de fruits & de baies: on le découvre aisément à son chant le matin, & aux senties qu'il laisse le long des petits sentiers par où il court, sur-tout après la rosée.

Il n'y a qu'à jeter le grain & semer du sarrasin dans de mauvaises terres pour les y retenir & les y accoutumer. On peut aussi en avoir chez soi, en en faisant couvrir des œufs dans leurs nids, comme on vient de le dire des perdrix.

Au surplus, voyez ce qui a été dit du faisán, Tome I, page 112.

J'ai aussi parlé de l'*uro gallus* ou *faisan-bruant*, tant grand que petit: ils sont assez communs dans les montagnes du Forez & du Dauphiné: on les confond mal-à-propos avec les coqs de bruyere; l'espece en est pourtant différente, tant pour le mâle que pour la femelle.

On chasse les faisans au fusil en tout tems: on doit pourtant respecter celui de la ponte qui est au mois de Mars. On les prend encore à la pâtée, aux halliers, à la tirasse, aux poches & aux collets.

Du Francolin, Attagen.

Le francolin est entre le faisán & la perdrix pour la grosseur. Il a la tête, le col & le croupion tirant sur le rouge avec un peu de violet & de noir; l'estomac & le ventre marqués de blanc & de noir; le bec, les jambes avec les extrémités des ailes & de la queue noires. Il ne chante pas, mais il a un certain cri qui approche du chant. Il est excellent à manger, sur-tout pour ceux qui ont l'estomac foible ou qui ont la gravelle. Bien des gens le préfèrent au faisán; il quitte rarement les lieux élevés.

L'Espagne, les Pyrénées, les Alpes & l'Auvergne nous en fournissent. On les chasse comme les faisans, & on les nourrit de grains & de fruits, ou comme le pigeon. Ils font leur nid en terre, & élèvent autant de petits que les perdrix.

Du Coq de Bruyere, Gallus silvestris; & de la Gelinotte de Bois, Gallinago.

Le coq sauvage se trouve dans les bruyeres qu'il aime, & dont il porte le nom. On le chasse & on le nourrit comme le faisán; ou bien on le prend à la passée comme les beccasses. Le coq de bruyere n'est bon qu'en pâte & en daube, & la poule de bruyere est bonne à rôtir.

Le nom de gelinotte, diminutif du vieux mot *geline*, qui veut dire poule, est générique: on le donne à la poule engraisée dans la basse-cour; on nomme aussi la femelle du faisán, gelinotte: il y a des gelinottes d'eau qui tiennent de la poule & du canard; il y en a même de grandeurs & plumages différens; mais par le mot de gelinotte, on entend proprement la gelinotte de bois, *gallina corylorum*.

C'est une poule sauvage qui ressemble assez à la perdrix: elle a le dessus du dos gris, les grosses plumes des ailes marquetées, le dessous de la gorge & du ventre blanc, le col de la faisande, le bec court, rond & noir, la queue de perdrix, & les jambes courtes & couvertes de plumes jusqu'à la moitié. La chair en est délicate & le goût exquis; elle est bien meilleure que la perdrix. Il y en a beaucoup dans les Ardennes, dans la Lorraine, dans le Forez, dans le Dauphiné & dans les Alpes, d'où on nous les apporte l'hiver.

On les prend dans les bois assez facilement, parce qu'elles ont le vol bas; elles aiment, à ce qu'on prétend, les cerfs, & elles sautent quelquefois sur leur dos; mais elles ont une aversion particulière pour les poules, poulets & coqs communs, elles vivent de grains & de noisettes; & font leurs nids dans les haies & dans les bois.

On les nourrit de froment, avoine, orge ou autre grain, & on les engraisse comme les faisandeaux, quoiqu'elles soient plus sauvages. Celles qui viennent d'œufs de leur ponte pris dans les bois & couvés par une poule commune sont moins difficiles à apprivoiser; mais il faut toujours se méfier de leur naturel, & les tenir enfermées.

Les gelinottes de bois élevées ou nourries à la maison, sont ordinairement plus grasses que les autres, mais elles n'ont pas le fumet si excellent; on doit aussi les tenir toujours séparées d'avec les autres poules, à cause de leur antipathie. On les chasse comme les faisans.

Des Pintades.

Les pintades ne sont guere plus grosses que nos poules, mais bien plus hautes en cuisses, & elles ont une espece de bosse sur le dos: leurs plumes sont ordinairement noires, marquetées de petits points blancs, (*numidica guttata*) & quelquefois variées de différentes couleurs, avec une aigrette de plume brillante comme l'or, & une crête de même; ce qui fait plaisir à voir: l'appendice qu'elles ont à chaque joue, est attachée à la mâchoire supérieure, & elle est rouge aux femelles, & bleue aux mâles.

Cet oiseau qu'on appelle autrement poule de Guinée, de Numidie ou d'Afrique, parce qu'elle vient de ces pays, est devenu commun en France & jusques dans le Nord, par la voie des œufs qu'on en fait couvrir à des poules communes. Aussi-tôt que les

pintades sont écloses, il n'y a qu'à les tenir chaudement & les nourrir de jaunes d'œufs durs, de millet & de navette broyés avec un peu de lait, de pain de fourmi, & un peu d'eau claire. On les traite au surplus comme la volaille ordinaire. Il faut veiller avec soin sur elles pour leurs œufs, car elles se plaisent à pondre à l'écart, & pres-que toujours en différens endroits.

Des Poules d'eau & des Râles.

La poule d'eau, *fulica*, est un oiseau aquatique qui tient de la poule & du canard; elle a le corps grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte, & les jambes oblongues, ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour: elle ne nage pas bien facilement; elle se nourrit de petits poissons, de vermisses, d'insectes & de plantes de marais.

Il y a un grand nombre d'espèces de poules d'eau: il y en a de grandes, de moyennes & de petites: il y en a des rouges & des blanchâtres, quoique la plupart soient noires ou cendrées: les unes ont les pieds blancs, d'autres couleur de rose, d'autres jaunes, d'autres cendrés ou noirs.

Le râle d'eau est gros à-peu-près comme un merle: il a le plumage des poules d'eau grises & noires: il a aussi la chair un peu noire, & il engraisse aisément.

Les poules & râles d'eau se trouvent dans les marais & prairies, le long des petites rivières, des étangs, & dans les endroits où il y a de gros joncs. Ils chantent nuit & jour, & c'est ce qui les découvre aux tireurs; ils volent bas & peu: on les chasse en tout tems, mais principalement en Mai & Juin.

Le râle de terre s'appelle communément râle de genêt, parce qu'il n'habite que la terre & les bois taillis, où il se nourrit de genêt, qui est l'aliment qu'il aime le plus & qui rend sa chair plus délicate. Il a le plumage rouge, blanc, beau & bigarré, le bec long, pointu, moins dur & moins ferme, & le corps plus élancé & plus solide que la perdrix: il est à-peu-près de la même grosseur. Il se nourrit aussi de millet & autres grains. Sa chair est délicate & tendre, sentant un peu la venaison, sur-tout quand il est gras & jeune. Il est un peu plus gros & bien meilleur que le râle d'eau. Il ressemble par de certaines marques aux cailles, d'où quelque-uns l'appellent le roi & le conducteur: d'autres croient même qu'il fraie avec elles, parce que les cailles ont un grand attachement à le suivre, & rarement voit-on un râle de genêt, sans rencontrer une compagnie de cailles après. Il y a cependant râle mâle & femelle.

Les râles de terre ne volent pas facilement, non plus que ceux d'eau; mais en récompense ils marchent d'une grande vitesse.

On les trouve le long des haies, dans les plaines, côteaux & taillis, principalement où le genêt abonde. La plus forte chasse s'en fait en Août & Septembre & jusqu'à la fin de l'hiver.

On prend beaucoup de tous ces oiseaux au hallier.

Du Merle, *Merula*.

Le merle est gros environ comme une mauvette, & ordinairement noir, quoiqu'il s'en trouve en quelques endroits de blancs: il chante, siffle, & apprend aisément à parler. Le mâle a les jambes jaunes & le bec de même, tirant sur le rouge; la femelle est de couleur de suie, & a l'estomac semé de petites taches d'un blanc sale.

Les merles aiment les baies de myrte, de laurier, de houx & de sureau: quand ils n'en ont point, ils vivent de vers de terre & de pommes. En cage on les nourrit de pâte faite de chenevi écrasé, de persil haché menu, & de mie de pain trempée dans de l'eau, & on leur change cette pâte tous les deux jours pour qu'elle ne s'aigrisse point. Les Curieux les nourrissent de viande, afin qu'ils aient la voix nette & agréable.

Ils habitent les endroits où il y a beaucoup d'arbres, les lieux épineux, les bois & les fentes de murailles. Ils font leurs nids au haut des arbres ou dans les broussailles. Ils commencent à pondre sur la fin de l'hiver, & ne font que quatre ou cinq petits: c'est sur la fin d'Avril qu'on va les dénicher.

Ils volent assez bas & le long des haies. On les chasse principalement après les vendanges.

On les prend au répuce & au filet en toutes saisons, sur-tout quand il fait du brouillard. Les merles blancs se trouve dans les pays de montagne, comme l'Auvergne & la Savoie.

De la Grive, *Turdus*.

La grive est un oiseau de couleur plombée, qui est fort docile, chante & siffle assez agréablement, & apprend même à parler. On la sert sur les meilleures tables, à cause de son bon goût; elle est bien plus délicate & moins indigeste que le merle, qui y a beaucoup de rapports, & on en fait des pâtés & des ragoûts excellents.

Il y a trois sortes de grives: la petite, la commune qui est un peu plus grosse qu'une alouette, & la grosse qui ne l'est guère moins qu'un geai.

Les grives, tant le mâle que la femelle, sont grivelées l'été, & non l'hiver. Il y en a de passage qui viennent par mer en automne.

La grive d'Ardenne, qui est la mauvette, a le dessous de l'aile rouge: on la trouve en automne dans les vignobles.

Les grives vivent de baies de myrte, de genievre, de sureau, de lierre, d'olives, de glands, de vers, de moucheron & autres insectes, & sont très-friandes de gui de chêne; elles font jusqu'à dix petits, mais à la cime des arbres. Celles des vignes valent mieux que celles de plaines & de bois.

Elles sont grasses en automne: on les chasse alors le long des haies ou dans les vignes; on en prend beaucoup au filet & aux collets pendant toute l'année.

Des Tourdes.

Les tourdes ou tourds sont une espèce de grives, & il y en a de quatre sortes: la tourde de calandre; le tourd commun, qui est de la grosseur d'un merle; le mauvis, qui est plus petit & rougeâtre; & la tourde le toine, ou thrale, qui est la plus petite de toutes. C'est de la tourde commune qu'il s'agit ici.

Les Anciens engraissoient beaucoup de ces oiseaux; ce qui se pratique encore dans les pays chauds, comme en Provence & Languedoc.

Les tourdes demandent plus de soin & de dépense pour les engraisser que les cailles: on les élève bien par-tout, mais beaucoup mieux dans les contrées où ils ont été pris, car ce n'est qu'avec risque qu'on les transporte. Si on les enferme dans des cages ils meurent la plupart, comme lorsqu'on les met en volière incontinent après qu'on les a pris dans les filets.

Pour élever les tourds qu'on veut engraisser, il faut en avoir de privés, qu'on mêle parmi ceux qu'on prend; les premiers, instruits par les Oiseliens, apprivoient les autres en voltigeant autour d'eux, & les accoutument insensiblement à manger, boire & faire comme eux.

Mais on doit choisir un lieu exposé au levant, dans lequel il y aura des perches mises en travers, & scellées des deux bouts dans un mur pour reposer ces oiseaux, qui ne se plaisent point à terre lorsqu'ils sont rassasiés. Ces perches ne doivent être élevées de terre qu'à la hauteur d'un homme, afin de pouvoir y prendre les tourds lorsqu'ils seront gras, & qu'on en aura besoin.

Il est bon de leur donner à manger dans un endroit de la volière où il n'y aura point de perches, afin que leur mangeaille soit nette. Les figues seches pilées & bien broyées avec de la farine font leur nourriture ordinaire, & toujours en si grande quantité, qu'ils en laissent de reste. Il y en a qui se donnent la peine de leur mâcher ces figues.

D'autres veulent qu'on les nourrisse de différentes choses à-la-fois, pour qu'ils en mangent davantage & engraisent plutôt. C'est pourquoi, avec les figues, on leur jette du lentisque, des baies de myrte, des olives sauvages, & des graines de lierre & d'arboûfier, qui font la nourriture ordinaire qu'ils prennent dans les champs.

On a soin encore de leur donner du millet, dans de petites auges faites exprès: c'est le pain qui les maintient le mieux, & dont on ne doit point les laisser manquer. Il faut leur donner de l'eau nette pour boire, & la leur renouveler souvent.

De la Huppe ou Puput, Upupa.

La huppe est une espèce de pie de la grosseur d'une grive, remarquable par sa crête ou huppe composée de vingt-six plumes inégales, qui commencent dès le haut du bec en s'étendant jusqu'au derrière de la tête, & qu'elle ouvre & ferme comme il lui plaît : ses ailes ne finissent point en pointe, comme aux autres oiseaux, mais elles vont en arrondissant ; ce qui fait qu'elle a le vol très-lent.

Cet oiseau est assez beau à cause de sa huppe & de la diversité de ses couleurs ; mais il est sale & n'a point de chant ; il n'a qu'un cri enroué qui s'entend de loin ; en récompense sa chair est bonne & agréablement odorée. La fable en a dit bien des merveilles.

On ne le voit guère que pendant les trois mois de l'été. Il se branche rarement, se retire le plus souvent dans les maures & le long des grands chemins ; il vit de vers & d'excréments de l'homme ; il en met à son nid, qu'il place ordinairement dans des creux d'arbres : sa ponte est de trois œufs semblables à ceux des perdrix.

Le mâle se distingue d'avec la femelle, en ce qu'il a la couronne plus haute, la tête plus ronde, & des couleurs plus vives & plus animées.

On dit qu'il ne se voit pas de ces oiseaux en Angleterre, quoiqu'ils soient très-communs en France, & encore plus en Allemagne.

Ceux qui voudront nourrir des huppées par curiosité, leur donneront du cœur par petits morceaux, & des vers dans un petit auget où il y ait de l'eau ; mais elles ne vivent guère en cage.

Du Vanneau, Vanellus.

Le vanneau est gros à-peu-près comme un pigeon. Il a sur la tête une espèce de crête oblongue & noire, le col verd, & le reste du corps de différentes couleurs, où on remarque du verd, du bleu, du noir & du blanc. Son cri a quelque rapport à celui d'une chevrette : il se jette sur les mouches en l'air ; il est presque toujours en mouvement, vole rapidement, & fait en volant un assez grand bruit, qui ressemble à celui que produit un *van*, d'où lui vient le nom de *vanneau*. On les voit l'hiver par bandes très-nombreuses.

Il habite ordinairement les lieux marécageux, proche des rivières & des lacs, il se nourrit de vers & de mouches ; il a la chair assez semblable à celle du pluvier, mais moins délicate. On le chasse depuis la Toussaint jusqu'à la Sainte-Catherine.

Quand on approche de quelques nids de vanneaux, les mères en sortent, volent doucement devant vous pour vous amuser & vous détourner du nid. Ils vont seuls l'été, & par bandes l'hiver. On en prend jusqu'à soixante d'un coup de filet. On les mange sans les vider, comme la grive, le pluvier, le becasse, l'alouette, &c.

De l'Étourneau, Sturnus.

L'étourneau est gros comme un merle : il est ordinairement marqueté de taches blanches, quelquefois rouges ou jaunes : il a la queue courte & noire, les pieds presque couleur de safran, & le bec semblable à celui de la pie.

Il est gourmand, mais docile ; il s'approprie aisément, & on lui apprend à parler. C'est un assez bon manger quand il est gras.

Les étourneaux se trouvent presque en toutes sortes d'endroits. Ils habitent l'été dans les forêts, dans les prés & dans les lieux aquatiques ; & l'hiver ils se réfugient sur les tours, sur les maisons, & dans les trous qu'ils y rencontrent, & souvent même dans les pots à moineaux qu'on a attachés aux murailles. Leur nombre croît en automne par l'arrivée de ceux de passage.

Ils se nourrissent de baies de sureau, de raisins, d'olives, de millet, de panis, d'avoine & d'autres semences : ils vivent aussi de vers, de ciguë, & de la chair des cadavres.

Ils volent toujours par bandes, & ils s'attroupent vers le soir quelquefois en si grand nombre, & ils volent avec tant de force & d'impétuosité, qu'ils forment une espèce de nuée, & qu'ils font en même tems un bruit qu'on pourroit prendre pour celui d'une tempête.

En se mettant à voler, toute la bande fait un grand cercle & revient à l'endroit d'où elle est partie en tournoyant, d'où leur vient le nom d'étourneaux ; ou bien il vient de ce qu'ils retournent & ratifient la terre avec leurs pieds en y cherchant de quoi vivre.

Ce vol circulaire des bandes d'étourneaux facilite au Chasseur le moyen d'en tirer quelques-uns, & aussi-tôt toute la bande vient tournoyer autour de leurs compagnons morts ou blessés, pendant que le tireur couvert de quelques branches ou roseaux, en fait pleine tuerie.

C'est particulièrement après le mois d'Août & en automne qu'on chasse aux étourneaux, parce qu'alors ils sont gras de grains, de raisins ou de bonnes baies. Ils font un si grand dégât dans les vignes & dans les bleds où ils tombent par nuées & à diverses reprises, que les Loix ont mis ce dommage au nombre de ceux causés par une force majeure, dont le Propriétaire doit indemnifier le Fermier à proportion de sa perte.

On prend aussi les étourneaux à la pannetière & aux filets : on peut en engraisser chez soi.

Pour cet effet ayez des étourneaux pris au filet, ou autrement ; mettez-les dans une volière proportionnée au nombre que vous voulez engraisser ; cette volière aura jour par une petite fenêtre treillissée de fil-de-fer, de lattes, ou simplement d'un réseau à grandes mailles ; maçonnez & crépissez le dedans de la volière, pour que les rats & autres bêtes s'y puissent point entrer, placez-y des petites perches avec des traverses pour jucher vos étourneaux : nourrissez-les-y bien de millet ou de froment, en sorte qu'ils en aient toujours de reste, & de l'eau bien nette : au bout d'un mois ils seront gras & bons à manger & à vendre ; il y a des Payfans qui vivent de ce petit commerce. On tient que les étourneaux en sont meilleurs à manger, quand on leur a coupé la tête aussitôt qu'ils ont été pris.

De la Corneille, Cornicula ; manières de les détruire.

On compte huit sortes de corbeaux ou corneilles, compris la pie & le geai. On en voit de bleues en Allemagne, & de toutes blanches en Angleterre.

Les corneilles font un dégât étonnant dans les terres nouvellement enssemencées : voici la meilleure manière de les détruire. On prend des fressures de bœuf qu'on coupe par petits morceaux, on les range par lits dans un pot de terre, & entre les lits de viande on sème de la noix vomique en poudre ; on laisse le tout s'incorporer vingt-quatre heures à froid, puis on répand à la pointe du jour ces petits morceaux de viande sur les terres nouvellement semées : aussitôt que les corneilles en ont mangé, & que la viande est digérée, elles tombent mortes sur la place. On peut leur sauver la vie en leur faisant boire de l'eau par force, & si quelque chien a pris la noix vomique, on le sauve pareillement en lui faisant avaler du vinaigre.

Quand on a des corneilles en vie, on en attache par le pied avec une ficelle à un piquet ; elles attirent les autres.

L'hiver, lorsqu'il y a beaucoup de neige, le fumier les attire : pour cela on choisit une place, on y répand du fumier, & on tend un rets saillant : on en prend beaucoup de cette manière.

D'autres, pour les détruire, prennent une quantité convenable de fèves de marais, que les corneilles aiment beaucoup, les percent, quand elles sont vertes, avec une aiguille, épingle sans tête, ou pointe de clou, qu'on laisse dedans ; & en hiver on les répand dans les endroits où les corneilles se plaisent le plus ; elles les mangent, & lorsqu'elles sont digérées, on les voit se débattre, languir & mourir.

On les prend encore à la glu & de plusieurs autres manières, comme avec des cornets de gros papier englués en dedans, au fond desquels on met de la viande hachée ; on les fiche droits légèrement dans des tas de fumier, & dans les terres nouvellement labourées.

Pour chasser les corneilles d'un bois, il faut détruire leurs nids quand elles commencent à le faire ; cela les oblige de quitter pour aller faire leur ponte ailleurs. Le plus court, pour les chasser, est de les aller fusiller assiduellement la nuit aux arbres & bois où elles ont coutume de se percher : les grandes boucheries qu'on en fait, les forcent à déserter. Comme

elles vont par bandes, & qu'elles croassent sans cesse, c'est un voisinage fort incommode pour les villages & maisons.

La chair des corneilles est assez bonne à manger, sur-tout les cornillons; & il y a des endroits où les Payfans gagnent leur vie à les prendre & vendre. Leurs plumes servent à dessiner & à garnir les sauteaux des clavefins.

Des menus Oiseaux.

Je ne parlerai ici que des principaux d'entre les menus oiseaux.

La *becquefigue* est le plus tendre, le plus délicat & le plus estimé de tous les petits oiseaux gras: il est très-commun en Provence, Gascogne, Italie, & autres pays abondans en raisins & en figues, d'où cet oiseau a pris son nom.

Les *meriers* blancs se nourrissent de mûres & de buisson, & par cette raison ils prennent graisse en Août & Septembre; ils ont le ventre & la chair blanche comme neige, & les tripes noires; on les étripe pour les mettre cuire.

Les *fauvettes*, tant à *tête noire* qu'à *tête rousse*, approchent fort de la becquefigue, & ne valent pas moins que l'ortolan quand elles ont à manger des figues, des raisins & autres choses meilleures que les grains de sureau.

Les *allobates* ou *vergerons*, tant les gris que les blancs & les noirâtres, sont trois autres especes de fauvettes, qu'on trouve dans les vergers, où elles battent presque toujours les ailes gravement, sur-tout à la fin de l'été, qui est le tems de leur graisse, &c.

Il suffira d'observer que la plupart de ces petits oiseaux, outre leur beauté, leur rareté & leur chant, sont également bons & délicats à manger. Les Gascons, par exemple, engraisent le rossignol, pour s'en faire un mets qu'ils préfèrent à tout; ils font le même usage de la *gorge-rouge*, qu'on appelle le rossignol d'automne, qui se réfugie l'hiver jusques dans les maisons des villes, où ceux qui en prennent pour les entendre chanter, ou pour leur apprendre à parler, les nourrissent de mie de pain, de noix & de mouches; ils sont délicieux étant gras. Il en est de même des moineaux, chardonnerets, pinçons & autres.

On prend tous ces petits oiseaux, même les geais & les pies, toute l'année au filet, & des autres manières qui ont été indiquées au commencement de ce Chapitre.

ARTICLE II.

Des Oiseaux de Passage.

Les oiseaux de passage sont en plus grand nombre & plus importants que les résidans, sans compter ceux de l'article précédent, qui viennent aussi par bandes, ou seul à seul, comme les étourneaux, les vanneaux, les grives, les tourds, les rossignols, &c.

De la Caille, Coturnix.

La caille est un petit oiseau de passage, grivelé, dont le mâle a la tête, le col, le dos, la queue & les ailes presque noires, traversées en dehors de lignes blanches, le bec noir & les pieds luisans; au-lieu que la femelle a le col plus mince & couleur de terre cuite, le dos & les ailes jaunâtres, l'estomac & le ventre presque blancs. On trouve plutôt quatre & cinq mâles qu'une femelle.

Les cailles arrivent au printemps par bandes ou deux à deux, & elles s'en retournent en Août & en Septembre; elles ne partent jamais par le vent de midi dans les climats où ce vent annonce la pluie, parce qu'elles la craignent: tout autre vent leur fait faire bien du chemin; cependant elles s'élèvent peu de terre, & elles ne volent pas facilement; en récompense elles courent d'une vitesse extrême.

Ordinairement on les trouve dans les bleds verts ou mûrs, dans les chaumes & dans les prairies; elles commencent à chanter au mois d'Avril: les mâles courent toujours à la voix des femelles, véritable ou contrefaite. Elles font leurs nids par terre, jamais sur des arbres ni dans les buissons: elles pondent jusqu'à dix ou douze œufs, & couvent en Mai & en Août, & deux autres fois dans les pays où elles passent.

Elles

Elles vivent de millet, de bled & de tous autres grains, même de grains d'ellébore. On les prend de trois manières; à la tirasse, à la chanterelle ou à l'appeau, principalement en Août & Septembre.

Bien des gens en engraisent pour en avoir toujours provision, ou pour les vendre. Aussitôt que la saison propre pour les prendre est arrivée, on se garnit de cages d'osier longues, basses & couvertes de toiles, afin que ces oiseaux qui vont toujours sautant ne se blessent point la tête: on y enferme toutes celles qu'on prend en vie, & on les y nourrit amplement. Plus elles sont à l'étroit dans la cage, plus elles engraisent, parce que tout se tourne en nourriture. On leur donnera deux fois le jour du millet ou du froment pur, avec de l'eau toujours bien nette, leur cage de même jusqu'à ce qu'elles aient pris graisse; alors il faut les manger ou les vendre avant qu'elles dépérissent.

Ceux qui font profession d'en revendre, les tirent l'été dans les champs, & après la moisson autour des chenevrières: ils donnent la liberté aux maigres pour les reprendre grasses au bout de quelques jours; & quand on veut les garder pour les vendre l'hiver, on en amasse jusqu'à des quatre-vingt & cent douzaines qu'on enferme dans des volières de vingt pieds en carré couvertes en dessus d'une toile claire; on leur y donne chaque jour pour leur nourriture deux gerbes de bled déliées, ou environ un boisseau & demi de bled en grain, & un peu d'eau fraîche dans des vases plats & larges qui ne contiennent qu'un pouce & demi de hauteur d'eau; on les vend l'hiver par douzaines aux Poulailleurs, après leur voir doublé la nourriture six jours auparavant pour leur faire prendre graisse. Bien des gens à la campagne se font un revenu de deux à trois cens livres de ce petit négoce.

La chair des cailles est bonne contre la jaunisse, & leur sang est souverain contre les dysenteries.

De l'Alouette, Alauda.

Les alouettes, tant huppées que de pré & autres, se nourrissent de grains & de vers; elles font leurs nids de racines seches, pondent dans les bleds ou dans les prés, & elles pondent ordinairement cinq œufs & plus. On tient qu'elles pondent trois fois l'an; en Mai, en Juin, & vers la mi-Juillet.

Elles vont par bandes, & la plus grande partie des alouettes sont oiseaux de passage. La bonne saison pour y chasser est depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de l'hiver, sur-tout après des gelées blanches & de la neige.

On les prend en grande quantité quand le passage donne, & on les prend: 1°. Au miroir avec deux nappes de filets. 2°. Au traîneau, la nuit dans les chaumes, dans les terres en friche ou emblavées, & dans les prés secs. 3°. Aux collets. 4°. Au filet carré tendu en plein champ sur des fourchettes comme une espece de fouricière, dans laquelle on chasse doucement les alouettes. 5°. Avec une autre sorte de filet appelé tonnelle murée.

L'émérillon sert à voler l'alouette huppée, la corneille & le menu gibier. Je mets ici au rang des alouettes, les mauviettes, moineaux & autres petits oiseaux qu'on prend parmi, & qui passent dans le nombre comme alouettes; les mauviettes sont pourtant un peu plus grosses, parce que ce sont des especes de petites grives. La calandre & le cochevis, dont je parlerai ailleurs, sont aussi du genre des alouettes.

L'alouette de mer ressemble à celle de terre, excepté qu'elle est un peu plus grosse, plus brune par-dessus le corps, & plus blanche par-dessous le ventre.

Il n'y a point d'endroits où les alouettes donnent plus que sur les bords de la mer: dès que les champs sont couverts d'un demi-pied de neige, elles viennent véroter sur le sable qui reste découvert, & on les y prend par milliers aux collets ou autres pièges; ou bien on en tend au bord des champs sur quelque place qu'on leur balaie, & où on leur jette de la mangeaille pour les attirer. Une bonne douzaine d'alouettes doit peser cinq quarterons ou vingt onces: on les conserve en plume dans de l'avoine.

De l'Ortolan, Cenchramus.

L'ortolan est gros comme une alouette: la chair en est tendre, délicate, succulente, & convient à toutes sortes d'âges & de tempéramens. Il a le bec longuet comme la fauvette, avec de petites barbes autour vers la tête; les plumes de sa tête, de son col

Tome II.

B b b b

& de sa gorge tirent sur le jaune ; les grosses plumes de ses ailes & de sa queue tiennent du jaune & du noir ; le reste de son plumage est gris , & il a le bec , les jambes & les pieds rouges. Il chante très-agréablement & meurt souvent de trop de graisse ; il est très-commun dans nos pays chauds , comme en Gascogne , dans les landes de Bordeaux , en Provence , même dans le Lyonnais , d'où ils nous viennent à Paris.

Les ortolans arrivent ordinairement au mois d'Avril , & s'en retournent en Septembre. Ils vivent de grains , aiment le millet , & fréquentent les vignes & les avoines.

On les prend ou aux filets faits en nappes , ou au trébuchet , & dans de petites cages où il y a des ortolans pour appeler : la première chasse est au mois d'Avril , & la seconde se fait vers la mi-Août ; elle vaut mieux que la première , parce que les ortolans sont alors en plus grand nombre ; ils sont tous à demi-gras , & on en prend beaucoup de jeunes : chacune de ces deux chasses dure un mois.

On engraisse les ortolans dans de petites volières qu'on a soin de couvrir d'une toile , afin qu'ils ne voient pas le jour & ne se tourmentent point. On ne leur donne pour les engraisser que du millet , du pain où on mêle de l'avoine , & de l'eau bien claire. Quand ils sont tout-à-fait gras , ils semblent un petit peloton de graisse : on ne leur voit qu'un peu de chair sur les cuisses. Les jeunes sont bien plus délicats que les vieux.

Il se fait dans l'Isle de Chypre un commerce considérable d'ortolans , qu'on envoie tous les ans à l'étranger , sur-tout à Venise : on les prépare & on les encaque à-peu-près comme les anchois de Provence , c'est-à-dire , avec une saumure de vinaigre & de sel.

Du Pluvier , *Pardalus* ou *Pluvialis*.

Le pluvier est gros à-peu-près comme un pigeon ; il a le bec noir , rond & court , & n'a que trois doigts au pied. Il y a le grand pluvier , le pluvier cendré , le verd & le rouge , qui est le meilleur de tous. Ils vont par bandes nombreuses , volent très-rapidement , & font grand bruit en volant.

Ils arrivent vers la Saint-Michel , & s'en retournent sur la fin d'Avril. Ils habitent les bords de la mer , ou des rivières & des étangs , quand il fait froid , & les hauteurs lorsqu'il dégele. Ils cherchent à manger dans les prairies & dans les terres ensemencées ; & quand ils sont repus , ils vont chercher l'eau pour se laver les pieds & le bec qu'ils ont pleins de terre.

La nuit ils font la chasse aux vers de terre , dont ils se nourrissent. Ils ne perchent point ; on les trouve la nuit accroupis loin des arbres & des haies , & néanmoins à l'abri du vent. Leur chair est fort délicate & légère , parce qu'ils sont presque toujours en mouvement. Ils haïssent & pressentent la pluie , & leurs cris la présagent. Ils se mêlent souvent avec les vanneaux & les guignards.

On les chasse au fusil en Octobre & en Mars , & tout le long de l'hiver. On en prend beaucoup au filet , sur-tout quand le vent de bise souffle. On en prend aussi beaucoup au traîneau la nuit à la faveur du feu , & c'est alors qu'avec deux ou trois fusils chargés de menu plomb , qui tirent en même tems sur la bande de pluviers , on en tue quantité. Ils sont plus aisés à prendre en tems de pluie. On les prend encore au leurre , & de plusieurs autres manières. Ils commencent à être bons lorsqu'il gele , & ils abondent lorsque les rivières sont débordées. On les prend mieux en tems de pluie. Les vanneaux sont de pluviers bâtards.

Du Guignard , *Pluvialis minor*.

Les guignards sont petits , mais fort gras , très-déliés , & d'un goût approchant de celui de l'ortolan. Ils sont gros comme une alouette , ou comme une caille : ils ont le dos & la tête grise , le bec noir , le ventre blanc & rouge , & la gorge d'un gris plus blanc que le dos.

Ils viennent vers les vendanges avant les pluviers , & mangent des raisins , ou se retirent dans les bois par bandes. Il y en a beaucoup dans la Beauce ; mais le transport en est difficile , parce qu'ils se corrompent aisément. On les prend l'hiver au filet , ou bien on les tire au fusil ; quand on en a tué un , tous les autres s'attroupent auprès , & donnent le loisir au Chasseur de recharger.

Des Pigeons Ramiers , des Bizets , & des Pigeons de Curieux.

Le pigeon ramier , *palumbes* , est un pigeon sauvage & de passage , qui se perche sur les arbres ; au-lieu que le pigeon commun ne se perche jamais.

Les ramiers viennent rarement à terre ; parce qu'ils sont très-timides. Ils vivent jusqu'à trente & quarante ans , & les Anciens croyoient que leur chair étoit contraire aux ardeurs amoureuses. On connoît leur âge par la grandeur de leurs ongles , parce qu'ils augmentent toujours à mesure qu'ils vieillissent. Leur chair est de bon goût , quoique plus sèche que celle du pigeon domestique.

Les ramiers viennent en Septembre , & on les voit souvent par bandes.

On les chasse la nuit sur les arbres où ils sont perchés : on les entoure avec grand bruit de voix , de tambours & de poêlons : ce qui les étourdit & les épouvante si fort qu'ils n'osent se remuer ; & à l'aide d'une lanterne sourde on en tue quantité au fusil. On les chasse aussi de jour dans les grains coupés.

On les prend au filet volant & à la pannetière. On nourrit & on engraisse chez soi , comme les autres pigeons , les ramiers qu'on a pris en vie pour le plaisir d'en avoir , ou pour les manger ou vendre ; mais ils ne deviennent pas assez privés pour y couvrir ou pondre.

Le bizet , *vinago* , est aussi un pigeon sauvage qui vient dès le commencement de l'automne , qui aime principalement le raisin cultivé ou sauvage & qu'on appelle *bizet* , parce que son plumage est de couleur plombée : il a le bec & les pieds rouges , il est plus petit que le pigeon ramier avec lequel on le confond souvent. Il y a quatre sortes de pigeons ramiers : *Palumbes torquatus* , *palumbes rapicola* , *palumbes cavernalis* , & *palumbes alchata*.

Les Curieux distinguent aussi neuf especes de pigeons , outre les communs : *columba gutturosa* , *cuculata* , *gyratrix* , *galeata* , *turcica* , *tremula* , *hirsutus pedibus* , *rustica* & *indica*.

De la Tourterelle , *Turtur*.

La tourterelle est aussi une espece de pigeon sauvage , mais qui s'appriivoise & s'engraisse très-aisément ; c'est en quoi en consiste tout le profit. Elle est ordinairement cendrée sur le dos , mêlée de gris brun , blanche aux ailes & sous le ventre , un peu de verd au col , les pieds jaunes & les ongles noirs : il y en a aussi de blanches , sur-tout dans les pays froids. La chair de tourterelle est moins sèche que celle du pigeon ramier ; elle est d'un meilleur goût , & produit un bon suc ; c'est un manger délicieux , quand elle est grasse & jeune.

Celles qui viennent de passage , commencent à paroître sur la fin d'Août. On les chasse au fusil ; ou bien on les prend au filet ou au trébuchet avec appât.

Cet oiseau se plaît dans les lieux sablonneux , montagneux & solitaires ; il se perche & fait son nid au haut des arbres , avec de petits morceaux de bois mêlés de terre , & il en descend souvent pour aller chercher de quoi vivre dans les campagnes & dans les jardins. On dit que les tourterelles aiment en hiver les pays chauds , & en été les pays froids. Elles vivent au plus jusqu'à huit ans ; les mâles vivent ordinairement plus que les femelles : elles pondent trois fois l'année , en Avril , Mai & Juin. Les chastes & douces tourterelles vont par couple : le mâle est ordinairement de couleur cendrée , ayant comme un collier noir autour du col , & lorsque l'un des deux périt , on prétend que celle qui demeure vit seule le reste de ses jours.

Celles qu'on achète des Oiselières , valent mieux que celles des bois , parce qu'elles sont faites à l'air du pays , & ne sont pas si sauvages.

On doit les prendre jeunes , c'est-à-dire , qu'elles puissent manger seules , & cela tant pour la curiosité que pour en tirer du profit quand elles sont grasses ; car les jeunes s'appriivoisent & s'engraissent mieux.

Pour les bien engraisser , il faut les mettre en cage. Les uns se servent de cages ordinaires ; les autres les font de cette manière : ils prennent des fiches de bois de la grosseur du petit doigt , hautes d'un pied & demi , les mettent à la distance l'une de l'autre d'un pouce , entre deux planches fort légères , ou les font à claires-voies. De quelque manière que les cages soient faites , on mettra en dedans une auge à manger , qui régnera sur toute la face du devant , un pot à l'eau de chaque côté , & un bâton en travers , pour que la tourterelle

se juche ; car elle n'aime point l'ordure , ni à rester à plat : on les nourrit de froment & de millet , ou bien d'orge , de vesce ou de chenevis , mais ces grains-ci ne valent pas les premiers : on leur donne encore , sur-tout en hiver pour les échauffer , du pain trempé dans du vin.

D'autres veulent que le froment & le millet macérés dans de l'eau emmiellée , soit la meilleure nourriture des tourterelles , & qu'un boisseau par jour suffit pour nourrir vingt-six de ces oiseaux. On dit aussi qu'elles engraisent mieux en hiver qu'en été. Il faut au reste que le grain soit toujours bien sec , leur eau bien claire , & leur cage bien propre.

Plus elles sont à l'étroit , plus elles engraisent : elles couvent dans les maisons comme les pigeons ; c'est pour cela qu'on les accouple au mois de Février dans une volière ou suite , où il y aura des nids : elles y couvent & élèvent fort bien leurs petits.

De la Becasse , Scolopax.

La becasse est un assez gros oiseau de passage , haut monté sur jambes , qui a le bec très-long & menu , le plumage de la perdrix , mais un peu plus brun ; la chair bise & de bon goût , mais solide & très-rassasiante.

Les becasses ont l'odorat fin & la vue très-mauvaise , quoiqu'elles aient de grands yeux ; elles ne volent pas facilement & s'élèvent peu de terre , mais elles courent fort vite. Celles qui viennent de la France orientale sont plus grises & plus petites que celles qui viennent des Ardennes & du Nord.

Elles arrivent du Nord avec le mois d'Octobre , quelques jours plus ou moins , selon le vent & le tems. Les vents d'Amont & du Nord-Est sont ceux qui en amènent le plus , sur-tout quand il fait du brouillard. Le fort de leur passage est aux environs de la Toussaint , & il dure six semaines. On n'en voit guère qu'en automne & en hiver ; il en reste pourtant toujours quelques-unes dans le pays , sur-tout dans ceux qui sont couverts de bois & marécageux.

Elles séjournent dans les petits bois touffus , où elles restent pendant le jour , & vivent de moucheron & de petits vers qu'elles trouvent sous les feuilles ou qu'elles tirent de terre avec leur long bec , & sur le soir elles sortent du bois par troupes pour aller dans les vallons , ou sur le bord des ruisseaux & fontaines boire , se nettoyer le bec , & y véroter de nouveau : elles passent ainsi la nuit , & à la pointe du jour elles retournent au bois.

Elles haïssent le vent , volent fort bas , & presque toujours le long de quelques taillis ou futaie , sans voir directement devant elles.

On les prend à la passée , à la pannetière ou au tramail qu'on leur tend dans quelque clairière , anglée ou autre passage qu'elles ont coutume d'enfiler , en sorte qu'elles viennent donner d'elles-mêmes dans le panneau du filet qui y est tendu en travers ; elles s'y engagent par le bec & par les pieds ; & comme elles vont rarement seules , on lâche aussi-tôt le filet à terre , & on en prend ordinairement plusieurs à chaque fois. C'est toujours le soir ou le matin qu'on les prend , & le meilleur tems est celui de leur arrivée , & quand il fait du brouillard.

On les prend aussi aux collets amorcés de vers , qu'on leur tend dans les lieux bas où elles ont coutume de véroter ; ce qui se connoît aux feuilles qui sont par terre toutes fouillées , & à leurs fientes qui sont grisâtres , molles & étendues larges comme la main.

Hors ces tems d'abondance , on les chasse au fusil dans les taillis.

Des Becassines , doubles becassines & Bequots , Rusticula aquatica.

Ces trois sortes de becassines , soit la grosse , la moyenne ou la petite , sont des oiseaux de passage aquatiques , dont la plus grosse ne l'est pas tant que la becasse , mais qui ont toutes la chair moins bise & plus exquise que la becasse. Au reste elles lui ressemblent , & vivent aussi de vers. Ce sont pourtant toutes races différentes.

La becassine , *totannus* , donne depuis le mois d'Août jusqu'au mois de Mars , & elle habite les marais : on en trouve même un peu toute l'année : les doubles becassines commencent à paroître dès le mois d'Août ; mais le fort de ces oiseaux est en Octobre : on les chasse au fusil & on en prend beaucoup aux collets qu'on leur tend sur l'herbe le long des petits cou-

rans d'eau ou des rigoles. Elles se tiennent principalement dans les forts de marais où il y a le plus de fontaines ; elles volent fort roide , & le cours de leur vol est très-varié & serpente en hauteur & largeur.

Le becasseau est de la grosseur & de la bonté des doubles becassines ; mais il est différent en ce qu'il a le plumage de la caille , l'extrémité des ailes blanches , & celle du bec un peu plus grosse & tachetée de différentes couleurs. On en voit beaucoup l'hiver dans les prairies & lieux découverts.

Des Pics-de-terre , Syriot ou Grifette , Cenchramus aquaticus.

Les syriots sont des petits oiseaux de passage qui ont le bec & les jambes plus courtes , & sont un peu plus petits que les moyennes becassines : ils ont le plumage d'un brun noir , hormis le ventre & les bouts des ailes qui sont blancs. Leur chair est blanche , tendre & très-délicate , & c'est un des meilleurs mets , quoique rassasiant.

On les trouve en Août , Septembre & Octobre au bord des marais & des terres joignantes , ou sur les côtes de la mer. Ils vont par bandes & sont très-difficiles à approcher , quoiqu'ils aiment à se reposer sur les petites mottes de terre ; *undè* , pic-de-terre. Mais dès qu'il y en a un de blessé , laissez-le crier pour qu'il fasse venir les autres ; ou s'il est mort , retournez-le sur le dos ; tout le reste de la bande après avoir un peu tourné , revient à l'endroit d'où elle est partie , comme font les étourneaux ; & aussi-tôt qu'elle appercevra le mort , elle viendra voltiger autour de lui : pendant ces viremens on en tue autant qu'on veut , quand on a eu la précaution de se couvrir de quelques bottes de roseaux ou de branchages. Mais il faut les manger vite , car ils ne se gardent pas vingt-quatre heures sans se corrompre.

Des Canards sauvages.

Les canards sauvages donnent principalement dans les fortes gelées , & dans leur route ils suivent ordinairement les grandes vallées , la mer ou les lieux marécageux , parce qu'ils cherchent des eaux douces non glacées. Ils sont rusés & ont le vol rapide ; ils se plaisent à barboter dans les eaux plates. Leur chair est plus délicate & plus saine que celle des canards domestiques , & leur plume plus fine que celle de l'oie. Le sang des canards pris tout chaud , combat toutes sortes de venins.

Dans les lieux de grand passage on leur fait au milieu des prairies & des roseaux , loin de tous arbres & haies , des canardières ou grandes marres , où l'on met quelques canards privés qui appellent les passans , & un homme caché dans une hutte de chaume ou de roseau placée dans un coin de la canardière , les tue au fusil : on les prend aussi aux pièges , soit collets ou autres. L'heure la plus propre pour les tirer , est de grand matin , à mesure qu'ils arrivent des pays étrangers , ou qu'ils partent des marais pour aller dans les terres.

On les prend encore avec des nappes ou à l'appât , ou bien au trétraç avec des panneaux , aux collets & à la glu le long des marres d'eau où ils se reposent.

Les *hallebrans* ou *canetons sauvages* ne s'apprivoisent guère , à moins qu'au-tôt qu'ils sont pris on ne leur brûle le bout des ailes , qui sont long-tems à venir , & qu'on ne les mette avec nombre de canetons domestiques , & grande nourriture.

Pour prendre les hallebrans quand on a quelque grand étang , dans les îlots duquel les canes sauvages ont coutume de couvrir , on va battre les herbes de ces îlots pour en faire sortir toute la peuplade qui se met à la nage : on la suit dans un bateau avec un large filet qui traverse l'étang : on fait ainsi marcher les canetons devant soi pour les acculer , & on les prend pour l'usage ci-dessus , ou pour la table. Ces sortes de chasses sont souvent très-copieuses , mais il ne faut pas les faire tous les ans. Si l'on trouve des œufs , on peut les emporter pour les faire couvrir par une cane ou poule domestique.

Il y a beaucoup d'espèces de canards sauvages , qui diffèrent entr'eux par leur grandeur , par leur figure , par leur cri & par leur couleur , sur-tout en Allemagne. Ils habitent ordinairement les vallées , les bords de la mer & autres lieux aquatiques. En France , les rouges & les tiers sont les meilleurs de tous.

Le *rouge* ou *morillon* (*glaucus*) n'est différent des autres canards que par la couleur rouge de ses jambes & de ses pieds , & par son plumage : il a la tête & la moitié du col de couleur tannée , un collier blanc , le reste du col & la poitrine cendré , il paroît noir sur

le dos ; mais quand il étend ses ailes , on y voit ses plumes blanches de chaque côté , en forte qu'elles font mi-parties comme celles des pies ; il a aussi le dessous du ventre blanc & la queue noire. Il plonge fréquemment , & demeure sous l'eau plus long-tems que les canards. Sa chair est aussi plus délicate & d'un goût plus exquis. Le *plomart* , qui est une espece de rouge qui a le col plus long & le bec fait en spatule , est encore d'une meilleure chair , parce qu'elle est moins huileuse.

Le *tiers* est plus petit que le canard & le rouge ; il tient de ce dernier par la variété de son plumage ; ce qui le distingue , c'est que son bec n'est pas large comme celui des autres oiseaux de riviere ; il est à-peu-près rond & dentelé par les bords : sa chair est aussi plus délicate & de meilleur goût que celle du canard.

On met aussi au rang des canards sauvages les *macreuses* , les *pilets* , les *chevaliers* & autres oiseaux marins qu'on peut manger sans scrupule le Carême , parce qu'ils tiennent plus du poisson que de la viande. On compte encore au nombre des canards sauvages les *becasses de mer* , les *blairies* , les *barges* & les *plongeurs* de toutes especes. On en compte jusqu'à treize différentes.

Des Oies sauvages.

Les oies sauvages sont de passage ; nous n'en voyons en France que l'hiver. Elles volent par troupes soir & matin : quoiqu'elles se plaisent fort dans les lieux marécageux , ainsi que les oies domestiques , cependant elles pâturent les bleds & y font souvent grand dégât ; elles aiment le découvert , de peur des pieges & des Chasseurs.

Elles pondent jusqu'à seize œufs au printems seulement ; mais pour cela elles se retirent au bord de la mer , dans les isles ou dans les grands marécages. Elles annoncent leur départ par de grands cris qu'elles font en voltigeant fort haut , comme pour rassembler toute la troupe.

On les prend aux collets & on les tue au fusil , en s'approchant d'elles en habit de payfan & en tournoyant.

Elles sont meilleures que les oies domestiques , quoiqu'elles se nourrissent des mêmes choses. Au surplus , pratiquez à leur égard ce qui vient d'être dit pour les canards sauvages.

Le Château de Piron , en Basse-Normandie , est fameux par le grand nombre d'oies sauvages , qui , tous les ans , y viennent pondre & couver familièrement dans des nids qu'on leur prépare exprès le long des fossés de ce Château : elles en prennent possession la nuit lorsqu'elles les voient prêts ; elles y pondent & couvent depuis le commencement de Mars jusqu'au mois de Mai , & y restent privées pour ce lieu seul : quand leurs petits sont grands , elles les emmenent la nuit par des faux-suyans dans les lacs prochains , pour ne revenir que l'année suivante.

L'oie nonette , *vulpanfer* , qu'on appelle ainsi parce que son pennage est divisé comme l'habit d'une Nonain , est plus petite que l'oie commune , & haut enjambée. Lorsqu'elle s'aperçoit qu'on a trouvé ses petits , elle y accourt , ainsi que fait la perdrix , & feint de se laisser prendre , ou traîne l'aile afin qu'on prenne le change en s'amusant à courir après elle , pendant que ses petits se sauveront ; & quand elle s'en voit éloignée , elle reprend son vol ordinaire.

De la Cercelle , *Anas circia*.

La cercelle est un oiseau de riviere qui ressemble au canard , mais qui est plus petit : elle a le corps gris , les ailes de même , accompagnées de sept ou huit plumes d'un très-joli verd , & les pieds noirs & déliés. La différence du mâle à la femelle , c'est que le mâle a la tête rouge & verte , & de petites marques noires sous l'estomac & sous le ventre , & que la femelle l'a gris. Il y a deux sortes de cercelles , une petite & une plus grosse. Il y en a aussi de huppées : ce sont toutes des especes de canards sauvages , mais la chair en est plus délicate , de meilleur goût & plus facile à digérer : on la sert rôtie & en entrée : la femelle est meilleure.

On chasse & prend les cercelles comme les canards , au fusil , aux filets , aux collets & à la glu.

Remarques sur les Oiseaux de marais.

Ils passent la nuit dans les herbes des marais , & dès quatre heures du matin on les en voit partir presque toujours par bandes pour aller chercher leur nourriture dans les bleds & dans les chaumes. A neuf heures du matin ils retournent à l'eau , se tiennent sur le bord , & y grenouillent & vérotent jusqu'à midi , qu'ils se retirent dans les lieux les plus herbus des marais ou des étangs. Ils y restent jusqu'à quatre heures , qu'ils partent tous d'une volée pour retourner aux grains jusqu'à nuit close. Comme ils vont par troupes , & que ce sont souvent tous jeunes oiseaux qui n'ont point encore été battus , il faut bon les tirer ou leur tendre des filets & pieges au partir & au retour.

On fait des chasses solemnelles des canards & des cygnes au mois de Juillet , pour les prendre tout en vie avec leurs petits , qui ne peuvent pas encore voler : on en fait des trictracs sur les étangs & autres grandes pieces , en les pouffant devant les chaloupes dans des filets tendus en travers de la piece d'eau , ou dans quelque coin où on les prend quelquefois à la main. Au reste , voyez ce qui a été dit ci-dessus au Chapitre IV , sur la chasse de plusieurs de ces oiseaux aquatiques.

On remarque que ceux qui passent dans nos marais , sont meilleurs & plus gras dans les pleines lunes & décours , parce qu'alors ils ont eu huit à quinze jours de lune pour paître de nuit tranquillement.

Du Héron , *Ardea* ; du Courlis , *Corlius* ; du Butor , *Bos-Taurus* ; & de la Barge , *Limosa*.

Le héron est un oiseau aquatique cendré ou blanc , qui a le bec & les jambes longues , la queue courte , qui mange force poisson & qui est en butte à tous les oiseaux de proie. Il est lui-même bon à manger , soit mâle ou femelle. Les plumes de sa huppe sont très-fines , & se vendent par masses aux Plumassiers.

Le courlis & le butor sont des especes de hérons qu'on mange aussi ; mais le courlis est le meilleur de tous. Il est gros comme une becasse , & a un grand bec fait en faucille. Les courlis volent en troupes , & semblent prononcer *corlieu* : ils pâturent la verveine dans les prés ; ils font quatre œufs de couleur pâle qu'ils couvent au mois d'Avril.

La barge ressemble au courlis , excepté qu'elle n'a point le bec si long & qu'elle est plus petite : c'est le courlis des marais salans ; elle imite la voix de la chevre.

Le butor a les plumes rouannées & marquetées de taches brunes par le travers : son col est long d'un pied & demi , entouré de plumes pâles distinguées de taches noires ; il a les plumes du haut de derriere la tête noires , le bec droit & long de quatre doigts , de couleur de cendre plombée , tranchant par les bords , gros comme le doigt & pointu par le bout ; les ailes grandes , chacune a vingt-quatre grosses plumes , la queue courte , les jambes d'un demi-pied de long , qui participent du jaune & du plombé , de grands doigts aux pieds , les ongles noirs & grands , & principalement l'ergot. Le cri du butor est une espece de mugissement , & quand il approche de quelqu'un il essaie de lui crever les yeux : son bec est à craindre pour les hommes & pour les chiens , & lorsqu'il le met dans l'eau , il fait du bruit comme un bœuf qui meugle. Il a sept amers ou fiels qu'il faut bien arracher sans les crever , en l'habillant quand on veut le manger.

Le héron , le courlis & le butor vivent de poissons , de limaces & de coquillages. On les chasse & on les prend comme les oies sauvages. On les tire aussi du haut d'une héroniere , qui est une espece de loge élevée en l'air le long de quelques ruisseaux , & couverte seulement à claires-voies : on les prend encore au vol.

Ils font leurs nids par troupes dans les bois , dans les marais , dans les aunates , aux endroits qu'ils croient inaccessibles. Ils souffrent beaucoup , tant mâles que femelles , à faire leurs petits & à les mettre au monde.

Quand le faucon tombe sur le héron , celui-ci a l'instinct d'élever tout-d'un-coup en l'air la pointe de son bec , qu'il tenoit caché dans une aile , & le faucon s'y enfle par le poids de sa châte , desorte qu'ils se tuent souvent tous les deux en tombant à terre ainsi enfilés.

De l'Autruche, *Struthio-Camelas*.

L'autruche passe pour le plus grand oiseau qui vive sur terre. Elle a quelque chose de l'oie, le bec long & pointu, le col & les jambes extrêmement longues, sa queue & ses ailes ont de grandes plumes noires & blanches, quelquefois grises, dont elle se couvre. On dit qu'elle digère le fer, pour marquer qu'elle a l'estomac très-bon. Ces oiseaux sont fort communs dans les campagnes d'Afrique. On en voit dans toutes les Ménageries : on les nourrit, tant mâles que femelles, d'une pâtée qu'on fait de son & d'avoine.

Le fin duvet d'autruche, qu'on appelle par corruption laine d'Autruche, entre dans la fabrique des chapeaux communs, & le gros sert à faire des liffes de drap.

Les fines plumes d'autruche se vendent par paquets ou masse de demi-cent chacune ; les autres se vendent au cent ou à la livre.

De l'Outarde, *Otis* ; & de la Canepetière, *Anas campestris*.

L'outarde, qui est le plus gros des oiseaux de terre après l'autruche, a le bec fort, & à-peu-près comme celui d'un poulet d'Inde, la tête & le col de couleur cendrée, & longs quelquefois d'un pied ; le plumage tanné & noir sur le dos, & souvent mêlé de six couleurs, blanc, noir, gris-brun, couleur de rose, ordinairement blanche sous le ventre & sous les ailes, qui sont assez courtes, & dont les extrémités sont noires ; les jambes grosses d'un pouce, hautes depuis un pied jusqu'à un pied & demi, & toutes revêtues jusqu'à la moitié des cuisses de petites écailles grises de figure hexagone, grande d'une ligne, & couverte d'une petite peau, trois doigts à chaque pied, les ongles fort courts, & les trous des oreilles si grands & si ouverts, qu'on y fourre le bout du doigt sans peine.

Il y en a beaucoup dans le Nord & dans les Alpes, en Flandre, en Hollande, en Angleterre & en Espagne. Elles y arrivent l'automne par bandes comme des troupeaux : elles paissent en troupes, pendant que deux ou trois font la sentinelle. Elles sont rares en France hors la Champagne.

Elles vivent dans les plaines pierreuses, ne se perchent jamais, & n'aiment point l'eau. Elles sont si timides & si pesantes qu'on les prend souvent à la main & à la course, car leur vol est de peu de durée : elles ne le prennent point qu'elles n'aient couru une cinquantaine de pas, & elles se rendent pour peu qu'elles soient blessées ou mouillées.

On les chasse ou à cheval, qui ne les fait pas fuir dans les buissons, comme l'aboyement des chiens, ou au filet sur le bord des étangs.

Les outardes se servent à table, & on les apprête comme les oies ; mais la chair en est plus dure & plus solide. Plus elle est mortifiée, plus elle est tendre, délicate & de bon goût. La graisse en est anodine, la fiente bonne contre la gale, & on se sert de leurs œufs pour noircir les cheveux. Les Sauvages se font des robes de peaux d'outardes, & nous en mangeons la chair rôtie, bouillie ou salée, sur-tout quand elles n'ont pas encore pondu. L'outarde est bonne en pâte & en daube. & l'outardeau est excellent rôti.

On les nourrit de grains & de fruits. Elles ne pondent qu'à quatre ans, & ne pondent que de deux ans en deux ans ; elles font quinze ou seize œufs, & les couvent dans des nids faits contre terre : l'année qu'elles ne pondent point, elles se déplument.

La canepetière est un oiseau de campagne qui ressemble à une outarde, si ce n'est qu'il est plus petit. Il est aussi bon à manger que le faisân, il est de la même grosseur, & se tapit comme la cane : l'outarde & la canepetière ont la racine du plumage rouge comme du sang.

On les chasse au vol.

De la Grue, *Grus*.

La grue a le plumage gris, & il noircit quand elle vieillit : elle a le col grand, le bec droit & long, les jambes hautes & rouges : elle est plus grosse qu'une oie, mais sa chair est plus dure & plus nourrissante.

Les

Les grues volent très-haut & s'arrangent en triangle lorsqu'elles volent en troupe. Quoique blessées, elles courent très-vite, & se défendent par de rudes coups d'ailes contre ceux qui les peuvent atteindre. Elles annoncent la pluie par leurs grands cris.

Elles viennent des pays du Nord en Septembre, & repassent au commencement d'Avril. Elles se plaisent dans les lieux marécageux, & on les nourrit comme elles vivent, de bled, d'herbes, de poissons, de grenouilles & de serpents.

Elles se laissent prendre & tuer de toutes façons. On les nourrit dans des volières, & elles ne pondent & couvent que deux œufs par an.

Elles ont la chair dure, & qui veut être beaucoup mortifiée : les Anciens s'en faisoient pourtant un grand régal. Il y a des gens qui disent que pour les rendre plus tendres, il faut les pendre à un figuier.

De la Cigogne, *Ciconia*.

La cigogne est un autre oiseau fuyard qui ressemble au héron : elle a le bec & les jambes rouges & longues & la queue courte ; elle est blanche hormis le bout des ailes, & quelque peu des cuisses & de la tête qui sont noires. Les cigognes vivent de serpents, de couleuvres, de lézards, & autres bêtes semblables à qui elles font la guerre ; elles les prennent & les portent à leurs petits ; c'est pourquoi on tâche d'attirer les cigognes dans les endroits marécageux & sujets à serpents, afin qu'elles les détruisent : on plante pour cet effet quelque grand arbre sur une butte, ou une girouette soutenue sur quelque petit toit de charpente creux, au haut de quelque vieille tour ; elles y viennent souvent pondre & couvrir à l'écart, mais elles disparaissent & souvent reviennent tous les ans, sans qu'on les voie ni partir, ni revenir. Elles s'en vont avant l'hiver.

Des Oiseaux de rapine.

Il n'est pas ici question de ceux qu'on a chez soi dressés pour la chasse ou pour le vol, comme nous le dirons dans les Chapitres suivants. Il s'agit de ceux qui, jouissant de leur liberté naturelle, battent l'air sans cesse pour prendre le menu gibier, la volaille ou le poisson dont ils vivent. Comme ils en font grande tuerie, on ne sauroit trop détruire ces oiseaux pillards, de quelque nom qu'on les appelle : aigles & orfraies, ducs, vautours, faucons, gerfauts, milans, mouchets ou éperviers, grands, moyens ou petits ; sacre & sacret, laniers, émerillons & hobereaux, autours, &c. soit buset, butors, hérons, cormorans & coucous.

On distingue dix espèces d'aigles : l'aigle royale qui est la plus grande de toutes, *chrygatos*, *halietos*, *malanetos*, *pigargus*, *heteropos*, *scythica*, *morphnos*, *perenopteros*, l'orfraie, *offifraga* & *alba*.

Six espèces de vautours : *albicans*, *cinereus*, *cassaneus*, *nigricans*, *leporarius* & *aureus*.

Seize espèces d'éperviers : l'autour, le *palumbarius*, le *fringilarius* ou mouquet, le *circus*, l'*astlo* ou émerillon, le *tinnunculus*, le *nifus*, le *merularius*, le grand butor, le petit butor, le butor blanc, le *collurio*, le *lanio*, le milan, le milan royal, & le milan *palustris*.

Et onze espèces de faucons : l'*ardearius*, le sacre, le gerfaut, *gyrfalco*, le faucon de montagne, le gentil, le barbare, le *gibbosus albus*, le *lapidarius* ou *lithofalco*, l'*arborearius*, le rouge, & le *cyanopos*, outre les faucons bâtards.

On détruit tous les oiseaux de rapine à force de les tirer, ou en payant de leurs têtes un certain prix aux Paysans qui vous les apportent : ou bien on les prend comme les Oiseliens font, à la glu, aux filets, avec un appellant, & de plusieurs autres manières. On doit faire sur-tout la guerre aux nids & aux petits, soit en y lâchant le furet, quand ils sont dans des lieux accessibles à cet animal, soit en leur présentant la nuit des falots, dont la lumière les attire pendant qu'on les fusille, ce qui se pratique principalement pour les rochers & les falaises ; soit enfin en ébranlant avec des cordages le haut des arbres où ils nichent, pour en faire tomber les œufs & les petits.

J'en excepterois à peine la cresserelle (*crex*), qui est un oiseau de couleur fauve semé de taches noires, qui a les grosses plumes des ailes ordinairement noires, le bec bleu, la queue longue & marquée de noir, les jambes hautes & jaunes, & ses quatre doigts de même couleur que les jambes. Elle a un cri désagréable, & fait son nid au haut des tours.

Tome II.

Cccc

C'est aussi un oiseau de rapine ; mais on prétend qu'elle défend les pigeons des autres oiseaux de proie, & qu'elle ne se repaît que de souris, de mulots & de lézards.

Il faut détruire de même tous les oiseaux nocturnes : on en compte neuf espèces ; le *chat-huant* (*bubo*), le *hibou* ou chat-huant à oreilles de lièvre (*asio* ou *otus*), la *huette* ou *hulotte* (*ulula*), la *chouette* (*noctua*), la *chauve-souris* (*nycticorax*), la *frejaie* (*frix*), la *tête-chevre* (*caprimulgus*), le *scops* & l'*aluco* : ce sont tous oiseaux carnassiers qui dévorent les abeilles, les œufs, la volaille, le menu gibier, même les canards, les oies, les lievres, & les fruits. Les *geais pies*, les *étourneaux*, les *corbeaux*, & principalement les *corneilles* & les *choucos*, sont aussi tous oiseaux de rapine, qu'il est bon de souffrir le moins qu'on peut, & sur-tout ne point laisser les corneilles nicher à quelque futaie voisine ; car au bout de deux ans elles y auront multiplié si fort, qu'on ne pourra plus les étranger qu'en abattant la futaie ; & outre l'incommodité de leurs cris, tout sera pillé une demi-lieue à la ronde.

On donne dans les Pays-Bas le nom de *Kemperbems* à plusieurs oiseaux de combat qui y viennent tous les ans des pays septentrionaux au mois de Mai. Ils fréquentent les eaux, & sont très-remarquables tant par la diversité de leurs pennages, que pour leurs figures étrangères & pour leurs façons de faire, entièrement différentes de celles des autres oiseaux. A leur arrivée, ils sont toujours beaucoup plus de mâles que de femelles, puis ils s'apparient & font leurs petits, & aussi-tôt qu'ils sont en état de voler, ils s'en retournent tous ensemble au Pays d'où les peres sont venus ; & ce qui est plus digne de remarque, c'est qu'ils sont tous, peres & enfans, d'une figure & d'un plumage différent. On en distingue de huit sortes : l'un a la figure d'une perdrix, l'autre est diversifié de quantité de couleurs, verd, blanc, rouge, améthiste, & jaune, quoique chacune de ses plumes soit d'une couleur pleine & sans mélange ; un autre d'une figure monstrueuse, qui a des oreilles, &c.

En Asie, on instruit des éperviers, des faucons, & autres oiseaux de proie, non-seulement pour la chasse des oiseaux, mais aussi pour celle des bêtes à quatre pieds, & voici comment on les dresse. On accoutume ces oiseaux de rapine à manger dans le creux des yeux des bêtes fauves : pour cela on garde le crâne de l'animal, & on bourre sa peau de manière qu'il paroît vivant ; ensuite on le fait mouvoir peu-à-peu, ce qui oblige l'oiseau de le suivre pour avoir sa pâture ; enfin on met le feint animal sur une charrette, qu'on fait tirer par un cheval à toute bride ; l'oiseau ne manque pas de le suivre ; desorte que quand on le mène après cela à la chasse, il s'attache sur la tête des vrais animaux, leur bêquette les yeux, & donne aux Chasseurs le tems de venir les tuer ou les prendre.

Noms propres des cris des Bêtes, & des ramages des Oiseaux.

Le cerf *rait* ou *brame*, le daim aussi : toutes les bêtes fauves *rallent* quand elles sont en rut ; le sanglier *grumelle*, le bœuf *mugit* ou *meugle*, ainsi que l'ours & le buffle : le lion *rugit*.

La colombe *roucoule*, le pigeon *caracoule*, la tourterelle *gémir*, la perdrix *cacabe*, la caille *margote* & *carcaille*, l'alouette *tirelire*, le poulet *pipe* & *piaule*, la poule *clocloque*, *craquette* ou *clouffe*, le coq *coquelique*, le dindon *glougloute*, le jars *jargonne*, la grue *craquette* & *trompette*, le geai *cajole*, le rossignol *gringote*, le pinson *fringote*, le grillon *gresillon*, l'hirondelle *gazouille*, le milan *huit*, le hibou *hue*, le loup *hurle*, la cigale *claquette*, la luppe *pupule*, le merle *siffle*, le verroquet & la pie *causent*.

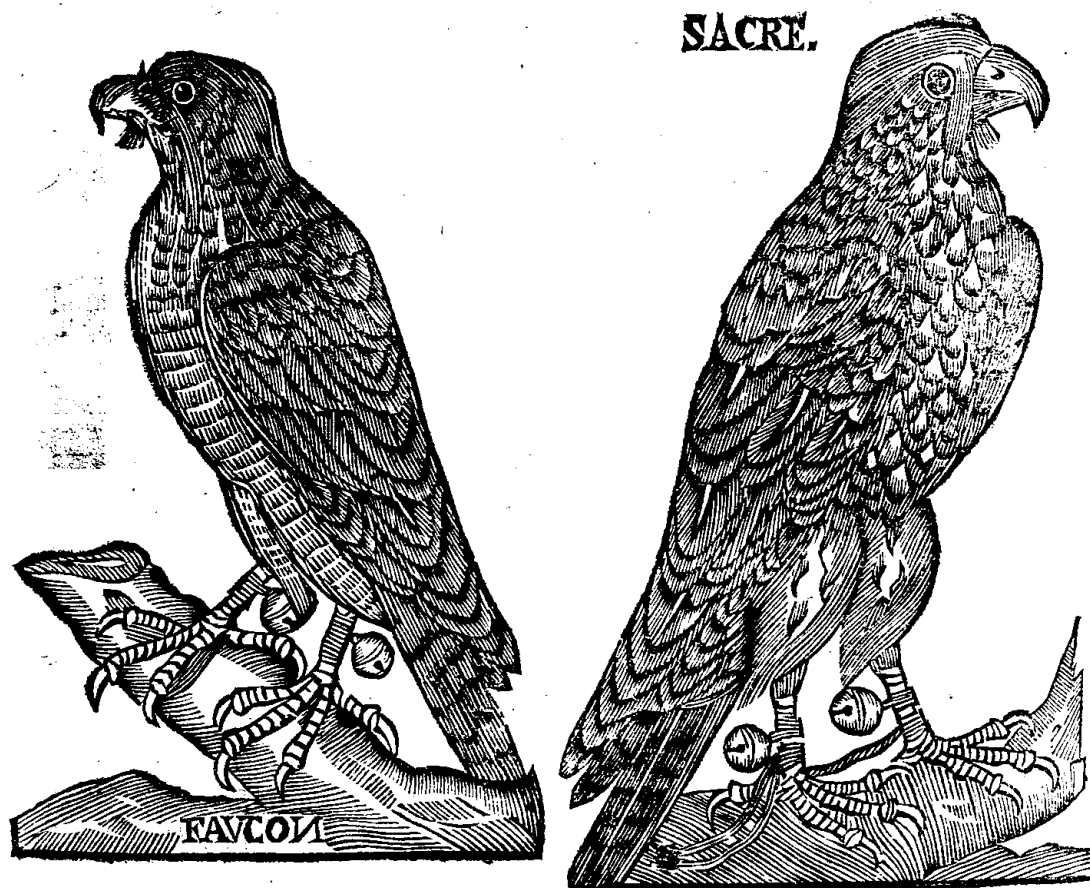
CHAPITRE XV.

De la Fauconnerie.

Après avoir parlé assez amplement de la chasse sur terre, parlons maintenant de la chasse de l'oiseau, & disons que la fauconnerie a été de tout tems le plaisir des Rois, des Princes, & des gens de la première distinction. La fauconnerie est l'art d'instruire les faucons & autres oiseaux à la volière. Les oiseaux pour cette chasse, s'appellent *oiseaux de leurre*, c'est-à-dire un oiseau qui s'y laisse duire, ou bien celui qu'on y appelle, & qui de son bon gré ne revient pas sur le poing sans être convié par le leurre qu'on jette en l'air. On compte six oiseaux de leurre, savoir, le faucon, le sacre, le lanier, le gerfaut, l'émérillon & l'hobereau.

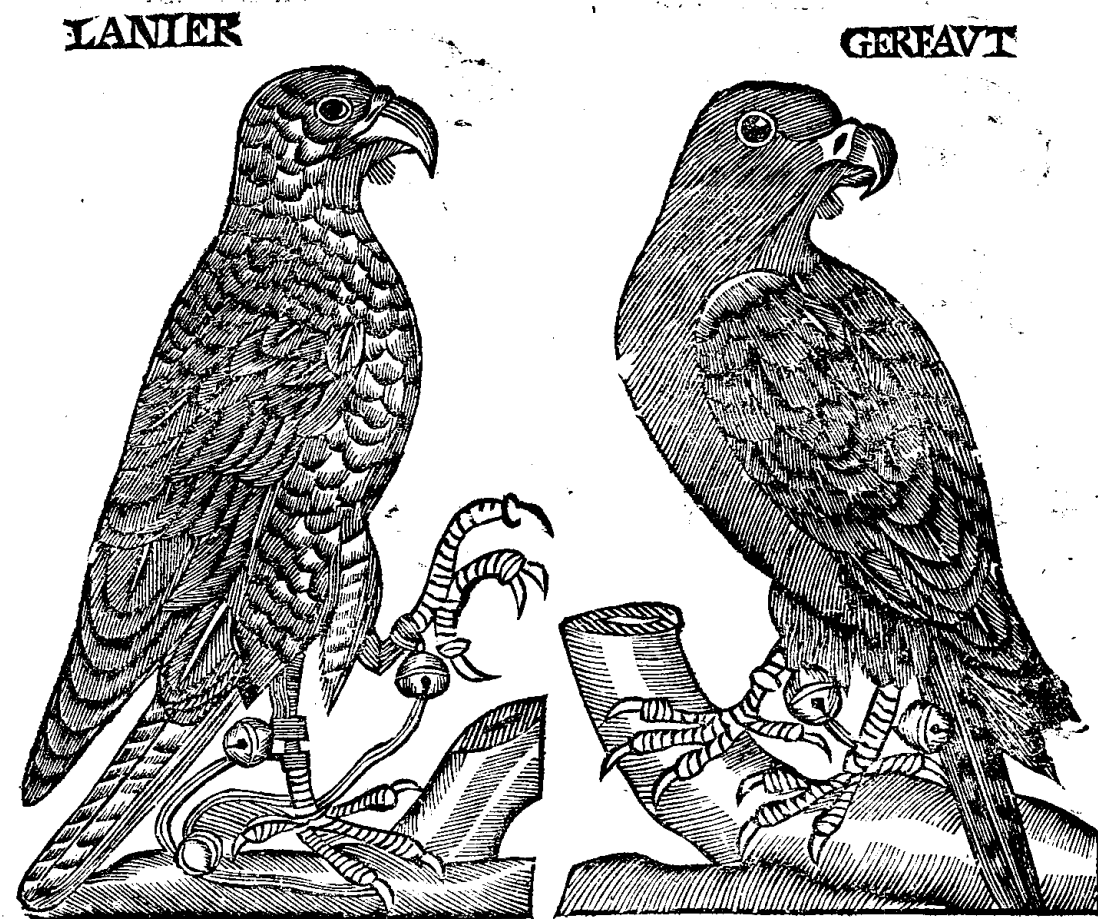
Le *faucon* est un oiseau de leurre qui vole haut : il a la tête noirâtre, le dos cendré & semé de plusieurs taches, les jambes & les pieds jaunes : pour être bon, il doit avoir la tête ronde, le bec court & gros, le col long, les épaules larges, les plumes des ailes menues & déliées, les cuisses longues, les jambes courtes, & les mains longues, larges & grandes. Le mot de faucon est un nom général qui se dit de tous les oiseaux qu'on élève dans la fauconnerie ; & nous avons déjà dit qu'on en connoît de plusieurs sortes. Il y a le *faucon pèlerin*, qui est celui qui vient des pays éloignés, & dont on ne trouve point l'aire, & qu'on a pris depuis le mois d'Octobre jusqu'en Janvier. On a le *faucon gentil de passage*, celui qui vient des pays circonvoisins ; c'est le plus facile à dresser : on le prend au mois d'Août ou dans celui de Septembre. On appelle *faucon niais*, celui qui n'a jamais été à soi, qui a été pris au nid ou dans le roc lorsqu'il étoit encore tout petit : on le nomme aussi *faucon royal*, parce qu'on l'instruit aisément. Le *faucon fort* est celui qui a encore son premier plumage & les plumes du premier an. Sous le nom de *faucon hagar*, on entend un faucon fier & bizarre, qui n'est plus fort quand on le prend, qu'il a mué & changé de plumes : on l'appelle aussi *faucon de repaire* ou *faucon branchier*.

Le *sacre* est une espèce de faucon femelle (dont le mâle s'appelle *sacret*) ; il a les plumes d'un roux enfumé, le bec, les jambes & les doigts bleus ; il est excellent & courageux pour la volerie, mais difficile à traiter ; il est propre au vol du milan, du héron, des buses, & autres oiseaux de montée. Le *sacre* est passager, & vient du côté de Grece.



Le *lanier* est un autre faucon qui a le bec & les pieds bleus, les plumes de l'estomac mêlées de noir & de blanc, il est plus petit que le faucon : c'est la femelle du laneret. On s'en sert pour la perdrix & pour le lièvre.

Le *gerfaut* est un autre faucon qui a le plus de force après l'aigle ; il est fier, hardi & très-bel oiseau de couleur fauve, le bec & les jambes bleus, les griffes ouvertes, & les doigts longs : il est fort à la montée, comme on le voit au vol du milan & du héron. Les meilleurs viennent de Norvege & de Dannemarck : il est excellent pour l'outarde & le gros gibier. C'est cet oiseau qui fournit le fin duvet qu'on nomme *édredon*, si renommé depuis la fin du dernier siècle : il est très-léger & très-chaud, & il s'enfle si fort à l'air quand il n'est point comprimé, qu'on peut tenir dans une seule main de quoi faire un *couvre-pied* ou une *couverture* raisonnable. On le tire du col, du ventre & de dessous les ailes du *gerfaut*, comme on fait en France pour le duvet des oies.



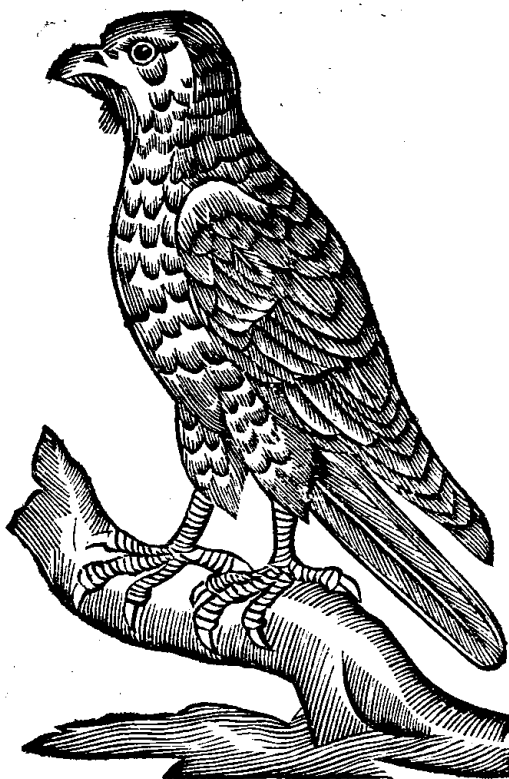
L'*émérillon* est un oiseau de poing, & le plus petit de tous les oiseaux de proie ; il est gros comme un pigeon, & de la couleur d'un faucon ; il est hardi & courageux : il poursuit la perdrix, la caille, la corneille, la pie & autres oiseaux plus grands que lui. De tous les oiseaux de proie, l'*émérillon* est celui dont le mâle & la femelle se ressemblent.

L'*hobereau* est un oiseau de leurre qui vole fort haut ; il prend des petits oiseaux : il a le bec bleu, les jambes & les doigts jaunes ; il est marqué sous le ventre ; il a le dos & la queue noirâtres : les plumes de dessus les yeux noires, & le haut de la tête entre noir & fauve.

EMERILLON.



HOBREAU.



De tous les oiseaux de fauconnerie, il n'y en a aucun qui soit moins gros que l'hobereau & l'émerillon. L'hobereau fuit les Chasseurs, & tâche d'attrapper les alouettes & autres petits oiseaux que les chiens font lever.

Choix des Oiseaux de proie.

Il y a un choix à faire des oiseaux de proie, & pour cela on a égard d'abord au pays d'où ils viennent, car il est des contrées où ils naissent bien plus aisés à affaïter que dans d'autres. Ceux qu'on nous apporte de Suisse sont fort estimés. Il nous en vient de la Russie qui sont aussi très-faciles à affaïter; & généralement parlant, on dit que les oiseaux de ces climats sont toujours de meilleure affaïte & plus gracieux que ceux qu'on nous apporte d'ailleurs. On estime encore ceux qu'on tire des Alpes du côté de Verone & de Trente. Ensuite on a égard au pennage qui est de deux sortes, le blond & le noir: le premier est garni d'égalures, & l'autre est tout d'une pièce; mais comme dans l'un & dans l'autre des pennages on peut être trompé, il faut toujours choisir l'oiseau qui en a le plus large devant & derrière, dont les mahattes sont relevées, de manière qu'il semble que l'oiseau ait la tête entre les deux épaules. Il doit avoir le vol affilé, qui ne croise point, le balai fort court, les mains déliées, & les ferres fort longues & fermes. L'oiseau qui pèse le plus sur le poing, est toujours le meilleur; il faut qu'il soit plein, c'est marque d'une bonne constitution. Lorsqu'on fait prendre soi-même les oiseaux dans l'air,

ils doivent être noirs, & n'avoir poussé que la moitié de leur balai, parce qu'alors ils commencent à connoître leur gibier; ils ne crient point, & peuvent par-là devenir des oiseaux de bon air.

Quand on a ces oiseaux, on les met dans un cabinet où il y a deux fenêtres assez larges, grillées en dehors en faillie, de manière que les faucons y puissent prendre le soleil. Ces fenêtres seront chacune garnies d'une petite perche & de petits gazons dans le bas, sur lesquels les oiseaux puissent se reposer. Outre ces perches, il en faut encore mettre en-dedans du cabinet, proche desquelles il doit y avoir un baquet plein d'eau haut d'environ un pied & demi. L'eau doit leur être renouvelée souvent, & le baquet doit être garni tout autour de fable de rivière & de petites pierres, choses très-nécessaires pour les rendre propre à la volerie. Il faut armer les jeunes oiseaux avant que de les enfermer; & dans cet endroit on les pâit tous les jours à sept heures du matin & à cinq heures du soir, toujours sur le poing, s'il est possible, afin de les y accoutumer & de leur faire par ce moyen connoître l'homme.

Leur nourriture doit être de la chair de petits chiens de lait, de petits chats, de pigeonneaux & de poulets hachés. Faute de ces sortes de viandes, on leur donne du bœuf ou du mouton haché avec un œuf.

Pour ne point être trompé dans l'achat de ces oiseaux, il faut, lorsqu'on les apporte, les faire déchaperonner, & observer s'ils ont les yeux beaux & sains, puis leur ouvrir le bec, pour voir s'il est rouge ainsi que leur langue; car ces oiseaux sont sujets à des chancres dangereux. Outre cela il est bon de leur tater la mulette, pour voir s'ils ne l'ont point empelottée; il faut aussi les faire curer & les porter au vent, pour éprouver s'ils y sont fermes & s'ils le chevauchent constamment, ce qui est une bonne marque dans un faucon, comme lorsqu'il a les émeus réglés, qu'ils ne sont point épais, & qu'après la digestion il rend son pât gluant & non sec.

Pour rendre le faucon familier, aussi-tôt qu'il est pris il n'y a qu'à le tenir attaché par le pied sur une table, & l'empêcher de dormir pendant quatre jours & quatre nuits.

C'est une marque de santé parfaite, lorsqu'il se tient tranquillement sur son bloc, qui doit être garni de drap, de crainte qu'il n'amasse la goutte aux pieds: ou bien lorsqu'avec son bec, depuis la partie de dessous jusqu'au bout, il nettoie ses ailes qui doivent reluire. C'est aussi un bon signe quand il se tient également sur les deux jambes, sans vaciller de côté & d'autre; autrement c'est une marque qu'il est malade. Il faut encore prendre garde si les deux veines qui sont aux racines de ses ailes, ont le mouvement modéré, s'il n'a point la langue tremblante, & s'il ne pantoife & ne frissonne point: cela se voit lorsqu'il ferme les yeux, qu'il leve les pieds l'un après l'autre, & que ses pennes sont hérissées sur le dos. Si les émeus qu'il rend sont verts, c'est mauvais signe; de même s'il ne peut se lever de son bloc en volant. On dresse les oiseaux de proie presque tous d'une même manière jusqu'à l'escarpe, si on en excepte les faucons, qu'on ne veuille pas tant que les passagers.

Quand on a choisi les oiseaux de proie, comme on vient de le dire, on met les jeunes faucons dans un cabinet ouvert de deux fenêtres; & ceux qui sont prêts à être affaïtés, dans un endroit obscur pour les rendre dociles; ou bien on leur fille les yeux avec une aiguillée de fil en cette manière.

Prenez une aiguille enfilée d'un fil fin, faites tenir l'oiseau par le bec, puis passez-lui cette aiguille à travers la paupière de l'œil droit à l'œil gauche, & moins près du bec, afin qu'il voie devant. On doit avoir bien attention en sillant les yeux du faucon, de prendre la pellicule qui couvre la paupière: ensuite on passe l'aiguille à l'autre paupière, on tire les deux bouts du fil, & on les attache sur le bec, coupant le fil près du nœud, & le tordant de manière que les paupières soient levées si haut, que l'oiseau ne puisse voir que devant lui. Il faut que le bloc sur lequel les faucons se perchent soit proportionné à leurs mains, qu'il puisse les remplir, & observer que leurs avillons puissent se joindre & se fermer avec leurs ferres. Ces oiseaux doivent être attachés sur le bloc par le pied à une longe un peu lâche, afin que volant d'un endroit à l'autre, ils puissent aisément retourner dessus sans se blesser.

Lorsqu'on met plusieurs faucons sur un bloc, on doit les éloigner les uns des autres de près de deux pieds & demi, pour empêcher qu'ils ne se donnent quelques griffades, principalement lorsqu'ils ont faim.

Pour commencer à bien dresser un oiseau de proie, il faut le porter sur le poing de la main droite dès la pointe du jour ou sur le soir, afin de l'assurer plutôt, & empêcher qu'il ne s'effraie à la vue du monde.

Comment affaïter les Oiseaux de proie.

Pour qu'un faucon soit bien instruit, il doit obéir à la voix de l'homme, souffrir qu'il le chaperonne, que du bout de la filière il revienne de son plein gré sur le poing de celui qui l'instruit, qu'il soit prêt au besoin d'enfoncer le gibier pour lequel on l'a dressé, & qu'il s'accoutume à faire peu-à-peu tout ce que la fauconnerie demande de lui.

Il y a des faucons dociles qu'on rend de bonne affaire; celui qui les gouverne s'en aperçoit de jour à autre: si bien que de hagards qu'ils étoient, ils deviennent oiseaux d'un bon affaïtage. Il faut un mois de tems pour instruire un oiseau. Si après ce tems-là il ne se dresse point à la volerie, il est inutile d'en attendre rien de bon.

Tous les faucons, soit niais, gentils ou de passage, se dressent, ainsi que je l'ai déjà dit, presque d'une même manière, hors qu'on ne veuille pas les premiers si long-tems que les derniers; & aussi-tôt qu'on a choisi un oiseau, & qu'on l'a fait prendre au filet, il faut l'armer de jets, de sonnettes & d'un chaperon, & le porter trois jours & trois nuits sans cesser, il n'y a rien qui contribue davantage à lui faire oublier ce qui est naturellement. Pendant qu'on le veille ainsi, on doit essayer de le paître tout chaperonné; & quand il commencera à prendre le pât, on le poivrera; c'est un moyen facile pour le rendre familier & docile, & pour le garantir de la vermine & des mittes.

Après qu'on l'a poivré, on le fait sécher auprès du feu, on le couvre de tems en tems d'un chaperon large pour lui laisser faire sa tête, & lorsqu'on remarque qu'il veut voler de dessus le bloc sur le poing, on lui montre le leurre dans la chambre, & on le paît de dessus. Quand l'oiseau commence à connoître le leurre, on le porte à la campagne avec la filière attachée à la longe; c'est pour lors qu'on lui redouble sa leçon, selon qu'on voit qu'il est en état de la recevoir. Il est à propos aussi de faire voir aux faucons qu'on instruit des chevaux & des chiens, afin qu'ils ne s'effarouchent point à la vue de ces animaux.

Lorsqu'un faucon commence à venir au branle du leurre de la longueur de sa filière, il faut le matin le jardiner sur la pierre froide, & là avant que de chaperonner, on lui donnera une bécade, & une autre après lui avoir ôté le chaperon. Pour éprouver s'il est assuré, on doit peu-à-peu s'approcher doucement de lui, & continuer ainsi jusqu'à ce qu'on le juge en état d'être mis hors de filière: cependant avant que de l'abandonner à lui-même, on lui donne à tuer une poule de pénnage approchant en couleur à celle de la volerie pour laquelle on l'instruit. Si le faucon donne du bec, il faut l'encourager, & l'acharner pour cela sur le tiroir: cet expédient est bon aussi lorsqu'un oiseau est mal-aisé à affaïter; ce qui fait qu'on lui fesse les yeux, & on les lui desille pendant une nuit, afin qu'il voie la lumière, pour lui remettre après le chaperon comme auparavant. Il y a des faucons bien plus rebelles aux instructions les uns que les autres; c'est pourquoi si ce n'est pas assez d'une nuit pour les y rendre dociles, il faut en employer jusqu'à quatre, les affriandant toujours, comme on a dit, soit avec le tiroir, soit avec le pât; & pour lors fatigués de ne pas dormir, ils s'affaïtent doucement & se soumettent volontiers au chaperon qu'on leur ôte & qu'on leur remet souvent. Les faucons étant affaïtés pendant quatre jours, on leur apprend à connoître la voix & le réclame de celui qui les dresse: & pour cela on se sert d'un poulet vivant qu'on met dans quelque endroit obscur où il y ait cependant un peu de lumière, afin que les faucons le voient; puis leur donnant ce poulet en proie en les tenant sur le poing, en sifflant ou leur parlant ainsi qu'on le juge à propos, après qu'on leur a mis le chaperon, on leur donne les parties du poulet les moins charnues, afin de les tirer, & par ce moyen les mettre en appétit.

Un faucon n'est pas suffisamment dressé pour connoître la voix de son maître, il faut encore qu'il sache quel est le pât dont on a coutume de le nourrir, afin qu'aussi-tôt qu'il le voit il fonde dessus; & pour cela on prend de la main droite la viande dont on le paît, la levant en lui parlant ou sifflant, on la lui montre, & si on remarque qu'il soit bien fait à la chair, on lui en laissera prendre deux ou trois gorgées en la tenant: on

on recommence souvent de faire ainsi jusqu'à ce qu'il connoisse son pât, & lorsqu'on croit qu'il a induit sa gorge, on lui donne chaque jour sur le soir une cure de coton ou de plumes, de la grosseur environ d'une fève, afin de le purger.

La bonne méthode d'encourager un faucon, est de lui donner à tirer un poulet, puis mettant un genou à terre, de tenir dans sa main le poulet élevé, & appeler l'oiseau en sifflant ou lui parlant; & pour l'animer davantage après le gibier, on lui présente jusqu'à deux ou trois fois ce poulet, on le déchaperonne autant de fois, & on lui jette ce pât à terre, afin qu'il fonde dessus, d'où néanmoins on le retire aussi-tôt qu'il commence à s'y acharner; & pour cela on crie fort; ensuite on reprend l'oiseau, & on lui met le chaperon le plus promptement qu'il est possible. La figure qui suit montre comment il faut faire.



Manière d'accoutumer l'Oiseau au leurre.

Après avoir instruit le faucon à fonder sur la proie à trois ou quatre pas éloigné, & qu'il a appris à s'en paître dans un lieu obscur, il faut l'accoutumer à connoître le leurre. Pour cet effet, on y attache la chair; puis entrant dans l'endroit obscur où est l'oiseau, on lui lâche un peu le chaperon, & s'en éloignant de trois ou quatre pas, on prend le leurre à la moitié de la longe qui le tient attaché, & on le jette en l'air deux ou trois fois, toujours en tournant & appelant fortement l'oiseau, auquel on ôte quelquefois le chaperon, après cela on lui jette le leurre d'un peu loin; & pour lors le faucon qui entend la voix de son maître commence à lui obéir.

Si le faucon saute sur le gibier, il faut le lui laisser déchirer à son gré, & même l'y animer en lui parlant; puis le prendre avec la chair qui tient au leurre, le rendre plus gracieux avec le tiroir, le reprendre ensuite sur le poing, & lui mettre le chaperon.

Quand le faucon sait connoître le leurre dans un lieu obscur, & qu'il fonde indifféremment sur le gibier mort ou vivant; on le porte dans une plaine où il n'y ait point d'arbres. Là on attache le poulet au leurre, & le faucon à la longe; on desserre un peu le chaperon, & s'approchant de la chair, on le lui laisse un peu tirer, en l'y invitant par la voix. Pendant que le faucon est ainsi acharné, il faut que celui qui l'instruit s'en éloigne de quatre ou cinq pas, & fasse ensorte en criant que cet oiseau se déchaperonne; après quoi on prend le leurre & on le jette en l'air, en criant encore. Si le faucon fonde dessus, on le laissera un peu s'en paître, sur-tout de la cervelle de

poulet, à laquelle il s'attache d'abord : si le cœur & le foie restent entiers, & qu'ils soient sains, on leur en donnera une bonne gorgée, & on l'animerà toujours à s'en paître en criant à l'ordinaire.

Après avoir leurré l'oiseau pendant deux ou trois jours au grand air & en pleine campagne, & que convié par le pât qui est attaché au leurre, le faucon revient de son gré sur le poing, on doit alors, au-lieu de quatre pas, s'en éloigner de dix à douze, & lui montrer un petit oiseau attaché au leurre, puis s'en écarter tous les jours de plus en plus : voilà le moyen de bien affaïter un faucon.

Quand le faucon est entièrement instruit à fondre sur le gibier, au vol duquel on l'a fait, on le laisse jeûner un peu pour le rendre plus avide au leurre lorsqu'on le porte en campagne, où pour lors il faut être à cheval, tenant l'oiseau attaché à la filière, de sorte qu'il ne trouve rien qui l'empêche de voler sur le leurre; puis s'éloignant à vue du faucon, on lui donne le signal, afin qu'il se déchaperonne un peu. Cela fait, on jette en l'air le leurre en criant fort haut; puis quand l'oiseau est tout-à-fait déchaperonné, & qu'il vole à celui qui le dresse, & qui en est éloigné de huit pas ou environ, on rejette une seconde fois le leurre : si l'oiseau s'y attache, on le laisse s'y acharner; ensuite on descend du cheval pour animer l'oiseau.

Deux ou trois jours après qu'on a ainsi dressé le faucon & qu'on remarque qu'il fond en rondon & qu'il est fait à la chair, il faut le jour suivant, & après l'avoir fait jeûner, le porter du matin en campagne; puis comme il est devenu un oiseau de créance, on lui ôte la filière, on lui montre le leurre à l'ordinaire; & en présence de tous ceux qui le regardent, tout libre qu'il est, à la voix de son maître l'oiseau fait une descente sur le leurre, où on le laisse encore prendre telle gorgée qu'il veut; & continuant à l'instruire tous les jours, il devient un oiseau de bonne affaïte.

Comment jeter le Faucon, & l'obliger de s'élever de terre.

Les faucons étant affaïtés & revenant au leurre de leur plein gré, on leur met des sonnettes plus ou moins grosses, selon leur courage : il vaut mieux les leur donner plus grosses que plus petites, jusqu'à ce qu'on ait connu quelle est leur force. Après qu'on les a ainsi armés, on les porte comme auparavant dans un champ; & là pratiquant tout ce qui a été dit pour les dresser, on voit ces oiseaux animés par la voix de ceux qui sont à cheval, battre des ailes, & commencer à se mouvoir sur le poing; pour lors on ne perd point de tems à les déchaperonner; & les laissant libres, on leur met le bec au vent, afin que le prenant aisément, ils fassent leur montée avec plus de facilité. Quelquefois le faucon branle en haut sur la tête du fauconnier & rode de bonne action; cela étant, on doit d'abord jeter le leurre à contre vent, & rappeler son oiseau à haute voix. Mais si l'oiseau vient à chevaucher le vent, il faudra descendre de cheval pour le laisser paître de ce gibier & le rendre gracieux & de bonne humeur, en l'acharnant sur le tiroir.

Il arrive quelquefois que le faucon quinteux ne veut point s'enlever du poing, & qu'au-contraire il vole à terre & y prend motte, ce qui est un défaut assez ordinaire à la plupart des oiseaux fors. Pour les en corriger, on va au-devant d'eux à cheval, on les épouvante avec la baguette & aussi-tôt ils reviennent au leurre, où on les affriande après les avoir pris.

Si tous les soins qu'on se donne pour rendre un faucon docile sont inutiles, on ira dans un endroit où il y aura beaucoup de corneilles, d'étourneaux, ou autres oiseaux qui vont par bandes; on y portera le faucon sur le poing, & on lui lâchera un peu le chaperon; puis s'approchant des corneilles, on le déchaperonnera tout-d'un-coup, & on le jettera dessus dans le tems qu'elles vont s'envoler, afin que le faucon leur donne la chasse, & fasse une montée assez étendue. Pendant ce tems-là on prend un canard, qu'on a apporté avec soi, & après lui avoir joint les grandes ailes sur les paupières, on le tient de la main droite par la partie de l'aile qui est au dos, on le présente au faucon en le rappelant à haute voix, & dans un endroit le plus commode, afin de l'obliger à fondre dessus. On jette ce canard en l'air du côté que vole le faucon, afin qu'il le voie; & s'il arrive que le faucon l'avillonne, on lui laisse s'en paître à loisir, & on l'anime de la voix; ensuite on lui donne gorge chaude de la cervelle du canard, puis

de la langue, du cœur & du foie; & lorsqu'il est repu, on prend la cuisse pour la lui faire tirer quand il sera retourné sur le poing, & autant qu'on le jugera à propos pour appaïser sa faim: il ne faut cependant lui donner que modérément de ce pât, afin qu'il en induise mieux sa gorge. On pratique cela pendant deux ou trois jours, & jusqu'à ce que déployant ses ailes, l'oiseau semble vouloir s'efforer.

On voit des faucons plus dociles les uns que les autres aux leçons qu'on leur donne, & il y en a qui prennent le bouton au premier ou second saut qu'ils font. Lorsque cela arrive, il faut avoir deux ou trois albrans, & être autant de personnes placées en différens endroits, de manière qu'elles puissent faire voler le faucon. Celui vers lequel le faucon prend son essor, ne doit point manquer de lui jeter l'albran: s'il voit qu'il fonde dessus, c'est signe qu'il se corrige de son défaut, & pour lors on le laisse s'en paître à plaisir, en l'animent toujours de la voix: mais si après trois ou quatre jours il paroît encore être de peu de créance, on l'abandonne comme bon à rien.

Quant à la manière de jeter le faucon, la figure qui suit démontre l'attitude qu'on doit tenir, comme l'oiseau doit être posté, & de quelle façon il fond en l'air sur sa proie.



Observations sur les Oiseaux qu'on a dressés.

Le faucon étant dressé, ainsi que nous l'avons dit, il est bon de le curer pour l'inv...

duire au leurre, l'y attacher, & l'obliger même à revenir sur le poing sans y être convié : pour cela, après que le faucon a pris deux ou trois fois son effort, & fait autant de fois sa descente, on le prend sur le poing, on l'y paît de chair d'un poulet qu'il aura tué lui-même ; & plus on le connoît alors d'un naturel quinquex & farouche, plus souvent il faut le rappeler lorsqu'il est guindé, & l'empêcher, autant qu'il est possible, de prendre le change ; car il arrive bien souvent qu'au-lieu de fondre sur le leurre, il poursuit un autre gibier.

On trouve quelquefois des faucons fort paresseux à voler, parce qu'ils sont trop gras ; alors on les effime par des cures qui leur conviennent : ainsi après les avoir laissés fondre sur leur gibier, & tandis qu'ils l'avillonnent, on prend du cœur de veau ou des foies de poulets, on les met dans un oiseau qu'on a fendu vif en quatre, afin de l'imbibber chaudement du sang de cet animal, pour après en paître les faucons dans le tems qu'ils sont acharnés à la cervelle & aux entrailles de leur gibier : mais avant que de donner ce cœur ou ce foie au faucon, on doit l'envelopper dans des petites plumes qui naissent autour du col d'un poulet, & lui présenter. Ainsi, avant qu'il ait déchiré l'oiseau sur lequel il est acharné.

Quelquefois le faucon veut dérober ses sonnettes : lorsqu'on s'en aperçoit, il faut le suivre à la montée & le rappeler au leurre ; s'il retourne de bon gré sur le poing de son maître, il faudra l'affriander, lui donner quelque gibier à tirer, & lui faire un bon pât non-seulement de ce gibier, mais encore l'acharner au tiroir ; c'est par ce moyen qu'on le rend de bonne humeur.

Les oiseaux de proie les plus sujets à faire des fuites, sont les faucons & les gerfauts ; ils vont peu à l'effor, au-lieu que les laniers & les sacres y vont naturellement, à moins qu'on ne les ait rendus hagaras.

On rappelle aussi les faucons quinquex en cette sorte : on reste sur le lieu où l'oiseau a monté à l'effor ; on fait sa fuite ; on observe s'il rentre ; & lorsqu'on est plusieurs Chasseurs, on pique après l'oiseau du côté qu'on le veut tourner, en le leurrant toujours, & le rappelant avec du vif qu'on a prêt à lui donner dès qu'il rentrera. Celui des chasseurs qui sera resté à l'endroit où l'oiseau aura dérobé ses sonnettes, ne manquera point de le leurrer. Si l'oiseau a bien été affaité, il rentrera après avoir fait plusieurs pointes.

Les faucons sont encore sujets à charier le gibier qu'ils ont pris ; mais c'est lorsqu'ils sont affamés ou gourmands, ou si-tôt qu'ils voient qu'on s'approche d'eux. Ils tombent aussi quelquefois dans ce défaut à cause des chiens qui les ont rebutés, ce qu'il faut empêcher le plus qu'on peut. Mais quand un faucon charie, il n'est pas nécessaire de descendre de cheval pour le prendre, on doit lui jeter un poulet ou une perdrix morte attachée à une filière. Cet oiseau qui voit le pât, se laisse prendre aisément ; mais il faut aussi-tôt lui donner une ou deux gorgées de la proie qu'on lui a jetée ; il n'est rien de meilleur que cela pour lui faire oublier sa mauvaise habitude & le faire obéir.

On voit souvent des faucons si avides, que dans le moment qu'on les leve pour leur donner le pât, ils baissent la tête & se jettent hors du poing, craignant que la viande ne leur échappe ; lorsque cela arrive, il est bon de les paître à terre sur leurs curées, & de les enchaperonner un peu au large, afin que rien ne les empêche de manger ; on ne leur a pas trois fois donné ainsi à manger qu'ils perdent leur voracité.

Il y a des faucons qui ne veulent voler que dans la plaine & dans le beau pays, ce qui n'est pas d'un oiseau de bonne affaire ; c'est un défaut qu'on corrige en leur faisant prendre leur pât dans le fond d'un bois : il ne faut le faire que quatre ou cinq fois, pour les rendre propres à voler par-tout.

Il y a des faucons hagaras tant à la chambre qu'au jardin, c'est-à-dire aux champs : quoiqu'on y ait perdu l'oiseau de vue pendant quelque tems, il attend lorsqu'on va à lui, s'il est bien assuré, ce qu'il ne feroit pas s'il n'étoit affaité qu'à la chambre ; c'est pourquoi il est absolument nécessaire de bien donner l'assurance à un oiseau, qui sans cela n'a point de créance à son maître, & sans créance un oiseau ne devient jamais de bon affaitage : il volera, à la vérité, mais son vol ne sera point réglé quand on le rappellera.

L'émerillon veut être leurré & assuré comme les autres oiseaux de proie ; il faut lui faire curée du gibier auquel on le veut mettre ; il vole fillé pour le pigeon, pour

le perdreau, la caille, l'alouette & le merle : on le tient l'hiver dans un lieu chaud, & on lui met une peau de lievre sur le bloc, de crainte que le froid ne lui endommage les mains.

De tous les oiseaux de proie, il n'en est point de plus libertin ni de plus volontaire que l'hobereau ; c'est pourquoi il est plus difficile à affaiter que les autres faucons.

Différens vols pour lesquels on dresse les Oiseaux de proie, & comment les y instruire.

Il y a dans la fauconnerie sept vols auxquels on dresse les oiseaux ; savoir, le vol pour le milan, pour le héron, pour la corneille, pour les champs, pour la rivière, pour la pie & pour le lievre.

1°. *Vol pour le milan.* Les oiseaux pour ce vol sont les gerfauts, parce qu'ils ont plus de courage & qu'ils sont les plus hardis : on y fait quelquefois voler les sacres, surtout lorsqu'ils se trouvent de bonne affaire. Pour ce vol, on commence par poivrer les oiseaux, & leur faire la tête avec un chaperon large, afin de les y accoutumer plus facilement ; & lorsqu'ils sont dressés au leurre, & qu'ils commencent à y venir avec la filière, on leur donne le pât deux à deux, afin qu'ils se connoissent. Quand les oiseaux sont de bonne créance & bien dressés au leurre, on leur fait tuer une poule d'une couleur approchante de celle du pennage du milan ; c'est par-là qu'on commence à les mettre en chair, & dont on leur donne bonne gorgée. Le lendemain on se contente de les acharner au tiroir, puis on leur présente le milan à terre, après l'avoir attaché à la filière, lui avoir émoussé les ferres, & rendu le bec de manière que les faucons n'en puissent recevoir aucune blessure. Les faucons ne tardent pas à lier leur proie, d'où vient qu'aussi-tôt on leur met une poule à la main, pour les empêcher de se paître de la viande du milan, qui ne leur est point propre. S'ils fondent de bonne grace sur le milan, on montera d'abord sur un arbre, ou sur quelque élévation voisine de l'endroit où l'on dresse les oiseaux : c'est de-là qu'on abandonne la proie, afin que les faucons en prennent connoissance & deviennent oiseaux de bonne affaire lorsqu'il s'agira d'y chasser de bonne grace. On peut encore, pour ce vol, se servir du duc, afin d'y attirer le milan, & choisir pour cela un endroit qui convienne à leur donner la première curée.

2°. *Vol pour le héron.* On y dresse les oiseaux de même que pour le milan, excepté qu'il faut que la poule soit du pennage du héron, & qu'au-lieu qu'on leur ôte le milan comme un pât dangereux, au-contraire on les laisse paître du héron, dont la chair même leur est salutaire.

Pour bien affaiter les oiseaux dans ce vol, il ne les faut faire voler que de deux jours l'un, observant de ne leur rien donner dans le jour de repos ; mais en récompense le jour du vol, leur laisser prendre de bonnes gorgées de leur gibier, & faire en sorte qu'ils aient un héron de juste guerre.

Dans cette volerie, on ne doit jamais attaquer le milan ou le héron que dans le vent ; & quand celui-ci prend motte, on lui jette un hausse-pied, afin de le faire monter, puis un teneur. Quelquefois même, pour obliger le héron à monter plus promptement, on tire plusieurs coups de fusil : l'oiseau partant au bruit, donne aux Chasseurs le plaisir qu'ils en attendent.

3°. *Vol pour la corneille.* Les faucons, & quelquefois le tiercelet de gerfaut, sont les oiseaux qu'on emploie pour cette volerie : on met deux faucons avec le tiercelet ; & ces oiseaux étant affaités, ainsi qu'on l'a dit, on leur donne à tuer une poule d'un pennage noir : ce n'est jamais que le soir, & à l'heure du paître, qu'on doit la leur présenter.

Ainsi qu'on a fait à l'égard du milan, il faut, avec le duc, attirer la corneille, & au défaut de cet oiseau, se servir d'un chartier, près duquel il y auroit des corneilles ; (ce seroit pour le mieux s'il n'y en avoit qu'une). Il est bon que ce chartier ait pied à terre, afin que le Fauconnier se mette derrière lui ; (car les corneilles se laissent approcher de fort près des chartiers), & il n'est pas plutôt à portée des corneilles, qu'il leur jette dans le vent les oiseaux destinés à voler. Ce vol est le plus facile de tous, à moins qu'on n'en veuille dresser un qui soutienne, comme lorsque la corneille a pris effort dans les arbres, & que les oiseaux en soutenant la font partir. Alors la corneille vole d'arbre en arbre, & donne tout le plaisir possible.

4°. *Vol pour les champs.* C'est le vol qui demande le plus de soins : il est nécessaire que les oiseaux qui y sont instruits aient non-seulement créance à l'homme, mais encore aux chiens, parce qu'ils ne volent rien en partant lorsqu'ils soutiennent; d'où vient qu'on les appelle *oiseaux légers*. Ils doivent être bien affaîtés, bien introduits au vol, & mis hors de filière : il faut cacher le leurre en les leurrant, leur faire tuer un poulet d'un pennage approchant en couleur de celui d'une perdrix, & leur en laisser faire bonnes gorgées. Cela fait, on prend le lendemain une perdrix, on la cache sous son chapeau, & on l'attache à une filière, afin de la faire partir à propos dans un champ où les oiseaux feront bien tournés, & lorsqu'ils commenceront à connoître leur proie.

Quand on est arrivé au lieu où l'on croit pouvoir jeter les oiseaux, on fait partir des perdrix qu'on fait suivre; on les relance, tandis qu'on donne bonne gorgée aux faucons d'une autre perdrix en vie qu'on a dans la fauconnière. Si quelquefois les perdrix ne partent point, pour lors les oiseaux sont en état de voler de bonne action, on les jette aussi-tôt du poing après une compagnie de perdrix assez éloignée, en vue de les sauver, afin que les oiseaux montent & qu'ils soutiennent de plus haut. Il faut ici être fort diligent à servir les oiseaux, à leur faire faire un bon pât, & observer qu'un oiseau léger ne doit jamais prendre qu'une perdrix à moins qu'avant cela on n'ait remarqué qu'il soit bien à la chair.

Pour les oiseaux qui volent de poing en fort, on leur fait tuer une perdrix sous le chapeau, afin qu'ils apprennent à connoître leur gibier : ensuite, & lorsqu'on veut avoir le plaisir de ce vol, on cherche dans une campagne des perdrix proche quelque remise, afin que les oiseaux volent de leur gré & de bonne action. Les sacs sont propres à cela, ainsi que les laniers : on prend aussi quelquefois des oiseaux de passage, auxquels on fait rendre le double de la mulette.

On a éprouvé jusqu'ici que de jardiner le matin ces oiseaux & les baigner souvent, étoit un bon expédient pour les rendre généreux & les faire voler de bonne action. A l'égard de la première manière de voler aux champs, on se sert ordinairement de faucons, de tiercelets de faucons, de sacrets, de laniers & de lanerets.

5°. *Vol pour riviere.* Quand on a choisi des faucons pour riviere, on les affaite, on leur fait la tête avec un vieux chaperon, on leur fait prendre créance, on les porte sur le poing, & on ne les abandonne pas qu'ils ne commencent à se faire à la chair. Cela observé, il faut se retirer de manière que ces oiseaux ne vous voient point, après les avoir mis sur quelque chose d'élevé; puis les déchaperonnant doucement, on leur fait prendre une gorgée en les leurrant, avant qu'ils se reconnoissent, & parlant à eux pour après les faire sauter sur le poing, suivant qu'on jugera qu'ils sont affaîtés.

Après trois ou quatre jours d'exercice, & selon qu'on remarque leur assurance, on les jardine sur la pierre après les avoir déchaperonnés, & avant que de se reconnoître; puis les tournant, on leur donne à chaque tour une gorgée : on les retire tant qu'ils tirent à la longe pour venir à celui qui les gouverne. Après cela on les quitte, faisant toujours en sorte qu'ils ne voient point celui qui s'en éloigne, pour après revenir à eux en parlant. Si l'on remarque le lendemain qu'ils attendent le Fauconnier, il faudra qu'il les païsse sur le leurre pour les leurrer après entre deux hommes; & comme ils ne manquent point de partir au branle du leurre, on leur donne un jeune poulet à tuer. Quelques jours après on monte à cheval pour leur en faire tuer un second, & après cela, les tourner en leurrant & frappant du gant sur la botte : s'ils ne s'effraient point, il faut les leurrer sur leur foi; ensuite on cherche une marre ou un ruisseau, & laissant les oiseaux d'un côté du bord, on passe à l'autre pour les leurrer à l'heure du pât, tandis qu'un des Chasseurs bat l'eau avec une baguette, tenant en main un oiseau de riviere; & leur ayant laissé le leurre, on leur fait faire trois ou quatre tours en leur parlant; puis, lorsqu'ils sont bien tournés, on leur jette l'oiseau de riviere, en criant, *la, la, la, la*, pour leur en donner ensuite bonne gorgée, & leur continuer ainsi deux ou trois curées.

Après ce premier affaitage, on cherche l'occasion de voler pour bon; l'ayant trouvée, on jette d'abord le premier de ces oiseaux, qui, aussi-tôt qu'il a remis l'oiseau de riviere, doit être incontinent suivi du second. S'il arrive qu'ils soient quinquex, on prend en main l'oiseau de riviere qu'on jette en criant, quand l'occasion est belle, & on continue ainsi jusqu'à ce que les faucons aient entièrement reconnu leur gibier. Lorsque ces faucons sont bien à la chair, on jette le premier oiseau dont on a parlé; & qui étant un oiseau de

bonne affaire & bien affaîté, sert de guide pour chasser le change & conduire les autres à la volerie.

Si ces oiseaux, qu'on peut alors appeler bons voleurs & oiseaux de bonne assurance, ont fondu en rondon & pris quelque proie, il ne faut pas leur permettre de s'en paître; au contraire on doit la leur ôter d'abord & les remettre au vol : c'est alors, suivant qu'ils s'y déclarent, qu'on peut juger de la bonté des oiseaux qu'on jette amont pour soutenir, soit pour riviere, pour pie ou pour les champs; & pour tenir ces oiseaux en état, on leur fait ordinairement rendre la mulette avant de les mettre hors de filière : c'est ainsi qu'on doit conduire l'affaitage de toutes sortes d'oiseaux légers.

6°. *Vol pour pie.* On dresse les oiseaux pour pie, comme ceux dont on vient de parler : pour cela, on a une pie à la main qu'on leur jette à propos, après leur avoir laissé faire deux ou trois tours. Il faut adroitement leur donner de la chair de pigeon par-dessous l'aile de cette pie, sans que l'oiseau s'aperçoive de son pennage, car une autre fois cela pourroit lui faire prendre le change. On donne aux oiseaux deux ou trois curées de pigeon; puis, lorsqu'on se trouve dans un endroit propre à voler, on jette le tiercelet le plus sage, pour conduire les autres à la chasse du change; car ce sont ordinairement les tiercelets de faucons qui sont les plus propres au vol pour la pie. Quand ce premier tiercelet a fait deux ou trois tours, on lui montre la pie, & après l'avoir remise, on jette les autres oiseaux en la leur faisant voir d'abord; puis on tâche, si l'on peut, de la leur faire prendre, & de les paître de pigeon, comme on a dit.

Après avoir jetté pour la première fois le premier tiercelet, on le jette encore une seconde; & ayant fait quatre ou cinq tours, on le fait suivre des autres, en leur montrant toujours la pie avant que d'avoir commencé à voler : après leur vol, & lorsqu'on le prend, on leur donne trois ou quatre curées du pigeon, qu'on leur arrache ensuite pour les remettre au vol comme auparavant.

7°. *Vol pour lievre.* On suppose ici un oiseau bien affaîté, & auquel il ne manque plus que d'être instruit au vol pour lievre : pour cela on lui fait tuer un poulet pour lui faire connoître le vif. Quand il sait ce que c'est, on prend un lievre en vie, on lui casse une jambe, & au défaut de cet animal on en a seulement une peau qu'on remplit de paille. Cette peau ainsi accommodée, on l'attache avec une petite corde fort longue à la fangle d'un cheval : on doit armer d'un peu de chair le dos de cette peau, laquelle étant traînée après le cheval qu'on pousse, paroît à l'oiseau comme un lievre qui fuit; ce qui convie le faucon à fondre aussi-tôt dessus, & il ne l'a pas plutôt tiré, qu'il faut courir pour lui faire bonne chère de la poule qu'il aura tuée, ou d'une autre dont on se fera pourvu. De tous les oiseaux de proie, les gerfauts sont ceux qu'on préfère pour ce vol.

Soins qu'on doit prendre pour maintenir les Faucons en santé.

Pour tenir les faucons en santé, on ne leur donnera point gorge sur gorge & grosse gorge, sur-tout des bêtes qui sont en rut. Quand les oiseaux ont passé leur gorge par le haut, il la leur faut laisser passer par le bas, c'est-à-dire, attendre qu'ils aient digéré leur nourriture, autrement c'est les mettre en danger de mourir : voici les cures dont on se sert pour les purger. Prenez une pinte de bon vin blanc, mettez-y quatre ou cinq poignées d'absinthe & vingt ou trente clous de girofle; enveloppez le tout dans un linge blanc, & le couvez bien; ajoutez à tout cela de la filasse ou du coton; faites-le bouillir à petit feu jusqu'à ce qu'il soit presque consommé; ensuite tirez la filasse ou le coton, étendez-le, faites-le sécher dans un endroit couvert, sans l'exposer au feu ni au soleil, & gardez-le jusqu'au besoin; c'est un remède très-bon pour le rhume, les filandres & autres maladies, le girofle & l'absinthe peuvent servir une seconde fois.

La viande qui sert de nourriture aux oiseaux de proie, doit être hachée, & il ne faut point la leur donner qu'on ne l'ait mouillée d'eau fraîche en été, & en hiver d'eau tiède. La viande de boucherie sera sans graisse & sans nerfs : on ne leur donne jamais de bœuf seül, on y mêle moitié de mouton.

Les petits poulets sont un bon pât pour eux; les vieux pigeons les rendent trop voleurs & trop glorieux; c'est pourquoi on ne leur en paît guère, à moins que ce ne soit dans les tems de leur mue, & lorsqu'il fait froid.

La journée des oiseaux de fauconnerie ne commence que le soir, qui est le tems qu'on

les fait tirer & qu'on leur donne la curée sèche, avec une ou deux gorgées du pât, selon qu'on connoît le tempéramment des oiseaux. On doit les mettre sur la perche dans un lieu tempéré, les découvrir quand la chandelle est allumée pour les accoutumer avec le monde & leur faire connoître les chiens. Il faut que la perche sur laquelle seront les faucons, soit placée vis-à-vis la cheminée, afin qu'à la clarté du feu qu'on allume le matin, les oiseaux s'allongent & fassent large, ce qui est en eux une marque d'une santé parfaite. Celui qui a le gouvernement des faucons, doit avoir soin de relever les cures, de les presser avec le doigt; de considérer si l'eau en est claire, & la porter au nez pour sentir si elle n'a point contracté une mauvaise odeur; outre cela examiner si leurs émeus sont louables, & s'ils ne sont point mêlés de jaunes: il levera ces oiseaux sur la perche, les acharnera au tiroir, leur fera prendre une ou deux gorgées, en attendant qu'il les païsse tout-à-fait, si ce n'est un jour de chasse; & de huit jours en huit jours il aura soin de tremper leur viande dans un peu d'eau de rhubarbe, cela leur nettoie très-bien le boyau & les purge de leurs mauvaises humeurs.

Pour conserver les oiseaux de proie en santé & les tenir en état de voler, il faut leur donner une fois ou deux la semaine des pierres; c'est un remède dont ils se servent naturellement. Si les oiseaux ne tiennent ni par haut ni par bas, il faudra les curer avec une pilule grosse comme une petite fève, composée de la manière que voici. Prenez une once de manne, une dragme d'aloès, autant de myrrhe, une demi-dragme de safran, autant d'agaric & de rhubarbe, & six clous de girofle; pulvérisez le tout ensemble, faites-en une masse que vous mettez dans une boîte, & dont vous ferez des pilules pour les donner aux oiseaux atteints du rhume, des filandres & des aiguilles, ou lorsqu'ils auront fait quelques efforts ou choqué trop fortement contre le gibier.

Comment mettre les Oiseaux de proie en mue.

Il y a trois sortes de mues: savoir, celle des faucons & des laniers de passage, celle des gerfauts, & celle des niais, soit faucons ou laniers. Les faucons doivent muer sur la perche & en chambre, & avant cela, on les poivre & on leur fait prendre le double. On leur tient un baquet plein d'eau dans leur chambre, pour qu'ils s'y baignent. Tout cela se fait à la chandelle, de peur qu'étant au jour la graisse ne les suffoque à force de se débattre. Le tems de les paître est à sept heures du matin, & à cinq du soir.

La mue des gerfauts doit se faire dans un endroit frais: il faut les couvrir d'un chaperon aisé, afin qu'ils puissent manger facilement, les attacher à un petit pieu & mettre devant eux deux gazons sur lesquels ils puissent se reposer. Pendant le tems de la mue, on ne leur donne qu'une grosse gorge par jour: on les laisse un jour de la semaine sans manger, observant ce jour-là de les déchaperonner pour voir s'ils n'ont point mal aux yeux ou à la bouche; & au-lieu qu'on poivre les autres & qu'on leur fait rendre leur double, on ne fait seulement que poivrer ceux-ci.

La viande dont on les paît doit toujours être lavée, afin qu'ils ne se dégoûtent point; on ne prend cette précaution que lorsque le cerceau leur croît, & leur pât ordinaire est de petits chiens de lait, des rats ou des souris. Si on les paît de viande de boucherie, il faut que ce soit de bœuf & de mouton sans graisse ni nerfs: on hache le tout, & on y mêle trois ou quatre œufs. Faute de viande, on leur donne des œufs dans du lait, réduits en consistance de bouillie.

Pour les niais, soit faucons ou laniers de passage, on les paît de pareille viande, excepté que pendant trois semaines ou un mois on fait macérer leur viande dans de l'huile d'aman-des douces, ou de l'huile d'olives battue à trois ou quatre fois dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde son goût. On macere ainsi leur viande, jusqu'à ce qu'ils soient hors de mue.

Maladies des Oiseaux de proie; & moyens de les en guérir.

De la Fievre.

On connoît que les oiseaux de proie ont la fievre quand ils tremblent; qu'ils ont les

pennes & la tête penchée; que les petites plumes de dessous le menton sont toutes recoquillées, qu'ils rejettent le pât qu'on leur donne, & lorsqu'on les touche on sent une chaleur extraordinaire. Quand les faucons sont ainsi malades, on leur donne pour nourriture du foie de poulet, ou de la chair de petits poulets, ou bien de menuisailles de petits oiseaux, après les avoir laissé macérer dans l'eau de buglose ou de chicorée sauvage. Il faut, en été, mouiller les pieds & le bloc de l'oiseau de suc de plantain ou de laitue, quelquefois de jusquiame, ou d'autres herbes rafraichissantes. L'endroit où perche l'oiseau atteint de la fievre, doit être frais, un peu obscur, & séparé du bruit: quand il est trop maigre, on le repaît deux fois par jour: si l'oiseau ne se rétablit point après cela il est bon de le curer avec un bolus composé de filasse ou de coton, ainsi qu'il a été dit, & de la rhubarbe pulvérisée: ce remède lui fera évacuer la bile.

De l'Apoplexie.

Cette maladie prend les faucons à la tête: elle leur vient de réplétion, ou pour être trop sanguins: alors ces oiseaux sont sans mouvement, ayant les conduits des organes bouchés, & sont en danger de mort si l'on n'y remédie promptement. Si c'est de réplétion que vient le mal, païsez-les de viandes légères & liquides, c'est-à-dire de cœur de veau, d'agneau, ou de chevreau trempé en eau tiède & bien nettoyé, ou bien de chair de petits poulets ou de jeunes moineaux trempée de même; ensuite curez-les avec de l'aloès mis en poudre, & mêlé dans un bolus de filasse préparé, ou de coton, gros comme une petite fève, avec un peu de sucre: on leur donne cette cure le matin pendant deux ou trois jours. Ce remède leur ôte quelquefois l'appétit; mais on le leur rend bientôt, si on trempe la viande dont on les paît dans de l'urine chaude.

Des Abscès de la tête.

Les faucons sont sujets à des abscesses de tête: on connoît qu'ils en sont atteints lorsqu'ils ont les yeux enflés, & qu'on voit par leurs narines s'écouler une humeur qui sent mauvais. Ayez un quarteron de lard à larder, coupez-le en lardons, joignez-y autant pesant de moëlle de bœuf, mettez le tout ensemble tremper vingt-quatre heures dans de l'eau fraîche, pendant lequel tems vous le changerez quatre fois d'eau; ensuite prenez une terrine, faites-y fondre votre lard & votre moëlle à petit feu sur un réchaud; étant fondu, passez le tout dans un linge blanc, & ajoutez-y peu-à-peu un quarteron de sucre candi en poudre & une dragme de safran battu, lorsqu'il sera froid. Vous remuerez le tout avec une spatule; étant bien incorporé, vous tirerez cette composition & la mettez dans un petit pot de terre bien couvert, pour vous en servir au besoin. Cette drogue dure trois ou quatre ans sans changer de couleur ni se gâter; & plus elle est vieille, meilleure elle est. De cette composition on en fait des pilules qu'on donne aux oiseaux le matin pendant trois ou quatre jours, observant de les porter sur le poing jusqu'à ce qu'ils les aient rendues: la dose de la pilule est pour l'ordinaire de la grosseur d'une petite fève, elle leur purge le ventre: voici pour guérir la tête. Vous prendrez un gros de semence de rue, demi-gros de celle d'aloès hépatique, & une dragme de safran battu; vous pulvériserez bien le tout ensemble & le mêlerez avec du miel rosat pour en former de petites pilules que vous leur donnerez, observant aussi de les porter sur le poing, & de leur donner une gorge chaude.

Des Cataractes.

La cataracte est une talle ou petite peau qui se forme sur la prunelle de l'œil. Les oiseaux de proie guérissent rarement des cataractes, lorsqu'on a négligé ce mal. Pour le détourner, il faut purger les oiseaux avec les pilules de filasse ou de coton, puis leur souffler dans les yeux deux fois par jour la poudre d'aloès & du sucre candi, & les leur frotter avec de l'urine d'un jeune garçon. Si ces remèdes n'opèrent point, on prendra un œuf frais qu'on fera cuire jusqu'à ce qu'il fasse le lait; on le passera ensuite dans un linge, de manière que la liqueur en soit claire: on en distillera deux ou trois fois par jour une goutte dans l'œil malade de l'oiseau; ce qu'on continuera de faire jusqu'à ce qu'ils

soient entièrement guéris. On se sert encore pour les cataractes du suc de racine de chélidoine, qu'on exprime après l'avoir ratifiée.

Du Rhume.

C'est une pituite qui tombe du cerveau des oiseaux de proie, & quand ils en sont atteints, on les cure à l'ordinaire : puis les faisant vivre de régime, on les paît un matin de viande trempée dans de l'huile d'amandes douces, & pendant deux autres matins, imbibée de rhubarbe, observant de donner ces trois prises en six jours. Si le mal ne se guérit point, on prendra un peu d'aloès, du safran & de l'hiera-pigra, le tout en poudre pour lier la pilule qu'on leur donnera le soir.

Du Pantois.

Ce mal vient aux faucons de l'altération des poumons qui leur coupe la respiration. On connoît qu'ils en sont atteints par les battemens fréquens de la poitrine ; ou lorsque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai ; ou bien lorsqu'ils ne peuvent émeuter, ou que les émeus qu'ils rendent sont épais, petits, ronds & extrêmement secs. On remarque encore qu'un oiseau a le pantois, lorsqu'ayant toujours le bec ouvert, il bâille & le ferme en haut. Ce signe est mortel ; & pour prévenir le danger, purgez-le avec de l'huile d'olive lavée & battue jusqu'à ce qu'elle blanchisse : voici comment cela se fait. Vous prenez une écuelle percée ou autre ustensile propre, vous y mettez l'huile avec de l'eau, vous les battez bien avec une spatule jusqu'à ce que l'eau devienne un peu trouble, ayant le doigt au trou. Cela fait, tâchez de ne faire écouler que l'eau, en levant un peu votre doigt, & de retenir l'huile qu'il faudra ainsi nettoier de ce qu'elle a de grossier, pour la donner ensuite en remède à l'oiseau malade, qu'on portera alors sur le poing, & qu'on tiendra ainsi jusqu'à ce qu'il ait rendu ses émeus. Une heure après cette purgation on le paîtra de six viandes mouillées, qui seront du cœur de veau & du foie de poule. Si l'oiseau pantois est bien à la chair, faites-lui macérer sa viande dans de l'eau de rhubarbe, poudrez-la d'une pincée de sucre, & faites-lui-en faire bonne chère après l'avoir bien nettoyée. Ces soins se continuent pendant sept ou huit jours. Le quatrième jour on donne à l'oiseau un bolus de filasse préparée, pour évacuer les humeurs qui lui tombent du cerveau, & qui causent son mal.

De la Craie.

La craie vient d'une humeur sèche, laquelle cuit & enduret tellement les émeus de l'oiseau dans les boyaux, qu'il s'y forme des pierres de la grosseur d'un pois, & d'une matière semblable à de la chaux ; l'amas en est quelquefois si fort qu'il lui bouche le boyau, & en peu de jours l'oiseau meurt si l'on n'y remédie. Pour cela, on prend deux ou trois blancs d'œufs, selon le nombre d'oiseaux qu'on a à traiter, on y met du sucre candi en poudre, & on bat le tout ensemble ; ensuite on fait tremper cette mixtion dans la viande dont vous paîsez vos oiseaux : donnez-leur-en bonne gorgée, & continuez à les paître de cette façon jusqu'à parfaite guérison.

De certains vers dont les Oiseaux de proie sont atteints.

Ces vers sont fort déliés, & prennent les oiseaux au gosier, autour du cœur, du foie & des poumons. L'indice est lorsqu'on les voit pareux, dressant leurs penes sur le dos, qu'ils ne font que tourner leur balai, & que leurs émeus ne sont ni purs, ni blancs. Pour détruire cette vermine, prenez de la poudre d'aloès ou d'agaric, mêlez-la avec de la corne-de-cerf brûlée & du dictame blanc ; incorporez le tout dans du miel rosat, & donnez-en aux oiseaux de la grosseur d'une fève. Lorsque les faucons ont pris cette cure, on les porte sur le poing jusqu'à ce qu'ils l'aient radie, après quoi on les paît de bonne viande.

Des Filandres.

deux sortes de filandres ; les unes ne sont que des filamens de sang caillé & dessé-

ché, provenant de la rupture de quelque veine ; & les autres sont de petits vers déliés qui les incommodent en plusieurs parties de leur corps. Les oiseaux atteints des premières filandres, sont maigres, tout atténués ; leurs penes se dressent sur le dos, & quelquefois on les entend crier. Il faut les purger avec des pilules de filasse ou de coton préparé. Si ce sont des vers qui les rendent malades, on prend une gouffe d'ail, on en ôte le germe, on la remplit de safran, & on la donne à l'oiseau malade en place de bolus. Ce remède étourdit les vers & ne les fait pas mourir ; mais comme ils se réveillent au bout d'un mois, & qu'ils tourmentent de nouveau les oiseaux, il faut recommencer le remède.

De la Chiragre ou Goutte aux mains.

La chiragre est une espèce de goutte qui survient aux mains des oiseaux : elle paroît comme une tumeur dure dans les jointures de leurs doigts qui sont enflés, ce qui les empêche de prendre leur gibier & de l'avillonner dans l'occasion. On remarque qu'ils souffrent à ces parties, lorsqu'au-lieu de se sentir fermes dessus, on les voit tantôt se porter sur une main, & tantôt sur l'autre. Ce mal est dangereux : pour remédier, vous prenez un blanc d'œuf, du vinaigre & de l'eau, vous battez bien le tout ensemble & en frottez les mains des oiseaux malades ; ou bien on se sert pour cela de vieille huile d'olive. Il y en a aussi qui emploient du naphte avec de l'huile de lis blanc, du sang de pigeon & du suif, le tout à dose égale, qu'ils font chauffer sur le feu pour en frotter ensuite les mains des oiseaux. D'autres prennent du suc de chélidoine, autrement dite éclairé, mêlé avec du miel & du vinaigre : ils font du tout un léniment dont ils frottent les mains des oiseaux.

Croissance & ulcères qui viennent à la bouche des Oiseaux.

Il croît quelquefois à la bouche des oiseaux de petits morceaux de chair blanchâtres & noirâtres, qui les empêchent de paître à l'ordinaire. Ces croissances sont grosses comme de petits pois, & pour les ôter on se sert de ciseaux, si l'endroit où elles naissent le permet, sinon on prend de l'alun brûlé, ou une goutte d'huile de soufre distillée, qu'on met sur ces croissances avec un peu de coton imbibé dedans.

Les oiseaux de proie sont encore sujets à un ulcère très-dangereux qui leur vient à la bouche. On le guérit avec du miel rosat ou de la poudre de coque de noix, ou de celle de thymale qu'on lie serré dans un linge mouillé, & qu'on met sur la cendre chaude jusqu'à ce que le tout soit réduit en une poussière fort menue qu'on met sur le mal deux fois par jour. D'autres prennent du jus de citron dont ils lavent la plaie. Si le mal se guérit, on le frotte de sirop de mûres, observant au reste de curer les oiseaux malades avant que d'en venir à d'autres remèdes.

Autres inconveniens qui surviennent aux Oiseaux de proie.

Souvent le faucon se blesse au-dedans du corps par l'effort d'une descente qu'il a faite. Quand cela arrive, prenez de la momie, mettez-la dans un boyau de poule ou de pigeon bien net, & la faites avaler à l'oiseau, qui d'abord vomit le sang caillé, s'il en a dans le corps.

Les faucons, en attaquant le héron ou le milan, en reçoivent quelquefois des blessures dangereuses. Il faut alors leur laver la plaie, & couper la plume qui est autour, de crainte qu'elle n'entre dans la plaie ; ensuite on y met une tente imbibée de baume ou d'huile de millepertuis, & on laisse l'oiseau de repos dans un endroit tempéré où on le repaît de bonne viande.

Si l'oiseau n'est blessé que légèrement, frottez la plaie de cet onguent :

Prenez de l'origan, un peu de mastic, avec deux onces d'aloès, autant d'encens, de la pimprenelle, de la confoude & de la sauge, environ une poignée de chacune ; mettez le tout dans une pinte de bon verjus & dans un pot vernissé, & laissez-l'y bien infuser ; ensuite vous le ferez bouillir & réduire à moitié, & le passerez dans un linge en le pressant, puis vous joindrez à cette colature un gros de poudre de myrrhe, & ferrerez le remède pour vous en servir au besoin.

Mais si le faucon est blessé dangereusement, & que les nerfs soient offensés, on se sert de térébenthine qu'on applique sur la plaie, sur-tout lorsqu'il y a inflammation, après néanmoins l'avoir lavée d'un léniment fait d'alun, de roses seches, d'écorce de grenade, d'un peu d'absinthe & de vin blanc, le tout mis sur le feu & réduit à moitié. Ce remède empêche la formation de l'abcès.

Il arrive encore assez souvent qu'un faucon se rompt la cuisse ou la jambe; il faut la remettre le plus promptement & le plus adroitement qu'il est possible, & la tenir en état avec une carte ou des éclisses; ensuite on y applique un emplâtre fait de poix noire fondue, mêlée d'un peu de farine, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'il tombe de lui-même. On doit tenir l'oiseau dans un lieu chaud tant que le mal dure. On le cure d'abord avec les pilules marquées, pour détourner les mauvaises humeurs qui pourroient se jeter sur la plaie.

Les faucons ont quelquefois la mulette empelottée d'une humeur visqueuse & gluante qui y retient les cures: il faut leur faire rendre le double par une cure de filasse de la grosseur d'une feve, & liée de sel armoniac & d'une fois autant de sucre candi. Quand on cure les oiseaux de proie, on les tient sur le poing jusqu'à ce qu'ils aient rendu leur cure; ensuite on les jardine, observant de mettre près d'eux un baquet plein d'eau; puis on leur desserre le chaperon fort bas; on reste jusqu'à ce qu'ils commencent à tirer au collier, & alors les oiseaux ne tardent point à rendre la doublure. Les faucons étant ainsi curés, on ne les pâit que deux heures après, & on leur donne pour pâit une cuisse de poulet toute chaude, ou une aile de pigeon bien trempée: on ne leur en fait qu'une demi-gorge. La dose du sel armoniac doit être plus forte aux laniers & aux sacres, qu'aux tiercelets & aux faucons.

Quand un oiseau est courageux, souvent il prend un effort & a les plumes froissées, ou un avoir trop rudement battu son gibier. On doit, lorsque les plumes ne sont que to rses, les redresser en les mouillant d'eau un peu plus que tiède. Si elles sont un peu pliées & torses, on les accommode avec des côtes ou troncs de choux, qu'on fait chauffer entre deux braises, & qu'on fend en long avec un couteau, & on étend la plume dedans; la chaleur leur remet aussi-tôt la plume en son premier état. D'autres prennent de l'avoine, & la font bouillir dans de l'eau jusqu'à ce qu'elle soit réduite en bouillie; ensuite ils en font un cataplasme qu'ils mettent sur les plumes. Si la plume est à demi-rompue, & qu'elle tienne encore par le nerf de dessus, il faut prendre une aiguille fine enfilée de soie ou de fil fin, puis faire entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux pièces de la plume, en sorte qu'elle se fourre toute dedans en l'y poussant avec un doigt: étant entrée, on dresse ces deux pièces de la plume rompue, & on tire le fil en y faisant un petit nœud à chaque bout, & ainsi elle aura chevillé la plume autant d'une part que d'autre: il faut couper le fil près de chaque nœud, & mettre ensuite la plume en son lieu; par ce moyen la plume sera raccommodée.

Nous avons un autre moyen pour enter; c'est que coupant la plume dans un tuyau, nous prenons une semblable plume, & mettant un tuyau dans l'autre, nous faisons tenir cette ente avec de bonne colle de poisson. Pour bien enter un oiseau, si c'est un faucon, on prend des ailes d'un autre faucon; si c'est un sacre, on se sert de celles d'un sacre, & ainsi des autres. C'est pourquoi vous devez conserver les ailes de vos oiseaux, quand ils meurent, pour les enter en mêmes espèces, une longue plume d'une longue plume, & garder cet ordre de rang en rang, afin que l'oiseau soit promptement enter, soit à l'aiguille ou au tuyau.

Si les plumes de vos oiseaux se rompent, ayez des aiguilles faites exprès en triangles; fort déliées & pointues par les deux bouts, longues du travers de deux doigts; puis coupez la plume que vous voulez enter, en sorte qu'elle se puisse bien joindre à l'autre que vous avez préparée, faisant le tout adroitement & gardant la proportion: cela fait, vous ferez cette aiguille jusqu'à ce qu'elle se trouve moitié d'un côté, & moitié de l'autre. Lorsque l'on fait ces entes, on trempe une heure auparavant les aiguilles dans du vinaigre & du sel, ou du jus de limon, ou dans l'ail, ou bien dans un oignon.

Pour mettre une queue de lanier à un faucon ou à un autre oiseau, vous aurez une carte tarotée qui soit assez grande, & vous la ferez fendre; après vous passerez la queue de l'oiseau dedans, j'entends les douze grandes plumes; puis vous prendrez de semblables plumes par rang, & coupant celle de votre oiseau, vous enterrez les autres par ordre, commençant par les côtés jusqu'aux deux couvertes. Il faut prendre garde, en coupant les plumes à votre oiseau, que vous les coupiez de biais, comme une oreille de cheval, & que la pointe des cinq plumes soit en dehors chacune de son côté. Quant aux deux couvertes, vous les couperez toutes rondes par le bout, & par ce moyen la queue sera toujours plus ferrée & mieux en son lieu. Ayez soin que les tuyaux ne se fendent point en entrant l'un

dans l'autre; ce qu'ayant fait, vous commencerez à les bien coller un à un avec de la colle de poisson, mettant les entes chacune à sa place & par rang.

Quelquefois un faucon, pour vouloir trop avillonner son gibier, se démonte une serre; pour lors on prend de la térébenthine de Venise, avec de la crotte de chevre ou de brebis; on met le tout dans un morceau de cuir fait exprès pour chauffer le doigt ou la serre démontée, & il en revient une nouvelle.

CHAPITRE XVI.

De l'Autourserie.

L'Autour est un grand oiseau de poing, qui est le plus grand après le gerfaut. Il sert à la basse volerie, sur les faisans & perdrix. Il a les ailes courtes, la tête petite, le bec court & recourbé, les serres noires, les jambes hautes & jaunes, & la queue longue & large.

Il est de couleur fauve & semée de taches jaunes; ses yeux sont enfoncés & noirs. Les autours font leur nid dans les forêts & dans les montagnes. Le bel autour doit être court, bas assis, & avoir les mahattes larges.

On donne aux autours plusieurs noms différens, selon leurs âges. Il y a l'autour niais, qui est celui qu'on prend au nid; l'autour branchier, parce qu'on le prend sur les arbres, lorsqu'il commence à voler; l'autour passager, parce qu'il est pris en passant, soit au filet ou autrement; & l'autour fourcheret, celui qui est de moyenne taille.

Figure d'un Autour.

AUTOUR.



Quand on élève des autours pour le vol, il faut leur donner en volant tout l'avantage possible. Il n'y a pas d'oiseaux de proie plus propres à prendre beaucoup de perdrix en plaine, ou en pays de montagne, & pour cela on en prend deux qu'on tient séparément aux deux extrémités de la chasse, à trois ou quatre cens pas éloignés de celui qui la conduit; & par ce moyen, en quelque endroit que soient les perdrix, elles trouvent un autour en tête, qui les surprend lorsqu'elles n'ont plus de force. On doit prendre garde alors que les autours ne soient point pillards; car il pourroit arriver que fondant tous deux sur une perdrix, leur trop grande avidité les feroit s'entretuer; en ce cas, il faut courir vite à eux, & les en empêcher.

Ce qu'il faut observer au commencement à l'égard des Autours.

Quand on veut avoir des autours niais, on ne doit jamais les enlever de leur aire qu'ils ne commencent à noircir, & qu'ils n'aient la queue à la moitié de leur juste longueur; car plus ils sont forts, plus on les estime. Les *branchiers* passent toujours pour les meilleurs. Pour bien dresser des autours, il faut les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille & d'autres petits oiseaux, prenant garde que ces autours ne s'empelotent point lorsqu'on leur donne de la plume qu'ils ne peuvent digérer, ce qui les met en danger de mourir: il est bon de les traiter avec attention, & de les tenir dans un lieu chaud & sec, ils s'en portent mieux. On les accoutume sur le poing quand ils commencent à se percher, & au bruit des chevaux & des hommes, pour qu'ils ne s'en effraient point. Il est essentiel de faire voler les autours de bonne heure: parce qu'à mesure que les perdreaux se fortifient, les jeunes autours prennent aussi des forces: il suffit alors de leur faire voler un perdreau par jour, pour les en paître pendant tout le mois d'Août. En Septembre on leur en fera voler deux ou trois au plus, & dans un tems frais, car le chaud les rebute.

Si néanmoins on veut chasser aux perdreaux, on peut risquer un autour de médiocre valeur, & garder les bons pour l'hiver. Les autours formés sont estimés. Les *fourchettes* valent mieux que tous les autres, tant pour la plaine que pour les côtes. Les autours se dressent aisément & se rendent sans peine sur le poing avec un tiroir; ils ne s'écartent point pour peu qu'on les traite avec douceur: il y en a qui les chaperonnent, cela est bon pour les passagers; mais les niais ne s'en accommodent point.

Il faut prendre garde de leur donner à connoître la volaille, ni les pigeons, de crainte qu'ils ne détruisent la basse-cour: pour les paître de vit, on doit avoir des perdreaux, des perdrix, ou des tourterelles, & leur arracher la queue. Pour les passagers, ils se traitent autrement que les niais; on les chaperonne ordinairement, ils en valent mieux; & comme ils viennent fort bien au leurre, on les y dresse. Un autour passager n'est bon que lorsqu'il n'est que d'une mue, ou qu'il n'a qu'un an: alors il faut le rendre gracieux & l'affaiblir; c'est la principale attention qu'on y doit faire. Les autours niais ne partent point du poing comme les passagers, c'est pourquoi on les accoutume à suivre; mais il est bon aussi de ne les point perdre de vue, de peur qu'ils ne prennent les perdrix en cachette, & qu'ils ne s'en paissent. On ne les fait voler que modérément après les avoir ainsi dressés, afin qu'ils ne se reconnoissent pas.

Si l'on veut tenir toujours un autour en bon état, on le cure avec du coton, & on l'acharne au tiroir tous les matins; il ne faut pas que ce soit au soleil, ni trop près du feu, car cela les feroit mourir. Les autours, après avoir tiré, doivent être mis dans un lieu qui ne soit ni trop froid, ni trop humide, & où le vent ne donne pas. Quand on leur présente le tiroir, il faut auparavant qu'il ait été trempé dans du vinaigre & de l'eau, où l'on aura mis du sucre candi.

On n'abat jamais les autours que dans un grand besoin, parce que cela les rebute, & un autour obéit toujours plus volontiers quand on lui présente le tiroir pour lui faire approcher la perche.

Il faut tous les matins le jardiner au soleil & où le vent ne donne point, après qu'il a mangé, & le laisser deux heures sur la perche.

Il est bon de baigner les autours toutes les semaines, & de ne les point faire voler ce jour-là; ils en valent mieux quand ils ne volent que deux jours de suite; & pour les délasser d'avoir été sur la perche, on les met dans un endroit étroit sans les y attacher.

On purge les autours avec de la chair & de la manne, & pour lors on ne doit point

les abattre. On leur donne, si l'on veut, pour cures des pipules blanches ou rouges; cela se fait trois jours de suite au commencement de l'année, & autant avant que de les mettre en mue, & le quatrième jour on leur donne une pierre d'aloès dans un morceau de chair; cela leur lâche le ventre.

Dans l'hiver, on purge les autours avec six grains de... ur fait prendre aussi dans un morceau de chair, sans qu'il soit be... x, & on les cure ainsi de vingt jours en vingt jours.

Pour guérir les autours des humeurs visqueuses qu... n se fert d'une herbe qu'on appelle *éclaire*, & on se contente de... ux prises seulement chaque année.

On tient qu'une glaïre d'œuf battue avec du sucre... né de dix jours en dix jours aux autours, leur est merveilleux, & qu... attue leur est singulière quand ils commencent à entrer en mue.

Pour faire paître un autour, acharnez-le d'abord au tiroir rec avant de le paître; ensuite prenez de la chair coupée par petits morceaux, mettez-la dans un plat plein d'eau tiède, & lui donnez ce pât; on se fert pour cela d'eau de fontaine avec du sucre, ou de la manne délayée dedans: cette maniere de paître ces oiseaux les garantit de bien des maladies auxquelles ils sont sujets.

Les autours, plus que les autres oiseaux de proie, sont larrons; & pour les empêcher de se paître en cachette du gibier, il faut leur coudre une petite sonnette sur les deux couvertes de la queue, afin qu'on les entende par-tout où ils seront.

Maniere de dresser les Autours.

Celui qui gouverne les autours, doit toujours chercher à faire plaisir à ces oiseaux quand ils commencent à voler, soit qu'il mette la perdrix au pied, ou qu'il la remette au buisson; & pour aller d'ordre en cela, il ne faut pas qu'un autour vole plus d'une ou de deux perdrix avant qu'il soit animé, autrement cela le rebute; & après qu'il a volé on ne le lâche point qu'il n'ait repris haleine & qu'il ne se soit secoué.

Pour qu'un autour vole bien, il faut toujours qu'il fasse un tems propre, parce que si le chaud est trop âpre, il monte en effor, ou gagne les arbres, d'où il ne descend point que la faim ne le presse. On doit avoir toujours deux ou trois de ces oiseaux prêts à voler, tandis qu'il y en a d'autres qui volent; c'est le moyen de ne les point rebuter.

Comment lâcher les Autours.

Les autours ne veulent point être lâchés de *rebat*, c'est-à-dire de les tenir trop longtemps sans les lâcher; il est à propos de les tenir quand on juge que les perdrix sont trop fortes pour eux, parce que cela les fatigue trop & les rend mal gracieux: on doit suivre aussi ces perdrix pour les faire repartir, afin que les autours qui les voient fatiguées, fondent sur elles. Il ne faut jamais découpler les chiens destinés pour l'autourserie, que la rosée du matin ne soit passée, parce que cela ôte le sentiment aux chiens, & que les autours qui sentent cette humidité, vont s'éplucher sur le premier arbre qu'ils trouvent.

Les gelées blanches sont plus dangereuses pour les autours, que la gelée de l'automne; & quand ces oiseaux sont en chasse, il est bon de leur donner toujours le loisir de guetter les perdrix à la remise, afin qu'ils les empient mieux, & qu'ils ne les manquent pas.

Si l'on voit que les autours mal affairés aient gagné les arbres, & qu'ils fassent difficulté d'en descendre, ayez une filière longue de trois ou quatre toises, au bout de laquelle sera attachée par l'aile une perdrix morte; traînez-la ainsi assez loin de l'oiseau, qui, la voyant remuer, fondra dessus d'abord, & par ce moyen on reprend ces oiseaux.

Il est nécessaire de secourir les autours à la remise, & pour cela abordez-les doucement de peur de les effaroucher, & prenez garde sur-tout que les chevaux & les chiens n'en approchent de trop près, parce que cela rebute les autours; c'est pourquoi il est bon de tenir toujours en crainte les chiens, & de n'en mettre que quatre couples pour la volerie; les grands chiens épouvantent les autours, principalement les tiercelets qui sont plus timides.

L'abri du vent est toujours nécessaire quand on chasse avec les autours. Si l'on chasse

en plaine & que le vent soit trop incommode, il faut cesser de chasser, à moins que le vent ne souffle que médiocrement, & observer encore de ne point chasser dans le fil du vent; & lorsqu'on chasse, on doit avoir une baguette en main pour la fourrer dans les buissons, & faire repartir la perdrix quand elle se met au crû. Il faut toujours faire choix des oiseaux qui vont bas, ce sont les meilleurs, parce qu'ils entrent beaucoup mieux au vent que ceux qui se relevent.

Les autours passagers ne veulent pas qu'on les garde long-tems sans les faire voler, quelque tems qu'il fasse; & pour empêcher qu'ils ne se gâtent & ne se découragent, on prend des perdrix vives, & on en attache une au bout d'une filiere de douze ou quinze pieds de long, puis on lie un autour à l'autre bout; ensuite on prend cet équipage, & l'on s'en va dans un endroit propre pour chasser; on fait voir la perdrix à l'autour, qui fond dessus aussi-tôt; on doit l'en laisser paître & prendre bonne gorgée; en réitérant cela de trois jours en trois jours, l'oiseau devient d'un très-bon affaitage.

Vol pour le Canard.

Les autours, à la différence des autres oiseaux de proie, font leur coup à la toise, c'est-à-dire tout d'une haleine, d'un seul trait d'aile, & font toujours plus vites à partir du poing que les autres; c'est pourquoi ils sont les seuls pour le vol du canard. Il faut avoir un autour des plus courageux, & choisir pour la volerie un endroit où il y ait des fossés & des canards. Plus les fossés sont étroits & profonds, plus ils sont commodes pour cette chasse.

Quand on est arrivé sur le lieu, & qu'on a observé où sont les canards, on prend les devants le long du fossé avec l'autour sur le poing. Etant vis-à-vis, on se présente sur le bord: les canards ne manquent point de prendre l'épouvante & de se lever; mais l'autour aussi-tôt du poing vole à eux & en empiete toujours quelqu'un. Pour rendre les autours bons à cette volerie, il est à propos de leur montrer quelquefois des canards domestiques, afin qu'ils connoissent mieux ce gibier.

Vol pour le Lapin.

On doit avoir un autour dressé, & dont l'instinct soit pour le poil; ce qui se connoît lorsqu'on commence à l'affaiter: il est à propos de lui faire voir quelques lapins tout vifs; il s'y anime & devient propre à cette volerie, de maniere qu'on peut s'en servir pour aller prendre soir & matin des lapins dans les garennes en se promenant. Il est bon d'avoir chez soi des clapiers, afin d'y prendre des lapins pendant toute l'année, pour accoutumer les autours à ce gibier, & sur-tout pendant leur mue. Tout cela se fait sans peine.

Différence des Autours.

Il y a des autours de différentes grandeurs: ceux qui nous viennent des pays étrangers, sont ou trop gros, ou trop petits, par rapport aux nôtres qui sont de moyenne taille: à l'égard du pennage, on en voit de si extraordinaires, que sans une longue pratique, on s'y trouve tous les jours trompé. On en voit quelquefois qui ont le pennage roux, d'autres qui l'ont blond, d'autres fort brun, d'autres brun & blond, & d'autres enfin de couleur contraire. Quoique ces oiseaux viennent de différens pays & qu'il aient différens pennages, toutes ces variétés ne les rendent point différens en especes; car il n'y a qu'une sorte d'autours, les uns, à la vérité, meilleurs que les autres.

Accidens des Autours.

C'est une erreur de ne point paître les autours le matin ayant curé, croyant par-là les tenir affamés, & qu'ils en seront plus âpres à la volerie: mais au-contraire, ceux qu'on néglige ainsi, tombent en une défaillance qu'on nomme *boulimie*, qui les abat & les met en risque de mort.

Cette *boulimie* est causée par les humeurs qui coulent dans la mulette, lorsqu'on laisse trop

trop jeûner les oiseaux; ce qui arrive le plus souvent en hiver & pendant les grandes froidures: c'est pourquoi on doit avoir soin en cette saison que les autours soient nourris abondamment & proprement, car il ne faudroit qu'un pât mal propre pour dégoûter l'oiseau; plus il fait froid, plus il digere, parce que la chaleur naturelle est plus concentrée.

Les autours sont sujets à monter quand le chaud est trop rude: il faut se coucher à terre & ne point perdre l'oiseau de vue, pour voir où il descendra; c'est ordinairement sous le vent & sur les arbres voisins: il est bon d'avoir sur-tout de la patience.

Le surplus de ce qui regarde les autours leur est commun avec les faucons, dont le précédent Chapitre traite.

CHAPITRE XVII.

Dictionnaire de Venerie & de Fauconnerie.

ABAISSER, c'est diminuer la nourriture de l'oiseau lorsqu'il est trop gras, pour le rendre plus léger & plus avide à la proie.

Abandonner l'oiseau, c'est lui donner sa liberté, parce qu'il n'est bon à rien, ou le laisser libre en campagne pour l'égayer.

Abattre l'oiseau, c'est le tenir serré entre les deux mains pour le garnir de jets, le poivrer & le médicamenter. On dit, il faut abattre l'oiseau.

Abatis, c'est quand les vieux loups ont tué des bêtes: on dit, les loups ont fait cette nuit un grand abatis. Abatis se dit aussi lorsque les jeunes loups vont & viennent au lieu où ils sont nourris, y faisant de petits chemins où ils abattent l'herbe.

Abatures, foulures de fougeres ou de broussailles, que le cerf abat de son ventre en passant. On connoît le cerf par ses abatures.

Abécher l'oiseau, c'est lui donner une partie du pât ordinaire pour le tenir en appétit, afin de le faire voler un peu après. On dit, il faut abécher le lanier.

Abois, c'est quand la bête s'arrête, & qu'elle se tient devant les chiens par lassitude, & n'en peut plus.

Derniers abois, c'est lorsque la bête tombe morte ou outrée: on dit, la bête rend les derniers abois.

Aborder la remise: quand la perdrix poussée par l'oiseau gagne quelque buisson, il faut aborder la remise sous les vents, afin que les chiens sentent mieux la perdrix.

Abreuvoir, endroit où les oiseaux vont boire: on dit, prendre les oiseaux à l'abreuvoir.

Accouer un cerf, c'est le joindre lorsqu'il est sur ses fins pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule, ou lui couper le jarret; pour lors on dit, le cerf est accoué.

Accourir le trait, c'est le ployer à demi, ou tout-à-fait, pour tenir le limier.

Accuts, ce sont les bouts des forêts & des grands pays de bois.

Acharner l'oiseau sur le tiroir, c'est lui mettre de la chair soit au poing avec le tiroir, soit en attachant le tiroir au leurre.

Adouée: une perdrix adouée, en Fauconnerie, veut dire appariée.

Affaire: un oiseau est de bonne affaire lorsqu'il fait bien son devoir, quand on l'a bien affaité, bien duit à la volerie.

Affaiter, c'est dresser des oiseaux de proie qu'on apprivoise & qu'on assure pour revenir sur le poing ou au leurre. C'est aussi les duire au vol, les curer, les traiter, rhabiller leurs penes, les tenir en santé, & les rendre de bonne affaire. L'affaitage est plus difficile qu'on ne pense.

Affriander l'oiseau, c'est le faire revenir sur le leurre avec de bon pât de pigeonneaux ou de poulets.

Affut, en termes de chasse, est un lieu caché où l'on se met avec un fusil prêt à tirer, & où on attend le gibier au passage: on dit, il fait bon le matin aller à l'affut.

Aiglures ou bigarrures, sont des taches rousses qui bigarrent le dessus du corps de l'oiseau. Le lanier est celui qui est le plus bigarré d'aiglures.

Aiguille, maladie des faucons qui s'engendre de poux, lombriques ou vers, plus petite & plus dangereux que les filandres.

Aiguilles, sont des fils ou lardons que les valets de chiens pour sanglier doivent porter, afin de panser ceux que les défenses de cet animal auront blessés.

Aiguillon, se dit des fumées des bêtes fauves, parce qu'elles ont une pointe au bout.

Aire, nid d'oiseau de proie. On dit aussi un faucon de *bonne aire*, quand il est de bonne race & facile à affaïter.

Albrené, se dit de tout oiseau de proie qui a le pennage rompu ou manqué.

Allongé, c'est lorsqu'il l'a entier & de bonne longueur.

Aller de bon tems, c'est quand les Veneurs vont peu de tems après que la bête est passée. **N'aller plus de tems**, est lorsqu'il y a un jour ou deux au moins qu'elle est passée.

Aller d'assurance, se dit de celle qui va au pas, le pied ferré & sans crainte.

Aller de hautes terres, se dit de celle qui est passée il y a plusieurs heures.

Aller au gagnage, se dit des bêtes fauves & du lièvre, qui vont viander dans les grains.

Aller en quête, c'est quand le valet de limier va au bois pour y détourner une bête avec son limier.

Andouillers, sont les chevilles du bois de cerf, du daim & du chevreuil.

Apoltronir l'oiseau, c'est lui couper les ongles des pouces, c'est-à-dire des doigts de derrière qui font sa force & son courage, & sans lesquels il n'est plus propre pour le gros gibier.

Armer l'oiseau, c'est lui attacher des sonnettes aux pieds. On arme aussi les cures de l'oiseau: voyez *Cure*.

Affurer un oiseau, c'est l'appriivoiser si bien qu'il ne s'effraie de rien. On ne le met hors de filiere que quand il est bien assuré tant à la chambre qu'au jardin qui représente les champs.

Atanaire, se dit de l'oiseau qui a le plumage de l'année précédente, n'ayant pas mué.

Attombisseurs, se dit des oiseaux qui attaquent le héron dans son vol; on lui en lâche plusieurs pour les différentes attaques.

Atrempé, se dit d'un oiseau qui n'est ni gras ni maigre.

Anuer les perdrix au partir, c'est les observer exactement lorsqu'elles partent pour pointer l'œil & choisir bien.

Avillons, sont les serres du pouce ou du derrière des mains de l'oiseau; & il avillonne bien quand il donne vigoureusement des serres de derrière.

Baguette, bâton dont le Fauconnier se sert pour fourrer dans les buissons, afin de faire partir la perdrix, & pour tenir les chiens en crainte.

Balai, queue de l'oiseau.

Balancer, se dit tant de l'oiseau en l'air qui reste dans sa place en observant sa proie, que de la bête courue qui chancelle de lassitude.

Bander au vent, se dit de l'oiseau qui se tient sur les chiens, faisant la crécerelle.

Bans, lits des chiens.

Barres, sont des bandes noires qui traversent la queue de l'épervier.

Bauge, est le lieu où la bête noire se couche tout le jour.

Billard, est un morceau de bois long de deux pieds, pointu par un bout & recourbé par l'autre d'un pied au moins.

Bloc, est la perche sur laquelle on met l'oiseau de proie, & elle doit être converte de drap, pour qu'il n'amasse point la chiragre.

Bloquer, se dit de l'oiseau qui a remis la perdrix & qui la tient à son avantage, gagnant de haut quelque arbre prochain: on dit l'oiseau se *bloque*, quand il pend en l'air, & qu'il s'y soutient sans battre de l'aile.

Bondir, faire bondir, c'est lorsqu'une bête fauve en fait partir d'autres de la repêlée.

Botte, collier du limier.

Boutis, sont les lieux où les bêtes noires fouillent.

Boutoy, c'est le bout de leur nez.

Braie, se dit lorsqu'un faucon se tient en haut au premier degré sur la tête du Fauconnier, & qu'il tourne & remue ses ailes en branlant & rodant de belle action.

Brayer, c'est le cul d'un oiseau de proie: une marque de bonté est que le *brayer* soit net, tombant bien bas le long de la queue & bien émaillé de taches noires & rousses.

Bridier les serres d'un oiseau, c'est en lier une de chaque main pour l'empêcher de charier la proie.

Briser-bas, c'est rompre des branches & les jeter par où la bête a passé: & *briser-haut*, c'est les briser à demi-hauteur d'homme & les laisser pendre à l'arbre. **Fausses-brisées**, c'est quand on met des morceaux de papier à des branches sur les voies d'une bête, pour les ôter après & tromper son compagnon: *frapper aux brisées*, c'est lorsque le Veneur qui a fait son rapport, va laisser courre.

Broffer & percer dans le fort, c'est courre avec les chevaux dans le bois.

Brunir, se dit de la bête fauve qui fait changer sa tête de couleur; de blanche qu'elle étoit, après en avoir ôté la peau velue qui la couvroit, elle devient rouge, grise ou brune, selon les terres où la bête se frotte.

Buffeter, c'est donner en passant contre la tête d'un plus fort, ou contre la tête d'un leurre quand on le fait battre aux oiseaux.

Buiffon, prendre *buiffon*, c'est lorsque les cerfs vont choisir un lieu secret pour faire leur tête quand ils ont mis bas.

Canelade, curée composée de sucre, de cannelle & de moëlle de héron, que les Fauconniers donnent aux oiseaux qu'ils veulent animer au vol du héron.

Catteroles, sont les lieux où les lapins font leurs petits en terre, & qu'elles rebouchent tous les jours jusqu'à leur sortie.

Cercaux, sont les penes du bout de l'aile des oiseaux: les éperviers ont trois *cercaux*; les autres oiseaux de proie n'en ont qu'un.

Cervaison, c'est quand le cerf est gras & en venaison.

Chair: l'oiseau est bien à la *chair*, signifie qu'il chasse bien.

Chaperon, est un morceau de cuir dont on couvre la tête des oiseaux de leurre pour les affaïter. Les chaperons sont marqués par points depuis un jusqu'à quatre: le premier, d'un point, est pour le tiercelet de faucon. L'oiseau qui porte le chaperon patiemment, s'appelle *bon chaperonnier*. On le déchaperonne quand on veut le bucher.

Charbonnières, terres glaises où les cerfs vont frotter leurs têtes & brunir.

Charier, se dit de l'oiseau qui emporte la proie sans revenir au réclame, ou qui s'emporte après la perdrix.

Chassoire, baguette des autouriers.

Chausser la grande serre de l'oiseau, c'est entraver l'ongle du gros doigt d'un petit morceau de peau.

Chevilles, sont les andouillers qui sortent des perches de la tête de la bête fauve.

Cimier, c'est la croupe de la bête fauve.

Clatir, c'est lorsque le chien redouble son cri en poursuivant la perdrix ou le lièvre.

Cluse & cluser, se dit du cri avec lequel le Fauconnier parle à ses chiens, lorsque l'oiseau a remis la perdrix.

Coffre, se dit du corps de la bête fauve & du lièvre, quand tout en est levé.

Clefs, sont les ongles des doigts du derrière de l'oiseau de proie.

Cornette, est la houpe ou tiroir de dessus le chaperon de l'oiseau.

Coup: un oiseau prend *coup*, quand il heurte trop fortement contre la proie.

Cru ou *creux*, c'est le milieu du buiffon où la perdrix se sauve.

Couronne, est le duvet qui est autour du bec de l'oiseau, à l'endroit où il se joint à la tête.

Courre: le courre ou la courre, est où l'on met les lievres pour prendre le loup, le sanglier & le renard.

Courtoise: faire la courtoise aux autours, c'est leur laisser plumer leur gibier.

Créance, est la filiere ou ficelle avec laquelle on retient l'oiseau qui n'est pas bien assuré; & on l'appelle oiseau de peu de créance, quand il est sujet à s'efforer ou à se perdre.

Croix de Cerf, est un os croisé qu'on trouve dans le cœur du cerf.

Croller, se dit de l'oiseau qui se vuide par le bas; ce qui est une marque de fanté.

Cure, se dit des pilules faites avec de l'éponge, du coton & de la plume, qu'on donne aux oiseaux de proie pour dessécher leur flegme, & ils se portent bien quand ils ont rendu leur *cure*. On arme les cures, c'est-à-dire, qu'on met un peu de chair auprès pour les mieux faire avaler aux oiseaux. Il ne faut point les faire paître qu'ils n'aient curé ou rendu la cure.

Daguer, se dit de l'oiseau qui va à tire d'aile, qui travaille diligemment de la pointe des ailes.

Dagues, premier bois que porte un cerf. *Daguets*, voyez ci-dessus.

Déchauffures, c'est le lieu où le loup a gratté, où il s'est déchauffé.

Décousures, sont les plaies que les défenses du sanglier font aux chiens.

Dedans: mettre ou oiseau *dedans*, c'est le mettre actuellement à la chasse.

Degré, se dit des reprises ou tems de l'élévation de l'oiseau en l'air, qui fait une espèce de pause, en tournant la tête pour continuer son vol, jusqu'à ce qu'on le perde de vue.

Délivre: un oiseau fort à *délivre*, c'est-à-dire, qui n'a point de corsage, qui est presque sans chair comme le héron.

Dérober les sonnettes, se dit de l'oiseau qui s'écarte, qui part sans congé, & qui emporte les sonnettes de son maître.

Dérocher ou *déroquer*, se dit des grands oiseaux carnassiers qui poursuivent les bêtes à quatre pieds, jusqu'à ce qu'elles se précipitent du haut des rochers en bas.

Dérompre, se dit de l'oiseau de proie qui, de ses cuisses & de ses serres, tombe si vigoureusement sur un autre oiseau, qu'il lui rompt le vol & le fait tomber tout meurtri.

Descente. Lorsque l'oiseau descend avec impétuosité sur son gibier pour l'assommer, c'est fondre en rondon: quand sa descente est douce & qu'il ne fait que se laisser aller en bas, on dit simplement qu'il file ou fond.

Désfempelotier, est un fer avec lequel on tire de la mulette des oiseaux de proie la viande qu'ils ne peuvent digérer.

Dintiers, sont les rognons du cerf.

Donner la bête aux chiens, c'est les lui découpler sur les voies.

Dorées, sont les fumées jaunes du cerf.

Duire, voyez *affaïter*.

Egalé & *Egalures*, se dit de l'oiseau qui est moucheté.

Embler, se dit de l'allure des bêtes quand les pieds de derrière avancent de quatre doigts sur ceux de devant.

Émeu & *émeutir*, ne se dit que de l'excrément des oiseaux de proie. Le faucon pèlerin & le lanier *émeutissent* sous eux; les autres oiseaux de proie vident en arrière, & un peu plus loin. C'est un signe de santé, quand l'oiseau rend bien son *émeu*; il doit être blanc & clair, & le noir qui est parmi doit être bien clair, en sorte que le tout approche du mélange de poix, de cire, de plâtre & de graisse. On fait de ce mélange un ciment, que les Anciens appelloient *malta*.

Empaumure, est le haut de la tête du cerf & du chevreuil, qui est large & renversée, & où il y a au moins trois andouillers: les jeunes bêtes n'en ont point.

Empelotter, voyez *Désfempelotier*.

Empiéter, se dit des autours qui emportent la proie à leurs pieds: pour le faucon, on dit *lier* la proie.

Enceinte, est le lieu où le valet de limier détourne les bêtes avec son limier.

Enduire, se dit de l'oiseau qui digère bien sa chair.

Enfoncer, se dit de l'oiseau qui, fondant sur la perdrix, la pousse jusqu'à la remise.

Entes, sont les peaux d'oiseaux remplies de paille ou de foin qu'on fiche au bout d'un piquet posé en terre pour attirer les autres oiseaux au piège.

Entées, sont des fumées de cerfs & de biches, dont deux ne font qu'une, & qui peuvent se séparer sans se rompre.

Enter, c'est rejoindre une penne gardée à celle d'un oiseau qui est rompue, froissée ou albrenée; c'est la raccommoder à l'aiguille ou au tuyau.

Entraver, c'est raccommoder les jets de l'oiseau, en sorte qu'il ne puisse pas se déchaïperonner.

Ergoté, se dit d'un chien qui a un ongle de surcroît au-dessus du pied en dedans.

Écartable, se dit de l'oiseau sujet à s'écarter, tels que sont les plus vêtus & ceux qui sont les plus coutumiers de monter en essor, sur-tout en été.

Eslame, se dit de l'oiseau de longueur bienfaisante & non épaulée. Les *eslames* sont plus beaux voleurs que les gouffauts qui sont courts & bas assis.

Esfumer, c'est lorsque l'oiseau passe sur la proie sans s'arrêter, & quand il court sur le gibier que les chiens lancent.

L'escuyer, c'est un jeune cerf, qui souvent en compagnie un vieux.

Espie; c'est pour les chiens la même chose que l'épy aux chevaux.

Éplanade, route de l'oiseau quand il plane en l'air.

Eponge, ce qui forme le talon des bêtes.

Estrusé, se dit d'un chien qui a un os de la hanche déplacé.

Essimer, c'est ôter la graisse excessive d'un oiseau par diverses cures. C'est aussi le mettre en état de voler lorsqu'on l'a dressé, ou au sortir de la mue.

Essorer, c'est quand l'oiseau prend l'essor trop fort.

S'éventiller, se dit de l'oiseau qui se secoue en se soutenant en l'air pour s'égayer & prendre le vent.

Everrer, c'est ôter un nerf de dessous la langue du chien pour qu'il ne morde jamais, fût-il enragé.

Faons, sont les petits des biches, daines, & chevrettes.

Faux-fuyant, sentier à pied dans le bois.

Filandres, se dit, 1°. Des filamens de sang caillé & desséché, qui, après la rupture de quelque veine, se fige en façon d'aiguille, & travaille le corps, les cuisses & les reins de l'oiseau. 2°. De certains vers fort déliés qui s'attachent au gosier, autour du cœur, du foie & des poumons de l'oiseau; ils sont quelquefois nécessaires aux oiseaux pleins, pour les rendre plus dispos à la volerie. 3°. Des crêpes qui tombent de l'air, & s'attachent sur les voies des bêtes, sur-tout des vieilles, qui en amassent davantage, parce qu'elles ont plus de corps.

Filière, ficelle d'environ dix toises qu'on tient attachée au pied de l'oiseau, pendant qu'on le réclame, jusqu'à ce qu'il soit assuré. On l'appelle aussi *créance* & *tiens-le-bien*, parce que si on le lâchoit, il pourroit dérober ses sonnettes.

Flâtrure, lieu où le lievre ou le loup courus des chiens s'arrêtent en se mettant sur le ventre. Le lievre se *flâtre* plusieurs fois, quand il est bien couru.

Flâtrer, se dit aussi de la clef rougie au feu, qu'on applique sur le front d'un chien pour le préserver de la rage.

Folilets, c'est ce qu'on leve le long des épaules du cerf, après qu'il est dépouillé.

Fondre, voyez *descente*.

For-hu, se dit des petits boyaux du cerf qu'on donne aux chiens au bout d'une fourche émoussée au printemps ou en été, après qu'ils ont mangé la mouée & le coffre du cerf: il se dit aussi de la carcasse dont on fait la curée.

Forme, c'est le terrain que le filet couvre quand on le fait agir. C'est aussi le lieu où le renard se repose.

Formes, se dit des femelles des oiseaux de proie, qui donnent le nom à l'espèce, ailleurs que les mâles s'appellent *tiercelets*, parce qu'en général la femelle est plus grande, plus hardie & plus forte que son mâle.

Formées, sont les fientes des bêtes fauves, formées en crottes de chevres, mais plus grosses.

Foulées, c'est lorsqu'on revoit la forme du pied d'une bête sur l'herbe ou sur des feuilles par où elle a passé; & si c'est en terre nette, cela s'appelle *voie* pour bête fauve & lievre, *piste* pour loup & renard, & *trace* pour bête noire.

Fraise, est la forme des meules & des pierrures de la tête du cerf & du chevreuil, qui est le plus proche de la tête.

Fréouer, marque que le cerf fait au bois quand il y touche de sa tête pour détacher la peau velue qui la couvre: on en trouve les lambeaux au pied du fréouer. Celui qui apporte le premier fréouer au chef de l'assemblée & en laisse courre le cerf, a ordinairement un présent.

Fuites, se dit de l'oiseau qui s'écarte beaucoup, sur-tout le faucon; & des bêtes qui forcent leur course en allant le pied ouvert.

Fumées, fientes des bêtes fauves.

Fuster, se dit de l'oiseau qui s'échappe ou qui évite le piège.

Gagnages, grains ou les bêtes fauves vont viander la nuit.

Gardes, sont les deux os qui forment la jambe à toutes les bêtes noires.

Giboyer, c'est chasser avec le fusil à pied & sans bruit: il se dit aussi de la chasse à l'oiseau.

Gorge, est la poche ou sachet supérieur des oiseaux de proie: d'où vient que par

métaphore on dit *grosse gorge*, pour viande grossière & non détrempée; *gorge chaude*, pour viande chaude du gibier qu'il a pris; bonne gorge, demi-gorge, quart de gorge: enduire ou digérer sa gorge, c'est quand elle passe vite & que l'oiseau émeutit aussi-tôt sans prendre de nourriture; ce qui est un pronostic du mal subtil qui le rend étique.

Gouffants, voyez *Esclame*.

Griffade, blessure d'une bête onglée.

Gruyer, oiseau dressé à chasser les grues.

Guede ou *guide*, bâton qui guide le filet tendu pour prendre les oiseaux avec un rets faillant.

Guinder, se dit de l'oiseau qui s'élève au-dessus des nues.

Hardés, compagnie de bêtes. On doit *harder* les chiens dans l'ordre chacun dans sa force, pour aller de meute ou au relais; & on *harde* les nouveaux chiens avec les vieux pour les dresser. Les bêtes, dans le tems des hardes, se mettent toutes ensemble selon leur âge.

Hardées, sont les ruptures & fracas de bois que les bêtes fauves, sur-tout les biches naturellement gourmandes, font en viande dans les jeunes taillis.

Harde, sont les petits brins de bois que le cerf touche & écorche de sa tête.

Hausse-pied, c'est le premier des oiseaux qui attaque le héron dans son vol.

Herbier, canal de la respiration qui est dans le col de l'oiseau.

Hoche-pied, est l'oiseau qu'on jette seul après le héron pour le faire monter.

Houpper, c'est quand le Veneur avertit son compagnon par un ou deux mots longs qu'il a trouvé une bête courable qui fort de sa quête, & entre en celle du compagnon.

Houzures ou *croitures*, se dit de la crote qui se voit aux branches, où le sanglier s'est frotté en sortant du fouille; par où on connoît sa hauteur.

Jambe, c'est depuis le talon jusqu'aux os pour bêtes fauves, & jusqu'aux gardes pour bêtes noires: ce qui en fait aussi la largeur.

Jardiner, c'est exposer les oiseaux de proie au soleil du matin dans un jardin. Il faut exposer les autours sur la barre ou sur le bloc, les laniers & les sacres sur la pierre froide.

Jet, petite entrave qu'on met au pied d'un oiseau: on l'attache d'envoi & de retenue.

Jetter un oiseau du poing, c'est le donner du poing après la proie qui fuit.

Jeu, voyez *Courtoisie*.

Induire, voyez *Gorge*.

Laies, sont les femelles des sangliers, lesquelles, selon leur âge, s'appellent jeunes, grandes & vieilles.

Laijées, fientes des loups & des bêtes noires.

Lancer, c'est faire partir les bêtes fauves de la reposée, le loup du liteau, le lievre du gîte, & les bêtes noires de la bauge.

Leurre, figure d'oiseau fait en manière de faucon, avec deux ailes & un morceau de drap ou cuir rouge garni de bec & d'ongles qu'on pend à une leffe sur un crochet de corne. Les Fauconniers s'en servent pour réclamer l'oiseau. Acharner le leurre, est mettre un morceau de chair dessus; & ce qu'il tire du bec, se nomme *rappel*.

Lier, voyez *empiéter*.

Limier, chien qui détourne le cerf & autres grandes bêtes.

Liteau, lieu où le loup se couche & se repose le jour.

Longe, tirer à la longe, est quand l'oiseau retourne à celui qui le gouverne.

Longer un chemin, c'est lorsque la bête va d'assurance ou fuit; & quand elle retourne sur ses voies, cela s'appelle *ruse & retour*.

Mahattes, c'est le haut des ailes près du corps de l'oiseau.

Mal semé, c'est quand le nombre des andouillers est impair.

Mal subtil, espèce de phthisie ou de catarrhe qui tombe dans la mulette des oiseaux, & qui les fait mourir de langueur en empêchant la digestion.

Mangeures, pâtures des loups & des sangliers.

Manteau, couleur des plumes des oiseaux de proie. *Mantelures*, c'est lorsque le chien a sur le dos un poil différent de celui du reste du corps.

Marteler, se dit des oiseaux de proie quand ils font leurs nids.

Martelées, sont des fumées qui n'ont point d'aiguillon au bout.

Massacre, tête de la bête fauve.

Mène, se dit de la voie du chien & de la droite route du cerf qui fuit. On doit *mener* les chiens courans à l'ébat, c'est-à-dire, les promener deux fois par jour.

Menus droits, sont les oreilles du cerf, le bout de sa tête lorsqu'elle est molle, le muffle, les dintiers, le franc boyau & les nœufs qui se levent seulement au printemps, & dans l'été: c'est le droit du Roi de la chasse.

Meute. Les chiens de la meute sont les premiers qu'on donne au laisser courre: vieille meute, sont les seconds chiens qu'on donne après les premiers.

Montée d'essor, c'est quand l'oiseau s'élève à perte de vue. *Montée par fuite*, est lorsque craignant un oiseau plus fort que lui, il s'échappe à grandes gambades.

Motte, l'oiseau prend *motte* quand il se repose à terre au lieu de se percher sur un arbre.

Mouée, est un mélange de sang de la bête prise à force, avec du lait ou du porage selon les saisons, & beaucoup de pain coupé par petits morceaux, que l'on donne en curée aux chiens.

Mulette, est le gosier des oiseaux de proie, où la mangeaille tombe du jabot pour se digérer. Lorsque la mullette est empelottée & embarrassée d'une humeur visqueuse & indigeste, il s'y forme quelquefois une peau qu'on appelle *doublure* ou *double-mulette*: on la purge par les pilules.

Muzer, c'est quand les cerfs commencent à entrer en rut; ils vont pendant quelques jours la tête basse le long des chemins & des campagnes.

Nappe, c'est la peau des bêtes fauves.

Nœuds, sont des morceaux de chair qui se levent aux quatre flancs du cerf.

Nombres & petits filets se levent ensemble; & c'est ce qui se prend au-dedans des cuisses & des reins du cerf.

Nouer la longe, c'est lorsqu'on met l'oiseau en mue, & qu'on lui fait quitter la volerie pour quelque tems.

Oiseau branchier, c'est celui qui n'a encore la force que de voler de branche en branche. *Oiseau hagard*, c'est celui qui est plus farouche. *Oiseau de poing*, c'est celui qui fond sur le poing dès qu'il est réclaté. *Oiseau de leurre*, c'est celui qui fond sur le leurre aussi-tôt qu'on le lui jette. *Oiseau pillard*, c'est celui qui en pille un autre. *Oiseau dépiteux*, c'est celui qui ne veut pas revenir quand il a perdu sa proie. *Oiseau âpre* à la proie, c'est celui qui est bien armé de bec & d'ongles. *Oiseau trop en corps*, c'est celui qui est trop gras; cela l'empêche de bien voler. *Oiseau de bon guet*, c'est celui qui fait bien veiller sa proie, qui fait prendre son tems pour voler quand elle part. *Oiseaux de bonne compagnie*, sont ceux qui ne font point sujets à dérober leurs sonnettes. *Oiseau d'échappe*, c'est celui qui nous vient d'ailleurs que de ceux que nous élevons. *Beaux oiseaux*, sont ceux qui ont les mahattes hautes, les reins larges, bien croisés, bas assis, court jointés, & qui ont les mains longues.

Oiseler un oiseau, c'est le dresser.

Ongles, taie qui vient dans l'œil de l'oiseau à cause de quelque rhume, ou de ce que le chaperon le serre trop.

Os, sont les ergots des bêtes privées, & ce qui forme la jambe aux bêtes fauves.

Parc, est le lieu où on fait la courre pour faire venir des bêtes noires lorsqu'on les a enfermées dans les toiles.

Parchasser ou *rapprocher*, c'est chasser une bête avec les chiens courans, deux ou trois heures après qu'elle est passée.

Pât, mangeaille de l'oiseau de proie.

Pâter, se dit du lievre qui emporte la terre avec ses pieds quand il a plu, ou dans les lieux humides.

Paumille, espèce de boîte sur laquelle on met l'oiseau pour émeutir.

Pelage, se dit de la couleur des bêtes courables, & de la principale couleur du chien.

Pennage, s'entend de tout ce qui couvre le corps de l'oiseau. Le pennage se divise en quatre parties. 1°. Le duvet qui est comme la chemise de l'oiseau proche la chair. 2°. La plume menue qui couvre tout son corps. 3°. Les vanaux qui sont les grandes plumes de la première jointure des ailes. 4°. Les pennes qui s'étendent jusqu'à celle du bout de l'aile qu'on appelle le cerveau.

Pennes, sont les longues plumes, tant des ailes que de la queue. Les oiseaux ont douze pennes à la queue ; & c'est une bonne marque quand celles des ailes croissent.

Piece, le lanier est souvent tout d'une piece, c'est-à-dire, tout d'une même couleur.

Perlures, sont des grumeaux qu'on voit le long des perches & des andouillers d'une bête fauve.

Pierrures, c'est ce qui forme la fraise autour des meules de la tête d'une bête fauve.

Pigache, c'est lorsqu'on voit au pied du sanglier qu'il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

Plain: l'oiseau va de plain, plane ou rase l'air, quand il vole les ailes étendues & sans les remuer.

Plateaux, sont les fientes des bêtes fauves qui sont plates & rondes, ou en forme de bouffats.

Plume: donner la plume à l'oiseau, c'est lui donner une cure de plume.

Poil: mettre l'oiseau à poil, c'est le dresser à voler le gibier à poil.

Pointer, se dit de l'oiseau qui s'élève ou s'abaisse d'un vol rapide.

Poirer l'oiseau, c'est le laver avec de l'eau & du poivre; ce qui se fait lorsqu'il a la gale ou de la vermine, ou pour l'assurer quand il est farouche.

Prendre les devants, c'est quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand tour pour en rencontrer d'autres. C'est aussi quand le Veneur a rembuché une bête, qu'il en prend les devants avec son limier, pour la détourner & être assuré qu'elle demeure.

Quacquecendre, est le flux-de-ventre, & le flux-de-fang des loups & des chiens.

Quintaux, se dit de l'oiseau qui s'écarte trop.

Rabatre, c'est lorsqu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qui s'en rabat, remonte & en donne la connoissance à celui qui le mene.

Ramolir l'oiseau, c'est froter son pennage avec une éponge trempée.

Randonnée, c'est quand une bête donnée aux chiens, tourne deux ou trois tours dans le même lieu.

Rapprocher une bête, c'est la parchasser avec les chiens courans. On se fert de ces mots parchasser & rapprocher, à cause que les chiens sont obligés d'aller doucement pour tenir la voie d'une bête qui est passée deux ou trois heures auparavant.

Raser, se dit, 1°. De l'oiseau qui vole de plain. 2°. Du gibier qui se tapit contre terre pour se cacher. La perdrix se rase quand elle aperçoit l'oiseau de proie.

Rayer les voies d'une bête, c'est faire une raie derrière le talon de la bête; ce qui ne se doit faire qu'à celle qu'on veut détourner, pour la faire connoître à ceux qui sont au bois.

Receller: la bête est recellée quand elle demeure deux ou trois jours dans son fort ou enceinte sans en sortir.

Réclame & réclamer, se dit des oiseaux de proie qu'on fait revenir sur le poing avec le tiroir & la voix.

Refuites, sont les lieux où les bêtes vont lorsqu'on les chasse.

Relaissé, se dit du lievre qui, chassé par les chiens, se met sur le ventre.

Relevée d'une bête, c'est quand elle se leve & fort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller se repaître.

Rembuchement, c'est lorsqu'une bête est entrée dans le fort, & qu'on brise sur ses voies haut & bas de plusieurs brisées.

Reposée, est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour y demeurer & dormir le jour.

Requêter, c'est lorsqu'on va chercher avec le limier la bête qu'on a courue & brisé la veille au soir, pour la relancer aux chiens.

Ressui, c'est le lieu où la bête fauve se met pour s'essuyer de la rosée du matin, avant que d'aller à la reposée.

Ridées, sont les fientes des bêtes fauves, qui sont ridées aux vieux cerfs & aux vieilles biches seulement.

Rider, c'est quand le chien suit la voie d'une bête sans crier.

Rondon, voyez *Descente*.

Rouée, tête rouée, se dit des bêtes fauves dont les poches sont ferrées & peu ouvertes.

Saurage,

Saurage, se dit de la première année d'un oiseau, tel qu'il soit, avant qu'il ait mué. L'oiseau croît toute l'année du saurage, son premier pennage est roux.

Siller, c'est coudre avec une aiguillée de fil les paupières d'un oiseau de proie; ce qu'on fait aux oiseaux passagers dès qu'on les a pris, afin qu'ils ne voient goutte, & qu'ils ne se débattent point.

Sole, est le milieu du dessous du pied des grandes bêtes.

Sommées, se dit des pennes de l'oiseau qui ont pris leur croît entier.

Sor, voyez *saurage*. Il ne se dit que des oiseaux de passage, & non des branchiers ni des niais.

Souille, c'est quand la bête noire se met sur le ventre dans l'eau & dans la bourbe.

Suivre, c'est lorsque le limier suit les voies d'une bête qui va d'assurance; quand elle fuit, c'est la chasser.

Sur-andouiller, est un andouiller plus long que les autres.

Sur-aller, est quand le limier ou le chien courant passe sur les voies d'une bête sans en rabatre & sans en remonter à celui qui le mene.

Surneigées, sont les voies des bêtes où la neige a tombé, de même que les *surpleues*, sont celles où il a plu.

Taquet, est un bout d'ais sur lequel on frappe pour rappeler l'oiseau qu'on nourrit pour le dresser.

Teneur, c'est le nom de l'oiseau qui donne la troisième attaque au héron dans son vol.

Tenir à mont, c'est lorsque l'oiseau se soutient en l'air en attendant qu'il découvre quelque proie.

Tête: faire la tête d'un oiseau, c'est l'accoutumer au chaperon.

Tiercelet, c'est le mâle des oiseaux de proie: on le nomme ainsi, parce qu'il est plus petit d'un tiers que la femelle de son espèce.

Tirer de longue, c'est quand la bête va sans s'arrêter.

Tiroir, c'est proprement une paire d'ailes de chapon ou de dindon, qui sert aux Fauconniers à rendre leurs oiseaux gracieux, & à les rappeler au poing.

Toucher au bois, voyez *Fréouer*.

Trace, empreinte du pied des bêtes noires.

Train, c'est la trace du vol de l'oiseau; & quand on le fait devancer par un autre oiseau dressé, c'est lui faire le train.

Trait, est la corde de crin attachée à la botte du limier qu'on mene au bois.

Troches, fumées à demi-formées.

Trolle: aller à la trolle, c'est découpler les chiens dans un pays de bois, pour quêter & lancer une bête que l'on veut courre sans avoir été la détourner.

Vaines, sont des fumées de bêtes fauves, légères & mal pressées.

Vannes, grandes plumes des ailes des oiseaux de proie.

Vautrait, chasse des bêtes noires avec les mâtins.

Venaïson, est le tems où les bêtes sont plus en chair, meilleures à manger, & plus aisées à forcer.

Vertolier, se dit de l'oiseau qui se plaît au vent, & qui s'y laisse quelquefois emporter.

Verge de huau, baguette d'oiseleur un peu longue, garnie de quatre piquets, auxquels on attache les ailes d'un milan appelé huau.

Verge de meute, baguette garnie de trois piquets, avec des ficelles auxquelles on attache un oiseau vivant qui, étant lié, s'appelle meute.

Vermiller, c'est lorsque les bêtes noires suivent du boutoir la trace des mulots pour dénicher leurs magasins.

Vervelles, c'est l'anneau ou plaque qu'on attache au pied de l'oiseau, & sur lequel est l'empreinte des armes du Maître.

Viandis, pâture des bêtes fauves. Les biches sont gourmandes & fracassent le bois: voyez *Hardées*. Les cerfs ne viandent qu'à la pointe du bois, & on ne les reconnoît qu'à leur viandis séparé des autres.

Vilain, se dit de l'oiseau qui ne chasse que pour la cuisine. Les milans & les corbeaux sont des vilains, qui ne combattent que les poulets.

Vol, se dit de l'équipage des chiens & des oiseaux de proie qui servent à prendre le gibier.

Il y a des vols pour le héron, pour le milan royal, pour le milan noir, pour buses, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucas, courlis, cannepetieres, & pour les champs & les lievres. Il y a des éperviers pour les merles & les perdrix, & les cormorans pour voler sur les rivières.

Le vol pour le gros se fait sur les oiseaux de fort & de cuisine, comme oies, grues, &c. Le vol du milan se fait avec quatre oiseaux: on lui donne premièrement un sacrer, puis deux sacres, & ensuite un gerfaut. Au vol du héron, on ne s'en sert que de trois: le premier se nomme hausse-pied, qui le va chatouiller & le fait hausser: le second qu'on jette au secours, s'appelle *tombiffeur*: & le troisième s'appelle *teneur*, qui est pour l'ordinaire un gerfaut.

Vol, se dit de la manière de voler sur le gibier. On appelle voler à la toise, lorsque l'oiseau part du poing à tirer d'aile, poursuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre. Vol à la source, autrement dit vol à leve-cul, se dit quand la perdrix part, ou qu'on fait partir le héron. Vol à la renverse, se dit au renverser des perdrix à vau le vent. Vol à la couverte, c'est celui qui se fait lorsqu'on approche le gibier à couvert derrière quelque haie.

Voler, signifie prendre ou poursuivre le gibier avec des oiseaux de proie. Voler de poing en fort, c'est quand on jette les oiseaux de poing après le gibier. Voler en troupe, c'est quand on jette plusieurs oiseaux à-la-fois. Voler en rondon, c'est lorsqu'un oiseau vole en tournant au-dessus de la proie. Voler en long, c'est voler à droite ligne, ce qui arrive lorsque l'oiseau a envie de dérober ses sonnettes. Voler en pointe, c'est quand l'oiseau de proie va d'un vol rapide en s'élevant ou en s'abaissant.

Volerie: la haute volerie, est celle du faucon sur le héron, le canard & la grue; & du gerfaut sur le sacre & le milan. La basse volerie, est le lanier, le laneret, & le tiercelet de faucon, qui exerce la basse volerie, ou volerie des champs sur les faisans, les perdrix, les cailles, &c.

Vuider, c'est purger l'oiseau: & faire vuider le gibier, c'est le faire partir quand les oiseaux sont montés & détournés.

CHAPITRE XVIII.

Du Droit de Chasse.

CE droit est noble & piquant: souvent il engage trop avant ceux qui veulent ou l'étendre, ou l'altérer.

Par le droit naturel, la prise d'une bête sauvage est permise. La chasse libre & souvent nécessaire dans les premiers siècles, est encore permise par le Droit Romain, même sur l'héritage d'autrui, quand le Propriétaire ne l'empêche pas. Nos Rois, jusques bien avant dans la troisième race, ne l'ont interdite que dans leurs forêts. Mais comme le Souverain peut, ou comme Seigneur des choses publiques & qui ne sont à personne, ou du moins comme Dispensateur des Loix, en faire qui restreignent l'usage de ces choses à certaines personnes, tems & lieux; c'est à présent une Jurisprudence reçue en France, en Espagne & en Allemagne que le Souverain seul a le droit primitif de chasse; en sorte que tous les autres le tiennent de lui par inféodation, par concession ou par privilège.

A qui il est permis de chasser.

Comme la chasse est une image de la guerre, elle est défendue aux Payfans, aux Artisans & aux Marchands, & elle est réservée aux Nobles non point pour orner le croc & faire dégât dans les terres, mais pour leur apprendre à combattre de vitesse, & d'agilité avec les bêtes qui percent; de force & de hardiesse, avec celles qui se défendent ou qui attaquent; de finesse & d'invention, avec celles qui rusent.

Parmi les Nobles à qui la chasse est permise, sont compris les annoblis, & même les Roturiers qui ont Fief ou Haute-Justice.

Quant aux Bourgeois distingués qui vivent de leurs rentes, c'est une question s'ils peuvent chasser. L'Ordonnance de 1669, & celles qui défendent le port des armes, semblent leur être contraires à la lettre; mais l'esprit de ces Loix paroît leur être plus favorable.

La chasse n'a été interdite aux Payfans, Artisans & Marchands, suivant l'expression des Ordonnances; qu'afin que le labour & les arts & métiers ne soient pas négligés; ce qui n'a point d'application aux Bourgeois vivans noblement, & généralement à tous Officiers de Robe, Avocats, Médecins, &c. En effet, l'Ordonnance de 1396 & autres, que celle de 1669 rappelle, en ordonnant l'exécution des précédentes, réserve la liberté de la chasse aux Bourgeois vivans de leurs possessions & rentes. Ces sortes de Bourgeois étoient encore qualifiés *Nobles-Hommes* dans les Actes du dernier siècle: & *in eo non est deterior conditio eorum qui posteros habere nobiles merentur, quam eorum qui parentes nobiles habuerunt*, comme dit Pline le Panégyriste; d'autant plus que l'Ordonnance, après avoir parlé des *non Nobles*, y ajoute ceux qui n'ont point Droit de Chasse; ce qui n'est par conséquent que pour ceux des non nobles qui sont de profession mécanique, puisque les autres ont le Droit de Chasse par les Ordonnances antérieures, auxquelles celle-ci ne déroge pas en ce point. Quoi qu'il en soit, il a été jugé qu'ils peuvent chasser aux lapins dans leurs bois & terres, sans que le Seigneur du Fief puisse les en empêcher.

Il y a une Déclaration particulière pour les Habitans du Languedoc, qui leur permet la chasse indéfiniment.

Les Employés des Fermes ne peuvent point chasser ni mener chiens avec eux, ni même porter sur eux de menu plomb sous quelque prétexte que ce soit; & ils doivent porter leurs bandoulières garnies de fleurs de lys dessus ou dessous leur juste-au-corps.

Les Régisseurs du Domaine, ni les Fermiers Judiciaires ou autres, ne peuvent ni chasser, ni affermer la chasse.

On demande s'il peut être convenu entre un Seigneur & un Particulier, que celui-ci chasse sur sa terre? L'Ordonnance de 1669 semble l'autoriser; mais il faut distinguer si cette convention est avant les Ordonnances, qui ont interdit la faculté naturelle de la chasse; c'étoit un acte de commerce, elle est devenue une charge de la terre & du fief que l'Ordonnance n'a pas supprimée, & le Roi en reconnoît de telles dans ses forêts: mais si cette convention étoit postérieure aux Ordonnances, ce seroit une dispense contre les Ordonnances, que les Particuliers ne peuvent se donner.

Le port des armes ne regarde que les Juges Royaux, & non ceux des Seigneurs Hauts-Justiciers.

Comme le droit de chasse n'est qu'une faculté personnelle, on ne peut ni l'affermer, ni le comprendre dans les baux d'une terre: on peut seulement y commettre un Domestique ou autre, dont le commettant demeure responsable, & qui doit faire enregistrer sa commission dans la Maîtrise du lieu. Le droit de pêche est différent, on l'afferme ainsi que les pêcheries & garennes.

En quels endroits il est permis de chasser.

Tous Seigneurs Gentilshommes & Nobles peuvent chasser noblement, c'est-à-dire à force de chiens & d'oiseaux, dans leurs forêts, buissons, garennes & plaines, pourvu que ces lieux soient éloignés d'une lieue au moins des plaisirs du Roi; & quand ils en sont à trois lieues, ils peuvent y chasser aux chevreuils & autres bêtes noires.

Ils peuvent aussi tirer sur toutes sortes d'oiseaux de passage & de gibier, à une lieue des plaisirs du Roi; tant sur leurs terres que sur les étangs, marais & rivières du Roi, excepté toujours le cerf, la biche & le faon.

Les Gentilshommes qui n'ont ni Justice ni droit de chasse, ne peuvent tirer au fusil que dans l'enclos de leurs maisons pour s'exercer.

Le Parlement de Paris permet à chacun, noble ou non, de chasser au lapin sur ses terres & bois.

Le Seigneur du fief, noble ou non, est celui qui a pleinement le droit de chasse, comme droit réel & fruit casuel qui lui appartient dans toute l'étendue de son fief.

Le Haut-Justicier l'a par privilège personnel, & par conséquent modérément dans toute l'étendue de sa Haute-Justice & de son ressort pour lui & sa compagnie; mais il ne peut ni y mener aucun Domestique, ni y envoyer chasser hors sa présence; encore moins empêcher

le Seigneur du fief d'y chasser, lui, ses enfans ou amis, ni même ses Gardes, quand ils sont commis *ad hoc*. Si la Haute-Justice est divisée, celui qui a la principale portion, ou qui a, en cas d'égalité, la part de l'ainé, a seul le privilège de chasser dans l'étendue de la Justice, les autres Co-Justiciers n'y ont droit que dans leur fief, s'ils en ont.

Comme l'Ordonnance donne la faculté de chasser à celui qui a la Haute-Justice, & qu'elle ne parle pas de celui qui a le ressort ou la suzeraineté, il semble que le Seigneur dominant ne peut point chasser sur les fiefs de ses Vassaux; cependant c'est chose jugée qu'il le peut en personne lui & ses enfans, parce que la féodalité comprend les arrières-fiefs.

Les Officiers de la Venerie ne peuvent aller chasser sur les terres des Hauts-Justiciers, que quand le Roi y est en personne.

Un simple Gentilhomme qui n'est point Seigneur de fief, peut-il chasser sur ses terres? Si elles sont en franc-aleu, soit noble ou même roturier, il le peut, parce qu'il a qualité, & personne n'a droit de l'y contrôler. Autre chose est si elles relevent en roture, l'intérêt & le droit du Seigneur du fief s'y opposent: l'Ordonnance qui n'y accorde le privilège de la chasse qu'à la personne du Haut-Justicier, paroît décider pour le Seigneur du fief; & le Gentilhomme tenancier doit se réduire aux lapins, ou s'exercer dans l'enclos de sa maison, comme porte la Déclaration de 1604.

On tolère aux Seigneurs du fief d'y faire la chasse par leurs Gardes ou Domestiques eux non présens; quoique par l'Ordonnance de 1604, tout ceux qui ont droit de chasse, quand ils ne peuvent ou ne veulent pas en jouir par eux-mêmes comme les Infirmes, les Veuves, les Maisons Religieuses & les Ecclésiastiques à qui la chasse est défendue, soient obligés de nommer à la Maîtrise du lieu un homme qui chasse pour eux en leur présence & non autrement, duquel homme ils demeurent responsables: car la permission de chasser est accordée aux Nobles & Seigneurs du fief pour l'exercice & le passe-tems, & non pour en faire profit estimable en deniers. A l'étroite rigueur, le Seigneur de fief ne peut faire chasser par ses domestiques qu'en sa présence, quoique l'usage soit contraire, d'autant plus que le Haut-Justicier qui n'a lui-même que la faculté personnelle de chasser sur le fief, n'a pas droit de contrôler la conduite du Propriétaire du fief.

Un gibier levé sur les terres d'un Seigneur, peut-il se suivre sur la terre d'autrui? L'affirmative a été jugée par la suite d'un sanglier jusques sur le fief dominant. En effet, quand c'est une chasse à cor & à cri, & sans fraude, on ne sauroit en faire un crime à celui qui ne s'est point arrêté, & qui peut-être n'auroit pu arrêter ni chevaux, ni chiens. La chose peut-être différente pour la chasse au fusil: car enfin chacun doit connoître son terrain; chaque fief a ses fruits & ses droits bornés avec son territoire; & je suis en droit de repousser celui qui vient chasser à ma porte, ou pêcher sur mon rivage: *Nov. Leon. 56.* Cependant la politesse françoise permet la suite du gibier avec sa bienfaisance & modération, & il n'y a que les circonstances d'impolitesse ou de récidive qui piquent au jeu & qui sont réprochées.

Dans la plupart des villes de Province, les Bourgeois ont la chasse libre dans les marais & banlieue de leur ville, parce que ce sont ordinairement des francs-aleux ou franchises bourgeoises concédées pleinement à la communauté des habitans, avec les Ordonnances qui ont limité la chasse en faveur des Seigneurs féodaux ou Hauts-Justiciers.

Il n'est point permis de chasser dans les huit grandes Capitaineries Royales, ni dans les bois & plaines du Roi, sans une permission dont on ne peut user qu'en personne, & après qu'elle a été enrégistrée dans la Maîtrise générale ou particulière du lieu.

Tems, Armes & Bêtes auxquelles il est défendu de chasser.

I. Pour la conservation du gibier gros & menu, on ne doit point chasser au cerf depuis le mois de Mai jusques à la mi-Septembre, ni aux perdrix, faisans & cailles avant le mois d'Août. Il faut sur-tout respecter les bêtes fauves depuis la mi-Mai jusques en Juillet, qui est le tems de la faonaison & du brout, & ne laisser entrer dans le bois ni chiens, ni bestiaux pacagers, afin que les faons de toute espece puissent naître, brouter & se fortifier.

Il est défendu de vendre & d'exposer en vente, soit en pâté, soit en poil ou plumes, aucun lievre depuis le premier jour de Carême jusques à la fin de Juin, ni aucune perdrix depuis le même tems jusques à la fin de Juillet. Il y a des pays où il est défendu de prendre ni tuer aucunes perdrix, faisans, ni francolins depuis le carnaval jusques à la fin de Septembre.

Il est aussi défendu de prendre, dans les forêts du Roi, aucuns airs ou nids d'oiseaux

qui servent à la fauconnerie & à l'atourferie: & par-tout ailleurs il est défendu de prendre aucuns œufs de cailles, faisans, perdrix, & d'en élever.

Dans les Capitaineries Royales, on ne peut pas faucher les foins & fainfoins avant la Saint-Jean, sans permission du Capitaine des Chasses, & cela pour conserver les œufs & les petits des perdrix & autres oiseaux qui y pondent & couvent. Par la même raison on ne doit pas souffrir des cueilleuses d'herbes dans les bleds avant la Saint-Jean. Et même dans les endroits bien conservés & dont on est les maîtres, avant de couper aucun foin, bourgogne ou grain, on va marquer avec des bâtons, tous les nids de perdrix, faisans ou cailles, & on laisse le foin ou grain sur pied autour de chaque nid, à la longueur de quatre à six pieds, pour la conservation de ce gibier.

Pour la conservation des biens de la terre, la chasse est défendue dans les bleds & autres grains depuis qu'ils sont en tuyau, & dans les vignes depuis le premier Mai jusques à ce que la récolte en soit faite.

II. Les cerfs, biches & faons sont réservés par-tout au Roi & aux Princes. Le chevreuil & les bêtes noires le sont aussi dans les trois lieues de distance de leurs plaisirs.

Cependant dans les Provinces éloignées où ces bêtes sauvages deviendroient très-nuisibles par leur grand nombre, les Coutumes permettent de les chasser & tuer, en portant au Seigneur la hure du sanglier, l'épaule droite du cerf, & la tête de l'ours.

III. La chasse aux chiens couchans est interdite par-tout, parce que c'est une chasse cuisinière qui détruit tout le gibier.

Il n'est pas permis de tirer en volant à trois lieues près des plaisirs du Roi.

L'usage & la fabrique des armes à feu, brisées par la crosse ou par le canon, des cannes ou bâtons creusés, est aussi défendu.

On ne doit mener ni laisser vaguer aucuns mâtins ni chiens de Berger qu'en lesse, ou qu'ils n'aient le jarret coupé.

Il faut une permission tant du Maître du fonds que de la Maîtrise du lieu pour chasser ou tendre aux oiseaux de passage.

L'affut est un espece de braconnerie, qui est par conséquent défendue; car *braconner*, ou, comme disent les Anciens, *réfurer*, n'est autre chose que de chasser vilainement sans chiens ni oiseaux, & rien ne détruit tant le gibier que la braconnerie.

Les collets, pans de rets, bricoles & traîneaux, sont de engins de braconnerie défendus, ainsi que la *tonnelle*, qui est une figure de cheval ou de bœuf peint sur toile, que le Chasseur porte en tournant autour des perdrix, pour les prendre dans ses filets. L'usage de la tirasse est aussi défendu, parce qu'elle dépeuple trop; on y prend des compagnies entières de perdreaux, & jusques à des lievres: & c'est pour l'empêcher après la récolte, que dans les Capitaineries Royales on oblige les payfans de ficher cinq épines sur chaque arpent des terres qu'ils dépouillent.

Au surplus, voyez ce qui a déjà été dit de la Chasse au commencement du Chapitre premier de ce Livre, page 590.

Officiers & Gardes de Chasse.

Les Officiers des Eaux & Forêts & Chasses doivent être reçus tous à la table de Marbre où ressortit l'appel de leurs Jugemens: autrement toutes leurs Sentences & Actes des Jurisdiction sont nuls, & ils ne peuvent pas recevoir de Gardes capables de faire des rapports qui fassent foi, puisqu'eux-mêmes ne sont pas institués valablement. Au Parlement de Paris, on en excepte les anciennes Pairies.

Les Subalternes, c'est-à-dire le Greffier, les Gardes, Exempts de Gardes & Arpenteurs, peuvent être reçus en la Maîtrise particulière; mais ils doivent être tous âgés de vingt-cinq ans, pour que leurs Actes & Procès-verbaux aient force & foi.

Les Officiers sont compris comme les autres Particuliers, dans les défenses de chasser. Les Gardes ne peuvent porter le fusil que quand ils les accompagnent. Il n'est point permis à ces Gardes de chasser, ni de mener aucuns chiens; & ils n'ont pas le droit ni de désarmer les Chasseurs, ni d'entrer dans les maisons sous prétexte d'y faire perquisition d'armes à feu & de gibier. Les Prévôts même de Maréchaussée n'ont le droit d'entrer dans les maisons que dans deux cas, ou à la suite d'un flagrant délit, ou après une plainte & information faite. C'est se rendre justice à soi-même & chercher malheur, que de dé-

farmer le Chasseur ; & dans ce cas, les Juges supérieurs mettent les Parties hors de Cour sur le tout, dépens compensés.

Il est défendu d'obtenir des Monitoires pour simples faits de chasse : on ne doit pas même les instruire au criminel, sur-tout contre gens qui ne sont pas d'une profession mécanique. A la Table de Marbre de Paris, on ne permet la voie de l'information que pour connoître les Chasseurs que le Procès-verbal du Garde qualifie d'inconnus.

Il faut être Seigneur de fief pour établir des Gardes-chasse : à la différence des Gardes-bois, que chacun peut faire recevoir en Justice pour la conservation de ses biens.

La peine de la chasse est l'amende fixée par l'Ordonnance, & il n'y a point, pour faire de chasse, de restitution outre l'amende, comme il y en a pour délits de bois.

L'amende tourne au profit du Seigneur ou du Roi, en la Justice duquel on a plaidé en première instance : & elle tient lieu de dépens, suivant la Jurisprudence du Parlement de Paris, qui ne permet pas qu'on en adjuge aucuns aux Procureurs du Roi, ni aux Procureurs Fiscaux des Seigneurs qui plaident dans leurs propres Justices, au civil ni au criminel, en leurs noms ni aux noms des Procureurs du Roi ou Fiscaux, à moins que la Coutume du lieu n'ait une disposition contraire : & ce sont les Procureurs Fiscaux qui doivent agir & instruire dans leur Justice en leurs noms de Procureurs Fiscaux, & non pas au nom des Seigneurs. De même, les Procureurs du Roi ou les Procureurs Fiscaux n'obtiennent jamais de condamnation de dépens, à moins que la Coutume du lieu n'en ordonne autrement : aussi ne les condamne-t-on jamais aux dépens, quand ils ont agi sur des procès-verbaux, ou rapports, ou sur des dénonciations juridiques : & cette Jurisprudence a été étendue au Parlement de Toulouse par arrêt du Conseil d'Etat de 1689.

La Chambre des Eaux & Forêts de la Table de Marbre du Palais à Paris, connoît de toutes les matières d'Eaux, Forêts & Chasses par appel. Elle prétend même qu'elle a droit d'en connoître en première instance par prévention & par concurrence avec tous les Juges, tant Royaux que Seigneuriaux, & conséquemment de pouvoir recevoir des Gardes par-tout, même de les faire recevoir par le Haut ou Bas-Justicier qu'il lui plaît de commettre, & cela tant dans l'étendue du Parlement de Paris, que dans celle des autres Parlemens où il n'y a point de Siege de Table de Marbre établi. Mais au Parlement & au Conseil, on juge que la Chambre de la Table de Marbre n'a ni prévention ni concurrence sur les Maîtrises particulières ou Gruries, soit Royales, soit Seigneuriales.

CHAPITRE XIX.

Des Droits de Garenne, de Parc & de Colombier.

Nous avons vu jusqu'ici les animaux dans leur liberté naturelle habiter les forêts, les campagnes & les airs ; & après avoir désigné les différentes manières de les y chasser & prendre, il nous reste à les suivre jusques dans certains lieux ou retraites où on les met pour les conserver en vie, soit pour le plaisir de les y voir, soit pour en rendre la chasse plus facile & plus divertissante, soit enfin pour en tirer du profit.

Tous ces lieux furent nommés anciennement du mot générique *vivaria*, comme renfermant toutes sortes d'animaux vivans : on les appella ensuite *roboraria*, parce qu'ils étoient clos de pieux & planches de chêne, avant que l'usage de les entourer de murs fût établi, & enfin on les distingua par les espèces d'animaux qu'ils renfermoient ; *leporaria*, pour tous les quadrupèdes, parce que le nombre des lievres & des lapins étoit le dominant ; *aviaria*, pour tous les oiseaux ; *colombaria*, pour les pigeons en particulier ; *piscinæ*, pour les poissons.

Nous avons parlé ci-devant des étangs & viviers ; les volières pour les oiseaux seront au Livre suivant : reste à parler ici des Parcs, Garennes & Colombiers.

ARTICLE I.

Droit de Parc.

L'usage en est fort ancien : des Rois de Perse il passa aux Romains. *Fulvius Herpinus*, homme de Robe, fit le premier qui en fit un de quarante arpens en Toscane, pour y renfermer des bêtes tant privées que sauvages. Il y a long-tems que ce même usage a passé d'Italie dans les autres parties de l'Europe. Les Anglois en sont plus curieux que les autres Nations, & il y a chez eux peu de grandes Villes qui n'aient leurs parcs.

En France, il n'est fait mention d'aucun parc avant Philippe Auguste, qui fit celui de Vincennes en 1183, & le peupla de faons, de cerfs, daims & chevreuils, qu'Henri II, Roi d'Angleterre, fit prendre en Normandie & en Aquitaine, & qu'il lui envoya par la Seine dans un seul grand navire ingénieusement couvert. Ce parc a été l'unique en France jusques sous François I, qui bâtit le Château de Madrid, & fit le parc de Boulogne à son retour d'Espagne en 1526. Il commença ensuite le Château de Chambor, & en fit le parc qui a sept lieues de tour. Henri IV fit faire celui de Mousseaux, proche du magnifique Château qu'il y avoit fait construire. Et enfin sont venus les superbes parcs de Versailles, de Marli & de Meudon.

Des Maisons Royales, l'usage des parcs a enfin passé en France à celles des Princes & des Seigneurs, & même jusque à celles des riches Particuliers. On ne voit à présent presque aucune Terre un peu considérable qui n'ait son parc.

Il est défendu d'en faire, sans permission du Roi, dans les plaines des Maisons Royales, afin que la licence que chaque Particulier auroit d'enclorre ses héritages à sa volonté, ne diminue point trop considérablement l'étendue de ces plaines qui sont dans les plaisirs du Roi.

On orne ces parcs de plants & d'allées de pourtours & de traverses, avec des pièces de gazon, trefle ou sainfoin (si l'on veut) dans le milieu des allées, des bosquets & remises ; quelquefois, suivant l'étendue, des futaies de chênes & hêtres, où le gibier trouve de quoi vivre : on sème du sarrasin dans les endroits stériles, pour l'y attirer & le nourrir : on laisse même des trous & combises aux murailles, pour y donner passage au gibier du dehors ; ce qui est pourtant défendu dans l'étendue des Capitaineries des Maisons Royales.

Au surplus, voyez ce qui a déjà été dit des Parcs au premier Tome, II. Part. Liv. III. Chap. VII.

ARTICLE II.

Droit de Garenne.

L'ancien mot de garenne signifioit ci-devant tout ce qui étoit en garde ou défense perpétuelle, soit bois, gibier ou poisson. Aujourd'hui il ne s'entend plus que des lieux destinés aux lapins.

Il y en a de deux sortes, les unes sont ouvertes & néanmoins gardées ; les autres sont closes ou de murs, ou de profonds fossés pleins d'eau, enforte que les lapins n'en peuvent sortir.

La grande fécondité de ces petits animaux, & le dégât prodigieux qu'ils font aux bleds, aux vignes, aux plantes & aux jeunes arbres qu'ils broutent, écorcent ou brûlent par leurs dents, leurs fientes & leurs urines, ont souvent engagé à se précautionner contre l'accroissement de leur nombre, & quelquefois à les détruire entièrement.

Le droit de garenne ouverte est ordinairement un droit de Fief ou de Haute-Justice ; mais on n'en peut point établir de nouvelles, ni accroître les anciennes, sans le consentement des voisins & du Seigneur, & sans Lettres-Patentes du Roi enregistrées en la Chambre des Comptes, & du moins en la Table de Marbre.

Les anciennes ne peuvent subsister qu'avec titres ou avec possession actuelle & immémoriale, équipollentes à titres, & soutenues de plusieurs aveux & dénombremens.

Le droit & la possession des garennes étant ainsi établis, les lapins qui les habitent sont

des fruits appartenans aux maîtres de la garenne, de même que les pigeons des colombiers & les abeilles des ruches; enforte que quiconque en tue ou en prend, est coupable de larcin, ainsi que les complices & les receleurs; & cela s'entend non-seulement des tendeurs de collets ou de pochets dans les garennes, & de tous affuteurs & autres braconniers; mais même de ceux qui y ouvrent ou ruinent les *halots*, qui sont les trous où le gibier se retire; & les *rabouilleres*, qui sont les creux à l'écart & les plus cachés, où les lapins font leurs petits, de peur que les gros lapins ne les mangent.

Le Seigneur de Fief faisant construire étang ou garenne dont il a droit, y peut enclore les terres de ses sujets, en les récompensant au préalable par échange de fonds à fonds, trois pieds pour un; mais il ne peut pas forcer à recevoir de l'argent, ni même prendre les maisons.

Il y a beaucoup d'équité à faire observer ce que plusieurs Coutumes exigent, que la garenne soit éloignée des terres des voisins, de cent soixante pas géométriques, qui font huit cens pieds, ce qu'on appelle le *vol du chapon*, sans même souffrir que les lapins terrent dans cet espace intermédiaire.

ARTICLE III.

Droit de Colombier.

Nous avons déjà dit qu'il y a deux sortes de colombiers: les uns que l'on nomme colombiers à pied; qui sont ordinairement en forme de tours, & qui ont des niches ou boullins pour loger les pigeons, depuis le rez-de-chaussée jusqu'en haut: les autres n'ont des boullins que dans le haut, & sont élevés sur quatre piliers, ou construits sur les maisons, sur les portails des granges, ou sur d'autres édifices; ceux-ci s'appellent improprement colombiers, & on les nomme diversément selon les Provinces, *suies*, *volets* ou *volières* à pigeons.

La grande multiplication des pigeons, & le dégât qu'ils font dans les grains nouvellement semés, dont ils se nourrissent & en emportent à leurs petits, donne lieu à quatre questions. 1°. A quelles personnes est-il permis d'avoir un colombier à pied, & quelles autres peuvent avoir un simple volet? 2°. Comment les pigeons qui y sont, ayant l'entière liberté de prendre l'essor dans les campagnes, font-ils néanmoins réputés domestiques & mis au nombre de nos biens, ou quand cessent-ils d'y être? 3°. Sont-ils meubles ou immeubles? 4°. Quelle peine y a-t-il contre ceux qui les prennent ou tuent?

I. La première question est décidée diversément par beaucoup de Coutumes: elles sont réelles & font foi chacune dans son district. Dans la plupart, c'est un droit de Fief ou de Justice.

Pour celles qui n'en parlent point, les Auteurs se sont partagés en deux opinions opposées. Les uns estiment que tout le dommage que les pigeons peuvent apporter aux terres où ils s'abattent, se compense suffisamment avec le profit qu'ils y font par leur fiente, qui est le meilleur des fumiers; qu'ils mangent les vermineux & beaucoup de mauvaises herbes qui nuisent aux bonnes semences, & que la liberté d'en avoir étant naturelle, elle doit être générale, & alors chacun pourra se mettre dans l'égalité: d'où ils concluent qu'on peut construire des colombiers, & les peupler à sa volonté dans les Coutumes qui n'en ont rien décidé. D'autres prétendent au-contraire que le trop grand nombre de pigeons étant fort nuisible aux voisins, & ne s'adressant qu'au bon grain, leur voracité ruine les campagnes, où tout le peuple nourrit les pigeons sans pouvoir avoir tous des colombiers; qu'ainsi il en faut restreindre le nombre.

Les Coutumes de Paris & d'Orléans, qui passent volontiers pour le Droit commun de la France, décident que le Seigneur Haut-Justicier qui a censives, n'eût-il aucun domaine, peut avoir un colombier à pied. Le Seigneur du Fief y peut de même en avoir un, pourvu qu'il ait dans la première de ces Coutumes cinquante arpens de terre en domaine, & dans l'autre cent.

Le Parlement de Toulouse permet d'avoir colombiers & pigeons, malgré les Seigneurs de Justice & de Fief. Tel est aussi l'usage de Provence.

Le Parlement de Paris n'accorde le droit de colombier à pied à un Seigneur de Fief dans une

une Coutume qui n'en parle point, qu'à la charge qu'il n'aura qu'autant de boullins qu'il a d'arpens de terre au-dedans & à l'entour de son Fief.

A l'égard de ceux qui n'ont ni Fief ni Justice, la Jurisprudence du Parlement de Paris, est qu'ils peuvent avoir une volière ou suie, quand ils ont cinquante arpens de terre: s'ils en ont moins, ils ne peuvent avoir de volet ni de pigeons fuyards.

Dans la Normandie, qui est la Province de France où l'on fait le mieux connoître & faire valoir ses intérêts, tant féodaux qu'autres, le droit de colombier est un droit féodal qui n'appartient même qu'à celui qui a un Fief de haubert plein, sans que les colombiers puissent être multipliés par la division de ce Fief: il n'y a que celui des cohéritiers qui en possède une portion à titre de partage, qui acquiert le droit de colombier, quand il en a eu un pendant quarante ans. Le Seigneur de plein Fief ne peut céder le droit de colombier, ou l'accorder à d'autres, qu'en se privant du sien: on ne peut pas en bâtir sur une roture, ni même sur un fonds tenu en franc-aleu ou en bourgage. Les Fermiers du Domaine du Roi & du droit de francs-fiefs, sont payer aux roturiers une taxe qui n'étoit au commencement que de quinze livres, & qu'ils ont fait monter jusqu'à cent livres pour chaque colombier, & à vingt-cinq livres pour chaque volière, & cela tous les vingt ans d'avance, & de plus à chaque changement de Propriétaire & de Règne en quelque endroit de Normandie que le colombier ou la volière soient placés. Malgré tout cela, il y a peu de Provinces où les colombiers & les pigeons soient si communs: on fait cas sur-tout des pigeons cauchois.

II. Les pigeons sont des oiseaux à demi-sauvages qui changent quelquefois de demeure & de maître. Ils sont au maître du colombier tant qu'ils conservent l'habitude d'y revenir; mais s'ils cessent d'y retourner, quelques-uns tiennent qu'il suffit de trois jours, alors ils appartiennent au maître de la nouvelle habitation qu'ils ont prise; & s'ils n'en ont point, ils sont au premier qui s'en emparera.

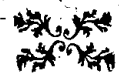
III. Les pigeons de colombier à pied sont immeubles: les autres sont meubles.

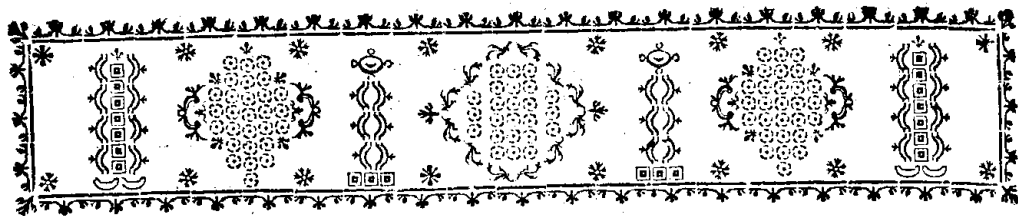
IV. Les Grecs parfumoient leurs pigeons, pour qu'ils attirassent ceux d'autrui dans leur colombier, parce que ces oiseaux aiment les bonnes odeurs & les suivent volontiers; mais les Romains traitoient de voleurs tous ceux qui s'emparoit des pigeons d'autrui, de quelque façon que ce fût.

Parmi nous, il y a amende & restitution contre tous ceux qui tuent les pigeons ou les prennent, soit à la main, à la glu, au filet, à l'appât, à la trape ou autrement: l'amende est de vingt-cinq livres pour ceux qui les tirent au fusil pour la première fois, & il y a punition corporelle & infamante quand on récidive, ou qu'on les prend par braconnerie. Le droit des gens permet de les chasser de toute autre manière, sur-tout dans la saison des semences.

Pour obvier aux monopoles, il est défendu aux Rôtisseurs, Pâtisiers & Revendeurs, de prendre à ferme les garennes & les colombiers.

On ne doit pas souffrir de pigeons dans les clochers, ils saleroient les lieux saints, & ce seroit inviter un Magister adroit à dépeupler les colombiers voisins, pour se faire un revenu onéreux à la Paroisse, & donner lieu à quantité de rixes journalières.





LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

QUATRIÈME PARTIE.

La Chasse, &c.

LIVRE TROISIÈME.

Les Oiseaux de Voliere, & autres Amusemens champêtres.

Plusieurs ont traité cette matière, & ils en ont donné la théorie, sans songer à la pratique; mais comme l'expérience est plus certaine & plus utile, nous y réduisons ce sujet: il ne faut point que sa légèreté dégoûte.

Rerum natura nunquam magis quam in minimis tota est. (Pline.)

La Nature n'est jamais plus grande que dans les plus petites choses.

CHAPITRE PREMIER.

Des Volieres.

Les Volieres sont de mode à la Ville comme aux Champs; & il y avoit long-tems que l'usage en étoit établi dans l'Asie, dans l'Égypte, & jusques dans les Indes Orientales, lorsqu'il a passé en Europe. Un Chevalier Romain fut le premier qui en établit une près de Naples: les autres suivirent; & comme, outre les oiseaux de plaisir, ils y engraissoient quantité de volailles, ils en tiroient des profits prodigieux. Varron, notre illustre Prédécesseur, de *Re Rusticâ*, rapporte qu'une de ses tantes en avoit une à huit lieues de Rome, d'où elle vendoit par an pour vingt-quatre mille livres de grives, sans ce qu'elle tiroit des autres oiseaux. Ce gain considérable fit si fort multiplier en peu de

tems le nombre des volieres à Rome & aux environs, que l'on fumoit les terres de la fiente des oiseaux qui s'y élevoient, & souvent les Citoyens notables prenoient pour surnom celui de l'oiseau dominant en nombre dans leurs volieres. A l'exemple des Particuliers qui avoient des volieres pour leur utilité & pour l'augmentation du revenu de leurs terres, les Empereurs en firent faire dans leurs Palais pour leur plaisir.

Nous n'avons retenu en France l'usage des volieres, que pour les oiseaux de chant ou de plaisir.

La grande & magnifique voliere de la Ménagerie de Versailles est la plus belle qui se puisse. On y voit sous de vastes couverts où sont de superbes édifices, un assemblage nombreux de ce qu'il y a de plus rare entre les oiseaux des climats les plus éloignés. Les lieux y sont tellement disposés, que chaque espece s'y plaît & s'y trouve comme dans son lieu naturel: les autruches ont une cour exposée au midi, couverte de sable aride & de cailloux, qui leur représente les déserts de l'Afrique, d'où on les tire: les pélicans sont enfermés dans un lieu rempli d'arbres sur les bords d'un canal d'eau claire & vive qui surpassent les délices de la Grece, où ils se plaisent: les oiseaux tirés des heureux climats de l'Asie, sont à part dans un autre lieu orné de verdure & de plantes aromatiques: ceux des Indes & tous les aquatiques ont leur cour séparée, & un grand étang au milieu, ombragé d'arbres qui l'environnent: enfin tout ce qu'il y a de plus rare & de plus curieux entre les petits oiseaux & les plus beaux pigeons, est renfermé sous une longue galerie, dont la façade dans toute son étendue n'est fermée que par des chaffis dorés & garnis de fer de laiton; le bas est couvert d'un sable fort délié, traversé d'une rigole de belle eau, dont le milieu est orné d'un beau bassin d'eau jaillissante; & tout ce qui convient ou fait plaisir à ces petits, s'y trouve.

Voilà le modele des belles volieres. Il y en a de moins considérables chez quelques Princes & Seigneurs, & beaucoup de petites chez les Particuliers; chacun suivra son goût & sa bourse. Il faut toujours observer que la voliere soit à l'abri du nord; qu'elle soit en partie couverte & en partie découverte; qu'il y ait quelque piece de gazon, arbres & perches & un ruisseau naturel, ou artificiel, & un grand air, afin que chaque espece d'oiseau y trouve de quoi se plaire.

Les Oiseliens qui les peuplent, sont profession de prendre les petits oiseaux aux filets. Il y en a de forains, & d'autres habitués à Paris. Ceux-ci ne furent d'abord qu'une troupe de pauvres gens qui obtinrent leur privilege, s'habituèrent & s'assujettirent ensuite à lâcher quatre cens de ces petits oiseaux au Sacre de chaque Roi & à l'entrée de chaque Reine, & un petit nombre aux Fêtes du Saint-Sacrement.

On appelle *Oiseleur*, celui qui n'est pas de profession Oiselier, mais qui s'amuse pour son plaisir seulement à chasser les oiseaux: celui qui les vend & qui s'exerce à les chasser pour gagner sa vie, est *Oiselier*.

Les Oiseliens ne peuvent pas tendre aux oiseaux, sans congé de la Maîtrise du lieu, & sans permission du propriétaire de l'héritage.

Comme tous oiseaux commencent à s'accoupler dès la fin de Février, & que les femelles sont communément œgues dès la mi-Mars, & qu'elles demeurent en amour jusqu'à la mi-Août, pour ne leur pas faire trop de tort, il est défendu à toutes personnes de chasser & tendre depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Août, aux menus oiseaux de chant & de plaisir des années précédentes; on peut seulement dénicher ceux de l'année qu'on trouve assez forts pour être nourris & élevés.

Pour ne point tromper en vendant des femelles pour des mâles, les Oiseliens qui exposent leurs oiseaux en vente en quelque lieu que ce soit, sont obligés de mettre chaque espece séparément dans des cages distinctes; savoir, les femelles dans des égrénoires ou cages basses & muettes; au-lieu que les mâles se mettent dans des cages hautes & chanteresses; & sur celles des femelles, ils doivent mettre un écriteau pour avertir,



CHAPITRE II.

Du Rossignol.

Les Grecs ont appelé cet oiseau *φιλόμελα*, *Philomela*; comme s'ils eussent voulu dire que c'étoit celui qui entre tous aimoit le plus l'harmonie. Ils l'ont encore nommé *ἄρδων*, c'est-à-dire, un oiseau qui chante par excellence. Les Latins l'ont appelé *Luscinia* ou *Lucinia*, parce qu'ordinairement il cherche l'ombrage, & qu'il habite les bois & les forêts qu'ils nomment *Lucus*; ou plutôt, *quod canat ante lucem*, parce qu'il chante avant le jour. De *Luscinia*, Varron a fait ces diminutifs, *Lusciniola* & *Lusciola*; comme s'il eût voulu dire *Luciola*, parce que cet oiseau conte lugubrement sa passion aux échos des forêts, comme Virgile l'exprime par ce vers :

Et mæstis latè loca questibus implet.

Ils l'ont encore nommé *Acredula*, *quod acris fit ei vox*, parce qu'il a une voix haute & forte; car *acredula* est plutôt le rossignol que la fauvette: & il faut entendre ce passage de Cicéron plutôt du premier que du second, quoi qu'en veuillent dire quelques-uns :

Et matutinos exercet Acredula cantus.

Et ailleurs :

Et matutinis Acredula votibus instat.

Enfin ils lui ont encore donné le nom d'*Atys*, du nom du fils de Crésus, qui devint un grand babillard comme lui: d'où vient que Martial nomme le rossignol *Garrula avis*, & *Multifona avis*. C'est de *Lusciniola* que nous avons formé notre nom de rossignol, comme si nous eussions dit d'abord *Lusciniol*. Cette étymologie est beaucoup meilleure que celle que Belon lui donne, qui l'appelle rossignol, à cause de sa couleur brune & rouille. C'est aussi de la même origine que les Italiens ont tiré le leur, puisqu'ils appellent cet oiseau *Lusciniolo* ou *Ruscignolo*.

Combien de tems chante le Rossignol.

Il n'y a point de plaisir, ce me semble, qui surpasse celui que l'on prend à entendre un rossignol compter ses plaintes aux zéphirs des forêts. Il est un musicien naturel, il observe tous les tons, & les conduit si bien, qu'il n'y a point d'homme qui l'égale, quelque bon musicien qu'il soit, puisque lui seul remplit successivement toutes les parties de la musique. Il les distingue en maître; il les coupe, puis il les assemble: il chante par semi-breves, ensuite il développe mille crochets d'une seule haleine: après il fait la basse, la taille, la haute-contre, le fausset. Il étend sa voix, il la coupe en fredonnant; il contrefait son chant, en le changeant en diverses façons, il gazouille en lui-même, enfin il se tait, puis il a des transports beaucoup plus violens quand l'écho lui répond: il pousse tantôt tendrement, tantôt fortement: il se fâche, il se met en colère, puis il soupire. Dans un tems il contrefait le haut-boys, dans un autre la flûte & la trompette; & l'on en a vu qui pour trop chanter, ont perdu la vue & la vie: témoin celui que j'avois il y a trois ans, qui devint aveugle, & mourut ensuite à force de chanter jour & nuit. En effet, c'est une chose admirable, pour parler avec Pline, qu'un si petit corps chante si haut, jusques souvent à nous entêter & à nous incommoder, & que d'ailleurs il pousse si long-tems sans prendre haleine. Il est aisé de noter le chant du rossignol; mais il n'y a point de si excellent musicien au monde qui le puisse imiter; & on pourroit citer ici le Distique du Poète ancien qui dit :

*Tu Philomela potes vocum discernimina mille,
Mille potes varios ipsa referre modos.*

Et ensuite :

Nulla potest modulis æquivalere tuis.

Quoi qu'il en soit, je crois qu'on ne seroit pas blâmé si l'on disoit que la musique a pris son origine du rossignol.

J'ai eu la curiosité de disséquer plusieurs rossignols, pour connoître la structure de leurs poulmons, & des autres parties qui contribuent à leurs voix. J'ai trouvé leurs poulmons rouges-pâles, assujettis le long des côtes du dos par de petites fibres, de peur que dans la violence du chant, cette partie suspendue ne sortit de sa place. Je compare les soufflets des orgues aux poulmons de cet oiseau; car ces parties sont de véritables soufflets qui poussent le vent dont le rossignol a besoin pour son harmonie.

J'ai encore observé que la fistule du poulmon étoit divisée en deux branches avant que d'entrer dans sa substance: cette conformation fait que sa voix dure plus long-tems.

J'ai encore remarqué la figure du larynx, du pharynx, de la glotte & de l'épiglotte, avec tous les muscles qui les accompagnent, & j'ai cru que toutes ces parties étoient la cause prochaine de la mélodie; car j'ai observé que la glotte étoit bien fendue dans la partie supérieure de la fistule, afin que l'oiseau pût faire, par ces parties, une variété de tons par ces mouvemens différens; parce que la glotte se pressant & se dilatant par l'air qui sort des poulmons, l'oiseau peut ménager dans sa gorge le gazouillement musical que nous admirons. Ainsi il ne faut qu'avoir examiné les tuyaux des orgues, pour savoir comment le rossignol chante avec tant d'agrément & de mesure.

Les Rossignols de la campagne chantent tous de la même façon, parce qu'ils tiennent cet art de la nature. Ceux que l'on élève ont des chants tout différens. J'en ai vu avec des serins qui chantoient mieux que les miens, parce qu'ils avoient appris de ces oiseaux. J'en ai vu encore d'autres qui ont appris à siffler, étant auprès d'un fanfouillet, si bien que cet oiseau est fort docile à apprendre divers airs, comme est la linotte, & l'on pourroit lui enseigner la flûte douce, ou d'autres airs qu'il mêleroit avec ceux qui lui sont naturels. Pline nous rapporte * que des jeunes enfans de l'Empereur avoient des rossignols qui disoient quelques paroles latines & grecques.

Les rossignols des bois chantent depuis la fin d'Avril jusqu'à la fin de Mai, & quelquefois jusqu'en Juillet: leurs petits les occupent alors, & ne leur permettent plus de se divertir. Ceux même qu'on a pris tout grands, & qu'on a apprivoisés cette année ou l'autre, ne chantent que deux mois, Avril & Mai; mais ceux qu'on a élevés à la brochette, commencent au mois de Décembre, & finissent à la fin de Mai. Au mois de Mai, pendant quinze jours, ils chantent jour & nuit, & c'est par-là qu'ils se tuent, principalement ceux que l'on a élevés; car ne trouvant pas dans les cages des rafraichissemens, comme font tous ceux de la campagne, ils deviennent étiques à force de chanter. J'en ai souvent mis dans des coffres pour les empêcher de chanter, & pour me laisser dormir pendant la nuit.

Instinct & inclination du Rossignol.

Le rossignol est un oiseau solitaire qui ne va point en troupe, & qui ne s'associe que par amour; il change de pays tous les ans.

Il vient dans nos contrées au printemps, & il s'en retourne en automne. L'on ne sait point la véritable cause du changement de pays qu'il fait, si ce n'est par conjectures.

Cet oiseau est d'un tempérament fort délicat, ce qu'on connoît à ses plumes, qui ne sont pas fortement attachées à sa chair, puisque dans la cage il se rompt celles de la queue & des ailes: car plus un oiseau est robuste, plus il est difficile d'arracher sa plume. Il fuit l'ardeur du soleil & le froid, ne cherchant que les lieux tempérés & ombrageux parmi les bois & les eaux; car l'on n'en a jamais vu où il n'y a pas de bocage. Comme il est d'un naturel fort chaud & par conséquent délicat, il cherche ordinairement les eaux, dont il s'humecte après avoir chanté: cependant il s'en trouve dans les taillis & dans les forêts seches, qui, étant éloignés des eaux, ne se défalèrent le matin que par les gouttes de rosée qu'ils boivent; & ce sont ces rossignols qui sont les plus petits de corps, & qui souvent valent moins que les gros.

Au mois d'Août, tous les rossignols, vieux & jeunes, quittent les bois de haute futaie, soit pour chercher plus de rouches ou de vers qu'ils trouvent en abondance auprès des haies & des buissons, & parmi les terres nouvellement labourées, ou pour se disposer à partir.

* *Habebant & Casares juvenes Luscinias Græco atque Latino sermone dociles; præterea meditates in diem, & assidue nova loquentes longiore etiam contextu.* Liv. 10. C. 42.

Comme le rossignol est un oiseau solitaire, il vient tout seul, & il s'en va de même; ainsi ils ne s'assemblent pas comme les hirondelles, puisqu'au mois d'Avril on en voit ici un dans une haie qui borde un bois, & demain on en trouve trois ou quatre. Il en est de même au mois de Septembre; le nombre en diminue peu à peu.

Ce seroit ici le lieu de parler du *rossignol des Antilles*, que l'on trouve à la Martinique, qui est le seul petit oiseau qui ramage & qui chante dans ces Isles; la nature ayant fait présent à tous les autres oiseaux de la beauté du plumage, & à ceux de l'Europe de la mélodie. Il ressemble à notre rossignol en quelque chose, & en quelqu'autre il est différent.

Premièrement, il lui ressemble en couleur, parce qu'il est brun-tané; en chant, sa musique étant égale à celle du nôtre; en solitude, il ne souffre que lui dans un quartier, parce qu'il est un oiseau solitaire qui ne va jamais en troupe: il aime l'ombrage & les eaux: enfin il fait son nid près de terre dans des brossailles, avec cette différence qu'il le couvre pour se garantir des pluies; ce que le nôtre ne fait pas.

D'ailleurs il est différent de notre rossignol, en ce qu'il est plus petit, car il n'est pas plus gros qu'une linotte; & quoiqu'il soit d'une même couleur, il est pourtant veiné de gris-clair & de gris-brun aux deux côtés vers les premières plumes des ailes. Il ne chante pas si longtemps, & son ramage n'est pas si mêlé d'agrement & de variation que celui du nôtre: enfin il ne change pas de lieu & ne chante pas la nuit. Je crois que l'on pourroit l'élever si l'on en prenoit soin.

Nid du Rossignol.

Le rossignol a tout le mois d'Avril pour se reposer de son voyage & à se disposer à l'amour & à la société qui rassemblent ces solitaires. Les derniers jours d'Avril ou les premiers de Mai, ils commencent à faire leurs nids. Alors le mâle a soin de se choisir un quartier, & de le défendre contre les oiseaux passagers; car il n'y a qu'une famille qui habite une petite contrée; un autre rossignol n'oseroit y venir sans être battu; ainsi à un grand jet de pierre à la ronde, c'est le quartier qu'habite un rossignol marié. Sa femelle pond quatre ou cinq œufs au commencement de Mai, afin que sur la fin de ce mois ou au commencement du suivant, ses petits soient en état d'être fomentés par la chaleur du jour, & garantis du froid de la nuit.

Ils font leurs nids une, deux ou trois fois l'année, plus ou moins, selon que la douceur du tems le permet; souvent à terre au coin d'un bois de haute-futaie, & quelquefois élevé d'un demi-pied entre des herbes touffues, soutenues par de petites branches d'arbrisseaux sur le jet d'un fossé qui regarde le levant, le midi ou le couchant. Le nid est composé de feuilles d'arbres seches & de brins d'herbes, fort mal tissu. Il n'y a que la femelle qui couve, comme fait seule la femelle du serin, leurs mâles s'arrêtant à chanter tout le jour pour les divertir. Cependant sur les quatre ou cinq heures du soir, la femelle allant chercher à manger, le mâle va visiter son nid, & puis il l'accompagne dans son repas.

Les petits sont éclos au bout de dix-huit ou vingt jours; mais souvent il y a un œuf qui n'a pas été rendu fécond par le mâle. Pendant qu'ils nourrissent leurs petits, le mâle ne chante presque point, parce qu'il est occupé au ménage & à jouir de la douceur de la compagnie de sa femelle qu'il aime éperdument. Au bout de dix ou douze jours les petits sont couverts de plumes, alors on les doit sévrer si on veut les élever à la brochette, ou les laisser élever par leurs père & mère.

Comment on prend les grands Rossignols, & comment on les élève.

Dès que les rossignols sont arrivés, il faut aller à la chasse sans perdre un seul moment, parce qu'ils ne sont pas accouplés en ce tems-là: on ne doit pas attendre la mi-Avril, quoiqu'on ne prenne encore quelques-uns usqu'au vingt de ce mois; car ceux qui ont connu la femelle crevent presque tous en cage.

Sur la fin du mois d'Août ou au commencement de Septembre, que les rossignols ont quitté les forêts & qu'ils se sont jetés dans les haies, on en prend de jeunes qui ont entendu chanter leur père, & qui valent mieux que ceux qu'on a élevés à la brochette, parce qu'ils ont chacun un chant particulier.

Explication de la figure ci-après.

A. Le quarré du trébuchet fait de noyer, dont les côtés B doivent être plus larges que les autres. C. La trapette, faite aussi de noyer, qui se met dans le quarré du trébuchet en E où passe une corde de crin qui lie la trapette au trébuchet, & bande la trapette. C. Avant que la trapette soit bandée, on la fait aller d'un côté & d'autre. FF. Partie du trébuchet & de la trapette qui doivent se joindre justement l'une à l'autre. Le rets doit être de chanvre, de fil fin & fort, & être attaché partie au quarré du trébuchet en D & partie à la trapette en F; puis mettant CF de la trapette, & la renversant sur le D du quarré, le trébuchet est bandé par le crochet qui l'arrête.

H. Crochet qui joint la trapette au trébuchet, & qui le tient bandé.

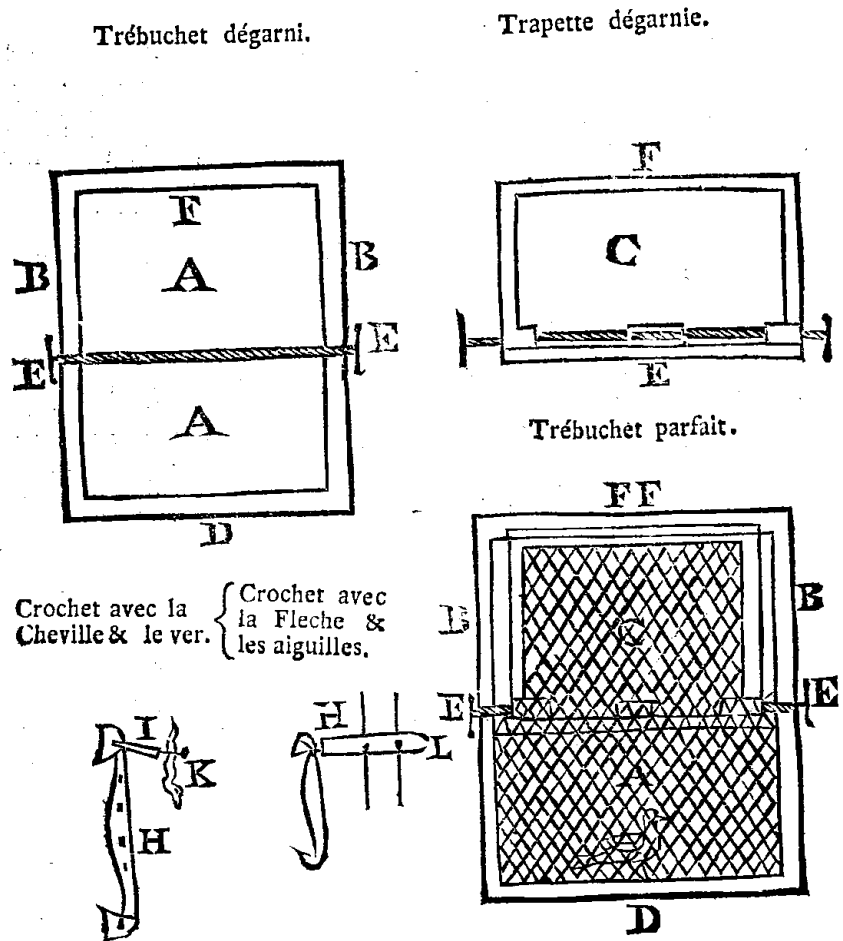
I. La cheville fichée dans le trou du crochet.

K. Le ver attaché par la queue avec une épingle à la cheville du crochet.

L. La fleche garnie d'aiguilles à prendre le père & la mère des petits rossignols.

Le meilleur appas qu'on puisse avoir pour prendre les rossignols, est un ver de farine blanc ou noir, que l'on perce à la queue par une épingle qu'on fiche dans la cheville du sapin J. On met le crochet à la trapette au trébuchet en D si bien que le crochet arrête le quarré par le bas & la trapette par le haut. Il y a des vers de terre que j'appelle *mille-pieds*; on les trouve aussi en Avril dans les lieux frais aux pieds des murailles exposées au septentrion; ils vivent plus long-tems que ceux de farine, & ils ne sont pas si rares que les autres en ce tems-là. Ils sont rougeâtres, longs comme le doigt, & gros comme deux ou trois épingles ensemble. Leur tête & leur queue ne le distinguent guere, parce qu'ils marchent des deux côtés, si ce n'est pourtant qu'on aperçoit à leur tête deux petites cornes noires. On attache leur queue avec un fil qu'on lie ensuite à la cheville I. Ils sont en vie presque pendant une heure; au-lieu que la teigne meurt bientôt après par le froid de la saison & par la blessure qu'on lui a faite en la traversant d'une épingle. L'oiseau se jette également à ces deux especes de vers aux mois d'Avril & d'Août, si ce n'est que dans ce dernier mois on aura encore des fourmis volantes, qui sont d'aussi bons attraites que les deux autres pour prendre les rossignols; mais comme au mois d'Avril on ne trouve point de teignes, on doit avoir soin d'en conserver pendant l'hiver dans un pot avec du son & de vieux drap gras qu'on mettra auprès du feu: ce sera le véritable moyen de n'en pas manquer au printemps.

Figure des instrumens dont on se sert pour attraper les Rossignols.



Au mois d'Avril, lorsqu'on entend chanter le rossignol, on pelera vite l'herbe au bas de l'arbre, ou près du lieu où il est, pour y placer le trébuchet : puis on attendra que l'oiseau ait achevé de chanter; car souvent il ne descend pas d'un arbre qu'il ne soit entièrement satisfait de sa musique : ou bien, si l'oiseau chante sur une branche, on le tournera doucement vers l'appât, qui étant en vie, attirera promptement le rossignol, d'autant qu'il a la vue perçante, & qu'il ne trouve pas au printemps beaucoup à manger.

Quand on l'aura pris, on distinguera le mâle d'avec la femelle par les signes que je marquerai ci-après, afin de garder l'un & lâcher l'autre. Après cela on doit attendre un quart d'heure, pour savoir si on entend chanter; car si on n'entend rien, ce sera assurément le mâle qu'on aura pris; au-lieu que si c'étoit la femelle qu'on eût retenue, le mâle lâché par méprise, chanteroit après elle.

Le rossignol est le plus farouche des oiseaux, & comme il aime beaucoup sa liberté, il ne peut souffrir l'esclavage de la cage, sans se casser la tête & se débattre jusqu'à la mort.

mort. Pour éviter cela, après qu'on l'aura pris, on le mettra dans une poche de grosse toile claire, pour lui donner moyen de respirer par les trous; & l'on prendra bien garde de lui arracher les plumes de la queue & des ailes; car si cela arrivoit, il seroit inutile de le garder: il faudroit lui rendre sa liberté parce qu'il ne chanteroit pas; au-contraire, il se chagrinerait davantage par la perte de son plumage. On le mettra dans une cage couverte de mousse des trois côtés, & garnie d'une toile verte par-dessus, pour éviter qu'il ne se batte; puis on lui ôtera presque tout le jour par un papier blanc, & on ne lui en laissera qu'autant qu'il en faut pour pouvoir manger & boire. On le placera ensuite dans un lieu solitaire, & les premiers jours on lui donnera de la viande de bœuf ou de mouton coupée & pilée, où l'on aura entre-mêlé des vers vivans. Il faudra encore lui présenter cinq ou six fois le jour des vers vivans attachés par une épingle au bout d'un bâton, afin qu'il s'appriivoise à la viande; puis quand il mangera seul des vers mêlés avec la viande, on les lui coupera; & enfin on les lui ôtera lorsqu'il sera accoutumé à la viande seule, se souvenant toujours de l'abéquer quelquefois le jour. On lui donnera aussi des œufs durs coupés menu, & de la mie de massépain, afin de connoître par la variété de ces alimens lequel il aimera le mieux. Après quoi vous entendrez chanter votre rossignol six, huit, dix ou onze jours après qu'il aura été pris. Alors on lui ôtera peu-à-peu le papier, & on y substituera des branches vertes.

On doit donner la liberté à ceux qui ne chantent point, après quinze jours qu'ils commencent à manger, néanmoins quelquefois il y en a de vieux qui demeurent cinq ou six jours sans manger, qui ne chantent pas si-tôt, & qui deviennent pourtant excellens.

Comment on doit élever les Rossignols pris dans le nid à la fin de Mai ou au commencement de Juin.

C'est une grande peine que d'élever des rossignols à la bécquée. J'ai trouvé un expédient, qui est de prendre le pere & la mere, & de les leur faire nourrir dans une chambre. Et voici comment je m'y suis pris.

Après avoir trouvé un nid de rossignol, j'ai pelé la pelouse de la largeur du trébuchet, le plus près que j'ai pu du lieu où étoit le nid; puis j'ai fait un trou en terre pour y placer le nid où sont les petits: ensuite j'ai mis mon trébuchet sur le nid pour prendre le pere & la mere, par le moyen de la fleche & des aiguilles marquées L, qui sont élevées sur les petits de deux ou trois travers de doigt, de sorte que les grands rossignols ne puissent aller donner à manger à leurs petits sans toucher à la fleche, & sans faire détendre le trébuchet.

Quand ils sont pris, on met les grands dans une poche de toile claire, & on porte le nid dans une chambre où l'on a soin de mettre de l'eau & de la nourriture, à laquelle les grands ne touchent que le soir ou le lendemain. Mais il faut abéquer plusieurs fois les petits le premier & le second jour, de peur qu'ils ne meurent; parce que pendant ce tems-là les grands ne sont pas accoutumés à cette façon d'agir, après quoi ils ont soin de leurs petits, & c'est un plaisir extrême de voir les plus farouches des oiseaux apprivoisés par l'amour, nourrir leurs enfans avec soin.

Si les petits sont trop grands lorsqu'on met le nid sous le trébuchet pour prendre le pere & la mere, ils sortent du nid ou ils s'en élèvent quand ils aperçoivent leur pere ou leur mere qui les viennent abéquer; & alors touchant de leur tête la fleche ou les aiguilles, ils font détendre le trébuchet, & épouvantent ainsi les grands qui ne retournent plus aux embûches qu'on leur a dressées. Le remède à cela, est qu'il faut avoir un petit rets qu'on assujettira par quatre petits piquets, & qu'on tendra sur les petits qui sont dans leur nid, pour les empêcher de toucher la fleche en s'élevant, & par ce moyen de faire débânder le trébuchet. Après cela on prendra aisément le pere & la mere: mais il est bon d'observer que ce doit être le matin, jamais à la grande chaleur, & rarement le soir.

Après avoir pris les petits & les avoir mis en chambre avec le pere & la mere, si la mere ne les couvre pas pendant la nuit, comme il arrive souvent les premières nuits, il faut mettre par-dessus une poignée de laine, pour les garantir du froid de la nuit, qui est quelquefois pénétrant dans cette saison-là, & l'ôter le matin.

Si l'on ne prend que le pere ou la mere, alors on doit donner la liberté à celui qu'on a pris, parce que le chagrin qu'aura celui qui demeure d'avoir perdu sa compagne & sa

liberté, ne prévaudra nullement à l'amour de ses petits : ainsi celui qui restera mourra avec ses enfans ; au-lieu que quand ils sont tous deux ensemble ils se consolent, & l'amour de leurs petits leur fait oublier leur esclavage.

Au bout de deux mois que les petits ont changé de plume, on choisit les mâles selon les indices que j'en donnerai ci-après pour les mettre en cage : on donne la liberté aux femelles & à leur mere, & on garde si l'on veut le mâle pour chanter au printems.

Pour les petits qu'on élève à la brochette, on doit les mettre sur de la mousse ou de la laine dans un petit panier, & les couvrir toujours jusqu'à ce qu'ils commencent à être forts. Il faut renouveler souvent la mousse ou la laine. Leur mangeaille fera de la farine de gros ou de petit millet, mêlé avec un œuf dur, & détrempé avec de l'eau pour en faire une pâte molette : c'est ce que j'ai toujours pratiqué jusqu'à ce qu'ils fussent devenus grands, & qu'il aient eu besoin d'un autre aliment.

On doit leur donner assez souvent trois ou quatre béquées consécutives, à l'imitation de leur pere & de leur mere qui les nourrissent de la sorte. A deux mois ils changent de plumes, & de veinés qu'ils étoient, ils deviennent d'une seule couleur comme les vieux : c'est alors qu'on choisit les mâles pour les garder.

A la fin de Juillet ou au commencement d'Août, tems où les rossignols changent de plumes, il sont malades : on doit les arroser de vin, qu'on jettera sur eux avec la bouche, & les faire sécher au soleil ou au feu. On doit encore en ce tems-là arracher la queue aux vieux & aux jeunes, qui l'ont ordinairement rompue dans la cage par leur agitation & par leur délicatesse. Si on leur arrachoit la queue dans le tems qu'ils chantent, ils cesseroient de chanter : il faut donc le faire quand ils sont muets, pour agir avec la nature qui les déplume en ce tems-là, & qui les replume ensuite pour les garantir du froid.

Nourriture des Rossignols apprivoisés.

Le rossignol est un oiseau de proie : s'il ne trouve à la campagne la curée de vers ou de mouches, il languit, comme il fait au printems quand il nous vient voir. Mais comme nous n'avons pas toujours des mouches ni des vers à lui donner, l'expérience nous a fait connoître que le cœur de mouton ou de bœuf le fait vivre ; & parce que cette chair se corrompt aux chaleurs, voici une pâte qui la remplace. On prend une livre de farine de pois chiches ou de gros millet, une demi-livre d'amandes douces pelées, deux œufs durs, blanc & jaune, un peu de safran avec autant de miel écumé : le tout étant préparé & mêlé ensemble, on le met dans une tourtiere étamée pour le faire cuire à petit feu de charbon, puis on le passe par le crible pour en faire de petites dragées, qu'on fait ensuite sécher tout doucement, & qu'on donne aux rossignols, qui en sont fort friands. Quelques-uns y mêlent du beurre ; mais comme au bout de quelques mois il fait rancir la pâte, je crois qu'il y est inutile. Pour moi, je ne prends pas tant de peine pour nourrir les miens ; je leur donne seulement du cœur de bœuf ou de mouton crud coupé menu & bien pilé, ou à leur défaut du bœuf, du mouton, ou du veau crud. Quand la viande me manque ou qu'elle se corrompt, je me sers d'un œuf dur, blanc & jaune, que je mets en fort petits morceaux, ou du masepain émié seul, ou mêlé avec l'œuf en forme de pâte. Je leur donne encore de la viande cuite qui n'ait point été salée, des pois cuits, des phaséoles, du poisson, des moules, des figues seches, des amandes pelées, des bettes, du mouron coupé menu, enfin je les accoutume à la variété d'alimens, comme ils font à la campagne.

Le matin on les nettoie & on change leur eau : il faut la leur mettre dans leurs cages en plein ; car comme cet oiseau est fort niais, il mourroit peut-être de soif si on la mettoit en dehors : d'ailleurs comme il est d'un tempérament fort chaud & qu'il aime à se baigner, il deviendroit étique si l'eau n'étoit pas tout-à-fait à sa portée. On leur donne ensuite le manger, & sur le midi on les visite pour voir si rien ne leur manque.

Le rossignol a cela de particulier, que n'ayant qu'un œsophage fort long & très-large qui conduit au gésier, il vomit aisément les choses qu'il ne peut digérer : car cet oiseau est tout différent des autres qui ont une poche qu'on nomme jabot, pour conserver les alimens & pour subvenir à leur nécessité. Je crois qu'ils donnent à manger à leurs petits nés sans, comme font les pigeons & les serins, en dégorgeant dans leur bec.

Comment distinguer un mâle d'avec une femelle.

On distingue les mâles des femelles dans la plupart des especes des oiseaux ; il n'y a guere que parmi les rossignols & parmi quelques especes d'oiseaux, où il est difficile de les connoître. Cependant il n'y a que ceux qui n'ont pas assez observé les rossignols, qui ne peuvent distinguer un mâle d'une femelle. Ils n'ont pas fait assez d'attention sur la nature de ces oiseaux & sur les signes qui les accompagnent, pour en découvrir le sexe ; mais ceux qui s'y sont appliqués avec soin & avec industrie, ont reconnu qu'outre les marques équivoques, il y a des signes manifestes & évidens qui différencient le mâle d'avec la femelle. J'ai vu à Paris, à Padoue & ailleurs, de fameux Oiseliens qui manquoient de ces connoissances, & qui ne savoient pas en distinguer le sexe.

Signes équivoques. 1. On dit que les mâles sont plus gros & plus grands que les femelles ; mais comme il y a des rossignols de la grande taille qui sont nés auprès des ruisseaux, & de la petite qui ont été élevés dans les bois qui manquoient d'eau ; aussi y a-t-il des mâles de la grande & de la petite espece qui sont également bons : ainsi on ne peut distinguer le sexe par la grandeur ni par la grosseur des rossignols.

2. On dit encore que les mâles ont les yeux grands & bien ouverts, au-lieu que les femelles les ont petits ; mais j'ai observé que les femelles de la grande espece avoient de fort grands yeux qui égaloient ceux des mâles de la petite espece, & que parmi ces derniers il y avoit des mâles qui avoient de petits yeux, principalement quand ils étoient fort gras ; ainsi ce signe est fort incertain.

3. De dire qu'une femelle est plus inquiète & plus farouche, qu'elle saute plus dans la cage que le mâle ; qu'un mâle est plus tranquille, se tenant souvent sur un pied : ce sont des signes si équivoques que l'on ne sauroit assés par-là un jugement assuré pour distinguer le sexe de ces oiseaux. Il est vrai que le mâle n'est pas pour l'ordinaire si inquiet, & qu'il a les inclinations plus modérées ; cependant il s'en trouve qui surpassent les femelles dans ces sortes de mouvemens. J'avoue encore que les femelles sont plus hargneuses que les mâles, & qu'elles ne peuvent souffrir aucuns rossignols sans les insulter, au moins pendant l'hiver, & quand elles ne sont pas échauffées par l'amour : mais les mâles en font de même, puisqu'ils ne peuvent en souffrir un autre auprès d'eux sans le poursuivre ; car, comme j'ai dit, le rossignol n'est pas un oiseau sociable. D'ailleurs la femelle leve la queue comme le mâle, & elle sautille comme lui au-lieu de marcher, quand elle est dans la joie.

Tous ces signes étant donc incertains, on ne peut connoître par-là le sexe des rossignols.

Signes certains. 1. Le dos du bec, c'est-à-dire, le dessus depuis la plume jusqu'au bout, est plus noir aux mâles qu'aux femelles ; cependant cette marque est légère.

2. La variété de la couleur dans le plumage des rossignols, nous donne de véritables marques du sexe. Le mâle, généralement parlant, est plus brun que la femelle ; mais comme il y en a qui sont nés dans les parties méridionales de l'Europe qui sont gris-obscurs, & d'autres dans les septentrionales qui sont gris-blancs, il y a aussi des mâles qui ressemblent en couleur à des femelles. Cette variété vient de la chaleur du soleil & de la région où ils sont nés, puisque nous voyons que les hommes méridionaux sont plus basanés que ceux du septentrion. Ainsi un rossignol de couleur cendrée, doit être accompagné de quelqu'autre signe pour être désigné mâle. Les gris-bruns & les gris-cendrés, quoique différens en couleur sur le dos, ont pourtant tous deux le ventre blanc-fale, & la femelle l'a plus blanc.

D'ailleurs, les mâles ont la queue plus touffue que les femelles, & elle paroît plus grosse & plus large quand ils l'étendent ; car la couleur rougeâtre de cette partie ne distingue point le sexe, ayant souvent vu des femelles avec la queue plus rouge que celle des mâles.

Enfin le signe le plus certain pour choisir un mâle de cinq ou six mois, est la couleur noire de deux ou trois plumes de plume à chaque aile, ou l'extrémité des plumes des ailes de la même couleur. J'appelle *penne* la barbe qui sort de la côte de la plume, principalement celle que l'on voit ; car la penne qui est cachée sous les grandes plumes est de la couleur des autres, c'est-à-dire, gris-brun ou gris-cendré : ainsi cette première couleur est une marque assurée que c'est un mâle. On auroit eu de la peine à distinguer le sexe par cette

couleur-là dans le rossignol blanc dont on fit présent à Agripine, mere de l'Empereur Neron, comme Pline le rapporte.

Avant que d'avoir fait ces observations, j'avois été souvent trompé par la couleur des rossignols, pensant que tous les gris-cendrés étoient des femelles : mais en ayant disséqué beaucoup, j'ai connu avec certitude, par des signes internes, que parmi les gris-blancs il y avoit des mâles.

3. Quand on regarde un rossignol au grand jour, les jambes du mâle paroissent rougeâtres, & celles de la femelle blanchâtres. Pour cela il faut mettre la cage à la fenêtre, si bien que le rossignol soit entre votre œil & la grande lumiere du soleil.

4. Après tout, il faut avouer que la marque la plus assurée qu'on puisse avoir pour connoître un rossignol mâle, c'est de l'entendre chanter ; car la femelle est muette, aussi-bien que celle du ferin, quoiqu'elle ait un petit gazouillement. Souvent même on distingue les rossignols mâles dès le tems qu'ils sont encore à la béquée. Ils s'y font connoître par un son de voix, en disant, à la façon des grenouilles, *croi, croi* ; & comme ce son deviendra dans la suite le chant du mâle, on les remarque en leur coupant un peu de la plume sur leurs têtes.

Maladies des Rossignols, & Remedes.

Un rossignol n'est point malade qu'on ne le reconnoisse à son silence, au désordre de ses plumes, & à son air chagrin ; car comme il est naturellement inquiet lorsqu'il est sain, on connoît aisément sa maladie quand il est tranquille & mélancolique.

Quelquefois un abcès l'attaque au croupion, où il s'engendre du pus qui le fait languir par son séjour. Cette maladie lui vient ordinairement de ce qu'on ne lui donne pas d'herbes à manger qui le rafraîchissent & lui lâchent le ventre. Le seul remede est de fendre l'abcès avec le ciseau, & de le presser ensuite avec le doigt, puis restaurer le rossignol en lui donnant des vers de farine, une araignée, des cloportes, ou quelques autres insectes semblables.

Le rossignol est sujet à la gale de tête & aux poux, & la partie galeuse se déplume. Le remede est de le rafraîchir avec des bettes, des choux, ou du mouron coupé menu, & de l'arroser avec du vin jetté par la bouche, puis le sécher au soleil ou au feu. On l'oindra de beurre ou d'huile pour remédier aux poux, & tous les mois on le changera de cage.

La goutte attaque les oiseaux aussi délicats que les rossignols. On les en préserve en les tenant l'hiver en cage bien close dans une chambre chaude.

Les rossignols deviennent quelquefois aveugles pour trop chanter : ce mal est sans remede. Ils ne laissent pas que d'aller, comme de coutume, aux angets ; & il s'en est vu même qui chantoient l'année suivante beaucoup mieux que les nouveaux.

J'en ai vu que l'on avoit élevés avec de la semence de chanvre qui tomboient du mal-caduc, & qui en sont morts. Cette nourriture n'est bonne qu'aux oiseaux qui ont la tête forte pour résister aux vapeurs narcotiques que cause cette semence ; ainsi on n'en donnera jamais aux rossignols, aux fanfonnets, ni aux autres oiseaux qui sont sujets à cette maladie.

Le dessèchement de poulmon & de tout le corps, est une maladie qui attaque souvent ces sortes d'oiseaux ; car comme ils sont d'une complexion fort chaude, & qu'ils chantent beaucoup, ils s'épuisent & meurent étiques. Pour prévenir ce mal, il faut avoir soin de les bien nourrir & de les visiter souvent, pour voir s'il ne leur manque rien ; car sans doute c'est le défaut de nourriture qui les fait languir : il faut aussi diversifier leur mangeaille.

Ils meurent encore de trop de graisse qui les étouffe. On doit leur donner peu à manger, & leur en donner plutôt deux fois pendant le jour, le matin & l'après-diné, afin qu'ils ne s'engraissent pas trop.

Souvent les rossignols ont une grande liberté de ventre, parce qu'ils ne mangent que de la viande fraîche, comme les oiseaux de proie. On remarque quelquefois du rouge dans leurs excréments liquides, & des glaires épaisses. Il faut aussi-tôt leur ôter l'usage de la viande & du blanc d'œuf, pour prévenir la dysenterie, puis leur donner de la pâte, du massépain, des jaunes d'œufs durs ; après quoi on peut les remettre à leur aliment ordinaire.

Pour remédier au-contraire à la paresse du ventre, on leur donnera de la viande fraîche, du sucre, des bettes, ou des laitues coupées menu.

Je dois mettre le changement de plume parmi les maladies des rossignols ; & quoique j'en ai parlé ci-dessus, je ne laisserai pas d'en dire quelque chose ici, parce que c'en est le lieu. La mue est une maladie qui est comme naturelle à tous les oiseaux ; cependant il y en a qui meurent, parce qu'arrivant trop tard & dans les vents froids de Septembre, & d'ailleurs étant jointe à quelqu'autre incommodité, les rossignols les plus délicats en périssent. Ceux qui muent avec succès, le font ordinairement à la fin de Juillet ou au commencement d'Août, tems fort propre pour cela, parce que la chaleur contribuant à la chute & à la régénération de leurs plumes, ils ne sont pas alors en danger de mourir par le froid. Ils ne perdent pas toutes leurs plumes, mais seulement quelques-unes ; & celles qui ne sont pas tombées cette année, tomberont l'année prochaine. On les voit pendant la mue manger peu, paroître gros, tristes, tranquilles & mélancoliques, hérissier leurs plumes, s'ouvrir souvent celles du ventre d'un côté & d'autre, & se les tirer avec le bec en se grattant la peau. On doit y remédier en ne les exposant pas au froid du matin & du soir, en les mettant au soleil modéré, en leur jettant du vin tiède de la bouche sur leurs plumes, & enfin en leur donnant du sucre, des vers de farine, des araignées, des cloportes, des herbes coupées menu, pour les fortifier & pour aider la nature, qui les défaisant des mauvaises plumes, leur en donne ensuite de bonnes & de neuves, afin de les garantir du froid de l'hiver futur.

CHAPITRE III.

Du Serin de Canarie.

LE serin est, après le rossignol, l'oiseau qui chante le mieux & qui a la voix la plus forte. Il apprend aisément quand il est jeune ce qu'on lui montre, comme des airs & des chansons sur le flageolet. On commencera à le siffler dès qu'il mangera seul ; ce qui se fera voir, parce qu'il est moins dissipé que pendant la journée : quelques-uns même couvrent la cage de serge verte, de façon qu'il ne voit aucune lumiere : d'autres l'exposent devant un miroir, & après l'avoir couvert à moitié, le sifflent par derriere. Si c'est le soir, il faut qu'il se puisse voir dans le miroir à la faveur d'une lumiere ; il lui semblera que c'est un oiseau qu'il entend chanter. Il retient assez aisément plusieurs airs, mais aussi il confond souvent les airs qu'il a retenus ; c'est pourquoi je conseillerois de ne lui apprendre qu'un beau prélude & un bel air seulement : n'ayant pas la mémoire si chargée, il retiendra plus facilement ce qu'il aura.

Maniere d'élever les Serins.

On ne laisse pas nourrir les petits aux femelles blanches, aux jonquilles & aux agathes, parce qu'elles ont les yeux rouges & qu'elles voient peu ; il faut mettre leurs œufs sous d'autres femelles, comme de grises, qui couvent à-peu-près de même tems, ou qui aient couvé moins. Les Curieux appellent ces grises leurs nourrices.

Quand on a plusieurs paires d'oiseaux & qu'on a des femelles qui pondent à quelques jours près, on peut retirer les œufs de chaque femelle & leur en mettre de faux, & au quatrième œuf de la dernière qui pond, remettre à chaque femelle ses œufs, & cela parce que souvent il s'y trouve des œufs clairs qu'on connoît sûrement le six ou septième jour : pour lors s'il s'y trouve des œufs clairs, vous pourrez de trois couvées n'en faire que deux, en donnant jusqu'à cinq ou six œufs à une femelle forte, parce qu'assez souvent il y a quelque petit qui périt dans la coquille, ou qui ne prend pas bien nourriture : par ce moyen vous faites que votre troisième femelle travaille de nouveau. Les premières couvées sont toujours les meilleures.

Lorsque vos petits sont éclos, ayez soin de mettre dans la cabane la nourriture que nous marquerons plus bas, sur-tout de l'herbe.

A dix ou douze jours, si vous les voulez nourrir à la brochette, vous pourrez vous servir de la pâte suivante pour les abéquer.

Pâte pour élever les Serins, toujours prête.

Sur une table unie, vous mettez par poignée un demi-litron de navette que vous écraserez avec un carreau ou une planche, en coulant & recoulant plusieurs fois, de sorte qu'en froissant la navette elle demeure nette de son écorce; puis vous y ajouterez trois échaudés secs écrasés & passés dans un petit crible, & un biscuit d'un sol: tout cela étant mêlé & mis dans une boîte, dans un moment vous faites de la mangeaille avec un peu d'eau, soit que vous y mettiez un jaune d'œuf ou non.

Il y a une autre manière de mettre la navette dans les pâtes ordinaires; c'est de lui donner un bouillon & avoir soin de la laver souvent: elle ne fera point sujette à germer, les petits ne feront point sujets à étouffer, & vos oiseaux ne deviendront pas si gras.

Il y a des gens qui broient six échaudés secs & un biscuit de deux sols; & après avoir, avec une petite planche, broyé en coulant & peu-à-peu, un litron de navette à sec, & avoir vanné & soufflé l'écaillé, ils mêlent le tout & le mettent dans une boîte de sapin: ils en prennent une cuillerée ou plus, suivant le besoin, & ils en font une pâte avec de l'eau ou du lait de chenevis, c'est-à-dire du chenevis écrasé avec de l'eau, puis ils expriment cela dans un linge fortement: ils font de cette pâte tous les jours, & ils réussissent pour nourrir à la brochette. Chacun a ses manières.

Autre Pâte.

Prenez un jaune d'œuf dur que vous écraserez bien, ôtant les durillons qui s'y trouvent, particulièrement dans des petits & vieux. (Si vous vous serviez d'un petit mortier, vous réduiriez ces durillons comme le reste.) L'ayant liquéfié avec de l'eau, vous y mettez un peu de biscuit ou de l'échaudé; & le tout étant bien mêlé, vous y jetterez un peu de navette trempée sans être écrasée. On peut y ajouter, si l'on veut, des amandes douces, pelées & pilées, & du sucre: vous en donnerez à vos petits de deux en deux heures, au bout d'une plume taillée exprès, jusqu'à vingt-deux ou vingt-trois jours; & pour lors vous les mettez dans une grande cage sans bâtons où il y aura un peu de petit foin au bas, du chenevis écrasé, du jaune d'œuf dur, de l'échaudé ou biscuit, & de l'eau, tout cela à part dans le milieu de la cage, & de la navette sèche dans la mangeoire, ne laissant pas de leur donner la béquée encore quelques jours. Quand vous les verrez éplucher assez bien, cessez de les abéquer: pour les blancs, jonquilles & agathes, continuez de le faire, car ils ont bien de la peine à s'apprendre à manger seuls, & je ne conseillerois pas d'en élever à la brochette. Il arrive souvent que des petits qu'on nourrit à la brochette tombent en langueur, & on croit que c'est faute de manger. On se tue de leur faire ouvrir le bec pour les faire manger, c'est peine perdue; leur estomac est si plein qu'ils étouffent, rien ne passe, & ils meurent.

On doit avoir soin de les tenir proprement & chaudement, & leur donner à manger souvent, mais non pas jusqu'à les étouffer.

Quelquefois les pere & mere plument leurs petits; pour lors ils les faut mettre dans une cage garnie de petit foin, & ils les nourriront au travers des bâtons: si l'on pouvoit mettre au-lieu des bâtons du réseau, cela seroit meilleur, parce que le pere ou la mere peuvent avancer sur le petit, qui recule en recevant la mangeaille. Dans le tems de la mue, on peut leur souffler du vin avec la bouche de jour à autre, & les faire sécher au soleil ou devant le feu; cela les fortifie & les aide à pousser leurs plumes.

Aussi-tôt qu'ils mangent seuls, on entend gazouiller les mâles; mais après la mue, on les distingue bien mieux. C'est à la fin de Mars ou en Avril qu'on les met en cabane pour couvrir, mâle & femelle.

Il arrive quelquefois au premier ou second œuf, que la femelle a de la peine à pondre, & même en meurt. Quand vous verrez qu'elle a peine à pousser l'œuf, vous la mettez dans une boîte de sapin mince, garnie de bourre ou de petit foin; vous la placerez auprès du feu en la retournant de tems en tems, & elle amenera son œuf à bien.

A sept heures du matin une femelle doit avoir pondu. S'il se trouve dans une couvée quelque petit moins fort que les autres, & que vous en ayez de pareils, vous le changerez, en mettant le plus fort de votre autre couvée avec les premiers.

Quand les petits mangent seuls, soit qu'ils aient été élevés par les pere & mere, ou à la brochette, on leur donnera du millet, de la navette & de l'alfiste, le tout mêlé. Il y a des gens qui ne leur donnent que de la navette: il faut aussi leur donner une moitié ou quart d'œuf dur au commencement qu'ils mangent seuls.

Manière de mettre couvrir les Serins.

Le serin veut être tenu très-proprement, sur-tout quand il couve. Tous ceux qui ont des serins, s'étudient beaucoup à les apparier pour avoir de belles races; par exemple, une ifabelle avec une jonquille; une femelle jonquille avec un mâle blanc, & ceux qui sortent des panachées avec des panachées si faire se peut.

Quand le tems vient de les apparier, ce qui est ordinairement à la fin de Mars, on mettra un mâle avec une femelle dans une cabane exposée, si faire se peut, au levant, dans laquelle il y aura un panier propre pour les faire couvrir: quelques-uns y en mettent deux; mais j'ai remarqué qu'il vaut mieux n'en mettre qu'un dans le commencement, parce que quand ils font leur nid, ils portent tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, & cela est causé qu'ils ne font que jouer; au-lieu que n'en mettant qu'un, ils font leur nid tout de suite & ne songent qu'à faire leurs petits. Lorsque leurs petits seront éclos, vous leur mettez un panier de l'autre côté; car quoiqu'ils nourrissent leurs petits, ils ne laisseront pas de faire encore leur nid dans l'autre. On aura soin de leur mettre de quoi faire leur nid, comme du coton haché, de la bourre de cerf ou autre, & du foin fort menu; mais sur-tout point de mousse, parce qu'ils y enterrent leurs œufs. Il y a une espèce de chiendent dont se servent les faiseurs de vergettes, avec quoi ils font leurs nids mieux qu'avec toute autre chose; il faut prendre le plus délié. N'oubliez pas de mettre dans leurs cabanes du sable de rivière, parce que cela les égaie & leur fait plaisir; dans les grandes chaleurs vous leur mettez de l'eau à terre dans un petit vase plat qui n'ait pas plus de deux pouces de rebord, de peur qu'ils ne se noient en se baignant: changez l'eau tous les jours.

Quand ils auront des petits, on leur donnera tous les jours, outre leur mangeaille ordinaire, une moitié de jaune d'œuf dur & un peu de biscuit ou d'échaudé avec des herbes, soit mouron ou senneçon; car sans herbes rarement on réussit: lorsqu'on ne trouve plus de mouron, comme au mois de Juillet, on peut se servir d'une laitue entière que l'on met dans l'eau; ils s'attachent au blanc: on fait aussi tremper de la navette quelques heures; & il est bon que vous en fassiez toujours tremper en été, car elle s'aigrit facilement & ils n'en veulent plus; vous mettez aussi de l'échaudé sec, & à part de l'échaudé trempé & pressé dans la main.

Il y a des gens qui mettent un échaudé trempé avec un jaune d'œuf dur, & ils en font une pâte qu'ils donnent aux nourriciers: d'autres au-lieu d'échaudé ne mettent que du pain. Il y a des oiseaux qui mangent bien de ce que d'autres ne veulent point; ainsi prenez-y garde, afin de leur donner ce qu'ils aiment: car un mâle qui mange bien nourrit bien la femelle, qui ne manque pas de bien nourrir ses petits. Ajoutez dans leur eau gros comme une fève de sucre candi ou autre, que vous changerez tous les deux ou trois jours.

Soit qu'une femelle ne soit point nourrie de son mâle, soit qu'elle soit trop assidue sur ses œufs, soit que cela vienne d'autres choses, il arrive quelquefois que vous la trouvez dans son nid la tête sous l'aile, ou à bas toute bouffie; si c'est dans le grand chaud, il faut mettre vos œufs, s'ils sont curieux, sous d'autres couveuses; s'il ont eu froid ils éclorront plus tard, & mettre votre femelle à part, lui donner de tout à manger pour la remettre si vous pouvez, & ne la faire travailler que l'année d'après.

Quand les femelles blanches, jonquilles ou agathes ont pondu, elles couvent leurs œufs ordinairement bien; mais il arrive rarement qu'elles nourrissent: il faut donc, avant que les petits sortent des œufs, les mettre sous des grifes, en ôtant les œufs des grifes. Il suffit qu'une femelle couve depuis cinq ou six jours, pour lui donner des œufs prêts à éclore. Les œufs sont ordinairement treize fois vingt-quatre heures sous une femelle qui se porte bien. Par exemple, je mets Dimanche à sept heures du matin quatre œufs sous une femelle; j'aurai le deuxième Samedi suivant des petits dans la matinée. Il y en a, mais rarement, qui viennent avant ce tems, & d'autres qui sont plus long-tems, soit qu'ils aient eu froid, ou que la femelle ne soit pas bien robuste.

Les personnes qui demeurent à la campagne, & qui pourroient mettre leurs œufs dans des

nids de chardonnerets, seroient assurées d'avoir des petits sans embarras, prenant garde de ne point mettre des œufs mal-à-propos, je veux dire de ne point mettre des œufs de serin qui ne sont point couvés, dans un nid de chardonneret où les œufs seroient avancés, ou au contraire. Ainsi quand on découvre un nid de chardonneret, on casse un œuf, & l'on voit s'il vous est propre. Lorsque les petits commencent à grandir vers les douze ou treize jours, si vous voulez les faire continuer, vous les mettez dans une cage basse avec un réseau dessus, les pere & mere viendront leur apporter la béquée. Au bout de quelques jours, vous pourrez de tems en tems les approcher de la maison, en mettant la cage dans un lieu découvert, & cela jusqu'à votre but: vous les meneriez un quart de lieue peu-à-peu. Lorsque les petits sortent de leur nid, vous pouvez les changer de cage & les laisser au même endroit, leur mettant quelque chose pour les accoutumer à manger, comme échaudé, jaune d'œuf dur, chenevis écrasé.

L'on pourroit mettre des œufs dans un lit de linotte, elle seroit aussi bonne nourrice si elle n'étoit pas sujette à abandonner ses œufs lorsqu'on y touche.

Quoique le bréant dégorge, il ne faut pas lui donner à nourrir, parce qu'il mange certaine graine qui fait mourir les serins: ceux qui voudront l'éprouver, le pourront pourtant faire; car c'est en Provence où l'épreuve s'en est faite: peut-être que ces graines ne sont point ici dangereuses.

Quelquefois il arrive qu'une femelle qui a des petits vient à fuer: ce que l'on connoit quand les plumes de dessous le ventre & l'estomac sont mouillées, & que le duvet des petits a bien de la peine à venir; rarement même ils viennent à bien. J'ai quelquefois pris du sel bien menu, dont je falois de l'eau fortement, & tenant la femelle suante dans la main, je prenois de l'eau marinée dans la bouche, je soufflois de cette eau sur la peau de l'estomac de l'oiseau, & après l'avoir laissé un demi-quart d'heure, je trempois l'oiseau dans de l'eau pure pour ôter toute la salure, & pour lors l'oiseau peut se toucher de son bec & se sécher: quand on fait cela il faut du soleil.

On met quelquefois d'autres especes avec les serins, comme chardonneret, pinçon, linotte, bréant, qui sont des oiseaux qui dégorgent: je n'ai pu en avoir avec le bouvreil, quoiqu'il dégorge, parce que le serin le fuit; son cri & le bec qu'il ouvre lorsqu'il est en amour, fait peur au serin, & ils ne s'accouplent point. On peut mettre un bréant, c'est un oiseau dont le chant est fort agréable, & le mullet qui en fort se sent d'où il vient.

L'on met ordinairement la femelle du serin & le mâle chardonneret, linotte, &c. On pourroit mettre la femelle au contraire, mais on ne réussit pas si bien: les mâles mullets seront bons, si vous les mettez sous de bons oiseaux vieux & ardents à chanter; mais on ne doit point compter sur les mulletes, qui peuvent à la vérité pondre des œufs clairs quelquefois; mais rarement elles se donnent à bien, soit pour couvrir, soit pour nourrir d'autres petits.

Maladies des Serins.

Quand vos serins seront trop gras, vous ne leur donnerez pendant quelques jours que de la navette trempée du soir au lendemain dans un peu d'eau pour en amollir l'écorce: vous leur en donnerez jusqu'à ce que vous les voyez un peu plus dégagés.

Quelquefois il se forme sur leur croupion un abcès qui les fait mourir; souvent cette maladie provient de ce qu'on néglige de les purger: on aura donc soin d'y regarder de tems en tems; & quand ils en seront attaqués, il leur faudra couper adroitement la superficie avec une pointe de ciseau bien fin, puis en faire sortir le pus en le pressant tant soit peu avec le doigt, & mettre dessus un peu de sel fondu dans la bouche pour sécher la plaie.

Ils sont encore sujets à de petits insectes qui se forment dans leurs plumes. On y remédie par un bâton de figuier qu'on met dans leur cabane, & qu'on dit être un excellent remède. On y remédie encore par un bâton de sureau dont on aura ôté la moëlle & bien nettoyé le dessus: il faut qu'il soit percé de trous du côté qu'ils se perchent, à distance d'un travers de doigt l'un de l'autre, & avoir soin de secouer ce bâton tous les jours en les pansant, parce que ces petits insectes se retirent dedans, & c'est le véritable moyen de les détruire.

Les insectes sont quelquefois en si grande abondance, que vous n'en voyez pas la fin. Pour aller tout-d'un-coup à la source du mal, il faut faire passer le serin dans une nouvelle cage, & tremper l'ancienne dans de l'eau bouillante pour noyer les mittes & tous les œufs. S'il y en a quelques-unes sur l'oiseau, elles se retireront dans le bâton sur lequel il couche.

Lorsqu'ils

Lorsqu'ils auront quelque gale à la tête, & assez souvent à l'entour des yeux, si cela n'est pas plus grand qu'une lentille, vous pourrez ouvrir l'endroit & faire sortir le mal, qui s'enleve quelquefois comme un corps étranger, & le graisser ou avec de la graisse de chapon, ou du sain-doux: quand le mal est étendu, il ne faut point y toucher, le tems emporte cela; contentez-vous de leur donner de tems en tems des feuilles de laitues, de poirée, de fenécon, de mouron ou de raves. Tous les petits oiseaux aiment la graine de laitue.

Il est facile d'avoir des petits, & les serins seroient plus communs que les linottes, si l'automne ne les emportoit presque tous. Ceux qui en font un négoce honnête, ont grand soin de vous montrer la quantité qu'ils en ont pendant l'été; mais ils se gardent bien de dire qu'il leur en meurt à tas vers le mois de Septembre, qui est le tems de la mue. Quand le serin est malade de la mue, on doit l'exposer au soleil; & s'il n'en fait pas, le mettre dans un lieu chaud où il ne passe aucun vent; car alors le moindre froid lui est mortel. Vous lui donnerez dans un petit pot, au milieu de sa cage, pendant toute sa mue, ce qui suit: savoir, de la graine de talitron ou argentine mêlée avec un peu de graine d'œillette; un autre jour, un peu de biscuit & d'échaudé à sec: vous lui en mettrez aussi de trempé dans du vin blanc; s'il en mange, cela lui fera beaucoup de bien. De plus, vous aurez soin de lui souffler trois fois la semaine, c'est-à-dire de jour à autre, du vin blanc sur le corps, & aussi-tôt vous le mettrez sécher au soleil ou devant le feu. Si vous le voyez bien malade vous lui ferez avaler tous les jours trois ou quatre gouttes de vin blanc, dans lequel vous aurez mis fondre un petit morceau de sucre candi ou autre: vous jetterez dans son abreuvoir un peu de réglisse nouvelle bien râpée; elle donne de la saveur à l'eau sans le trop échauffer. Si tout cela ne réussit pas, abandonnez-le à lui-même & aux seules ressources de la nature, en lui donnant, comme à un malade désespéré, toutes sortes d'autres nourritures, comme œuf dur, blanc & jaune, échaudé, un peu de graine de laitue, chenevis concassé, alpiste, &c.

Les serins robustes qu'on ne fait point couvrir, peuvent vivre quinze ou vingt ans: lorsqu'ils mourissent, ils ne vont guere qu'à six & sept ans: les femelles vivent moins.

Quand on veut prendre un serin dans sa main (je parle de ceux qui sont rudes & jeunes), il faut l'avertir de la bouche ou de la main de loin, parce qu'il arrive quelquefois qu'il se casse la tête étant surpris.

Il arrive aussi que le tenant dans la main, vous entendez un tic comme lorsque vous vous tirez les doigts; en même tems l'oiseau jette quelque goutte de sang par le bec, & il ne peut remuer les ailes. Il faut le remettre dans sa cage, le couvrir à clair afin qu'il ne soit pas tourmenté, & lui mettre à boire & à manger à bas, s'il ne meurt point dans quelques heures, il fera seulement éclamé; cela n'arrive ordinairement qu'aux jeunes qui sont robustes & rudes.

Lorsque les serins sont avalés, il y a des gens qui mettent dans leur eau du fer comme un clou; ils changent cette eau tous les trois ou quatre jours & laissent toujours le clou.

D'autres ôtent l'abreuvoir le soir, & le matin le remettent avec de l'eau salée; l'oiseau d'abord boit trois ou quatre gorgées; aussi-tôt ils ôtent cette eau & en remettent de la commune, & cela pendant quelques jours; mais rarement on échappe un oiseau malade.

Les Curieux qui en voudront savoir davantage sur le Serin, n'ont qu'à acheter le nouveau *Traité des Serins de Canarie*, par M. Hervieux de Chanteloupe, qui se vend à Paris, chez *Saugrain, Libraire au Palais*.

CHAPITRE IV.

De la Fauvette, de la Linotte, & des autres Oiseaux de Voliere.

JE renferme dans ce Chapitre tous les autres oiseaux de voliere.

De la Fauvette, Curruca.

Il y a deux especes de fauvettes, la grise & celle qui a la tête noire. Je ne parlerai point ici de la fauvette grise, parce qu'on ne peut l'élever, mais seulement de celle qui a la tête noire, & qui est la plus belle à cause de son chant.

Tome II.

Kkkk

Quand vous aurez découvert quelque buisson où la fauvette couve, vous aurez soin de regarder de tems en tems jusqu'à ce que ses œufs soient éclos. Vous ne les dénicherez que cinq ou six jours après, & les nourrirez de la pâte qui est décrite ci-après pour les alouettes.

Le mâle est différent de la femelle en ce qu'il a la tête noire, & que la femelle est toute grise. On mettra la fauvette dans une cage où il n'y aura de l'air que par la porte, & qui sera bouchée de tous les autres côtés. On la tiendra l'hiver le plus chaudement qu'on pourra, parce qu'elle est sujette à la goutte. On lâchera les femelles, elles ne sont bonnes à rien.

De la Linotte, *Linaria*, *Ægiothus*.

La linotte mâle chante fort bien lorsqu'elle a été élevée & prise dans les vignes; elle apprend assez aisément les airs qu'on lui montre sur le flageolet, & même à la voix.

On l'éleve avec de la navette trempée dans du lait, ou dans de l'eau avec un petit morceau de sucre, on lui donne cette mangeaille jusqu'à ce qu'elle mange seule; on la lui donne toute sèche tant qu'elle vit. Elle fait ordinairement son nid dans des buis, des myrtes, des lauriers, & dans des fossés de vignes. On distingue le mâle d'avec la femelle, en ce qu'il a l'aile plus blanche & qu'il est plus blond: outre cela il a les plumes les plus proches de la tête & celles de l'estomac rouges à leur extrémité. La linotte prend graisse aisément: il y en a une espèce plus petite & d'un plus beau rouge qui ne passe que dans le mois de Mai.

La linotte est sujette à venir en langueur: on connoît qu'elle y tombe quand on voit qu'elle est mélancolique & hérissée, & qu'elle a le jabot plus gros qu'à l'ordinaire; ce qui provient ordinairement de maigreur.

Vous lui donnerez un peu de chenevis à manger, qui la réchauffera & l'engraissera: en même tems vous mettrez dans son eau un peu de sucre candi ou un morceau de réglisse, afin que l'eau prenne cette saveur douce & agréable, & cela se doit faire pendant cinq jours alternatifs, c'est-à-dire de deux jours l'un.

Le jour qu'elle ne boit que de l'eau toute pure, vous aurez soin de lui donner du mouron: ce remède est fort bon pour lui faire revenir la voix quand elle est enrouée.

On la purgera quelquefois, comme il a été dit des serins.

Du Chardonneret, *Acanthis*.

Le chardonneret par son plumage est un des plus beaux oiseaux, & il plaît moins à l'oreille qu'à la vue: on n'en fait point cas, parce qu'il est trop commun. Il fait son nid en Mai, Juin & Août, sur les arbres & dans les épines.

Le meilleur est celui qui naît dans les épines, parce qu'il est plus robuste, plus gai & plus propre à bien chanter; il a les plumes plus obscures que les autres. On fait cas de ceux de Picardie.

On distingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont le tour du bec & les épaules noires: les femelles ont les épaules & le tour du bec brun. Quand vous aurez déniché les chardonnerets, vous les nourrirez de cette sorte: vous pelerez des amandes douces & les pilerez avec quelques macarons ou biscuits: si vous n'avez point de macarons ni biscuits, un peu de sucre mêlé avec vos amandes suffira; mais il faut qu'elles soient bien pilées, en sorte qu'il n'y ait plus de grumeaux: ensuite vous liquéfiez votre pâte avec un peu d'eau, & les en nourrirez jusqu'à ce qu'ils mangent seuls, & pour lors vous pourrez leur donner du chenevis concassé, jusqu'à ce qu'ils puissent le casser eux-mêmes. Il est bon de renouveler tous les jours cette pâte de peur qu'elle ne s'aigrisse, ce qui les ferait mourir. Après leur avoir donné à manger, on leur donnera à boire au bout d'une plume, avec la pointe de laquelle, trempée dans de l'eau, on leur lavera le bec, en sorte qu'il n'y reste point de pâte.

L'on observera cette même règle pour les pinsons & les tarins: on aura soin aussi de les arroser avec un peu de vin pendant leur mue, & de les mettre deux fois la semaine au soleil.

Du Pinson, *Frigilla*.

Le pinson est assez beau, mais il a le chant rude: cependant ils ne chantent pas tous de la même façon; car les uns ont un ramage, & les autres un autre différent; & ils en ont de tant de manières, qu'il est impossible de les pouvoir tous remarquer.

Le mâle est aisé à distinguer de la femelle, en ce qu'il a la tête plus bleue & le croupion doré: il ne chante que trois mois de l'année.

Il s'éleve de la même façon que le chardonneret.

Il est fort sujet à devenir aveugle; c'est pourquoi quand vous vous apercevrez qu'il aura mal aux yeux, vous prendrez des feuilles de bette ou poirée, & en ayant tiré le jus, vous le mêlerez avec un peu d'eau & un peu de sucre: vous lui donnerez à boire de cette liqueur de deux jours l'un l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs, c'est-à-dire, un jour de cette liqueur & un autre de l'eau pure.

Vous pouvez lui donner aussi un petit bâton de figuier sur lequel il se puisse percher & frotter les yeux de tems en tems, ce qui lui sera excellent: il faudra user de ce remède quand vous verrez que les yeux lui pleureront, & que ses plumes se hérifferont & se gonfleront.

Après cela vous lui donnerez à manger pendant l'espace de deux ou trois jours de la graine de melon mondée: cette graine est très-rafraichissante & fort saine; & si par tous ces soins votre pinson ne guérit & ne devient pas meilleur, vous lui devez donner la volée, parce qu'il ne vaudra jamais rien.

Quand ils auront de la gale, vous vous servirez du remède enseigné pour le serin.

Du Tarin, *Traphis*.

Le tarin est très-petit & d'une complexion fort délicate; il est sujet à avoir la gale, & à devenir si gras qu'il meurt. On ne l'éleve guère à la brochette, mais on en prend en grande quantité au filet ou à la glu. Son chant n'est pas bien agréable, quoiqu'il chante toujours: il plaît aux uns & déplaît aux autres. On le nourrit de chenevis comme les chardonnerets.

Du Bréant, *Anthus*.

Le bréant est assez beau, & quoique commun, les bons sont rares. On le choisira le plus jaune & le plus doré, c'est ordinairement le meilleur. Vous le nourrirez dès sa jeunesse avec du chenevis pilé & de la mie de pain, & un peu d'eau dont vous ferez une pâte que vous renouvellez tous les deux jours, & l'en nourrirez jusqu'à ce qu'il mange seul, après quoi vous lui donnerez à manger le chenevis entier comme aux autres oiseaux qui en mangent. C'est l'oiseau le plus sain & du meilleur tempérament; il s'accoutume à tout, & ne meurt ordinairement que de vieillesse. On le purgera pourtant de tems en tems avec un peu de laitue, du mouron ou de la poirée. Son chant est fort agréable.

De l'Alouette, du Cochevis, & de la Calandre.

Ces trois sortes d'oiseaux sont de même nature, ont beaucoup de rapport & se nourrissent de la même manière.

L'alouette est importune. Le cochevis, alouette hupée, *galerita*, est le meilleur de tous les oiseaux qu'on siffle: il peut apprendre plusieurs airs parfaitement, ce que le serin ne fait pas: il a le son de la voix fort élevé, & cependant si agréable, qu'un malade le souffrirait dans sa chambre: il ne retient rien de son chant naturel qui est désagréable, & il a plus de docilité & de disposition que le serin. Ces raisons me font préférer le cochevis à tous les oiseaux de flageolet. On le distingue facilement de l'alouette par une hupe noirâtre qui n'est composée que de quatre plumes dont la racine est située entre les yeux; au lieu que la hupe des alouettes ne se fait que quand elles hérissent la tête.

Si ces oiseaux ne mangent pas seuls, vous les abéquerez soigneusement selon leur nécessité avec cette pâte. Ecrafez du chenevis dans un mortier, mettez-y une mie de pain & du persil, que vous hacherez bien menu, & quand tout cela sera bien lié ensemble, vous le liquéfiez avec de l'eau. Cette pâte doit se renouveler tous les jours en été, parce qu'elle s'aigrit aisément. Vous prendrez garde de ne les pas laisser trop long-tems dans le nid, de peur qu'ils ne deviennent estropiés; mais au bout de quelques jours vous les mettrez dans une cage dans laquelle il y aura du fable, & vous les tiendrez dedans tant qu'ils vivront.

Quand ils seront accoutumés à manger seuls, vous mettrez de cette pâte sur les bords

de la cage, & vous en couvrirez le dessus d'un morceau d'étoffe ou de toile, de peur qu'en autant ils ne se blessent la tête.

La *calandre* (*calandrus*) est une espèce d'alouette sans crête, de la grandeur de l'étourneau, qui a la voix haute : si elle l'avoit moins, il y auroit peu d'oiseaux qui égalassent la beauté de son chant. Ceux qui en veulent nourrir, doivent les avoir du mois d'Août, & jeunes, afin qu'elles fassent leur première mue en cage : elles deviendront aussi privées que si elles avoient été prises au nid, feront leur chant naturel, & contrefont la plupart des oiseaux qu'on mettra auprès d'elles. Elles sont sujettes à se dépêtrer, & cessent de chanter jusqu'à ce qu'on les remette en leur ancienne place. Les vieilles sont farouches ; il faut leur lier les ailes pour les mieux apprivoiser. Le mâle a la tête & le bec plus gros que la femelle : son collier fait ordinairement le tour du col. Les calandres volent en troupe & sont oiseaux de passage. Le cochevis a les ongles grands, parce qu'il perche rarement ; il ne va que par couple, & n'est point oiseau de passage : les jeunes sont plus blanchâtres, & ont les couleurs plus lavées que les vieux : le mâle est plus gros, plus grand & plus brun que la femelle.

Ces oiseaux commencent à chanter au mois de Février, & continuent jusqu'à la fin de Septembre. Ils font quatre ou cinq petits, & jusqu'à trois nids par an ; savoir, au commencement de Mai, au mois de Juin & à la mi-Juillet.

Du Moineau, Passer.

Le moineau, qu'on appelle aussi *passereau*, est d'un naturel fort mélancolique ; il se plaît dans les lieux écartés & solitaires, qui sont convenables à son nom ; il est extrêmement jaloux de ses petits. Il fait son nid dans des pots de terre ou dans des trous de vieux bâtimens. Il donne trois couvées par an, en Avril, Mai & Juin.

Les moineaux qu'on veut élever ne doivent être dénichés que huit jours après qu'ils sont éclos. Vous les nourrissez de tout ce que vous voudrez, comme pain trempé avec de l'eau, ou mêlé avec fromage mol, autrement dit fromage à la pie, grains, cerises ou autres choses semblables. On n'éleve cet oiseau que parce qu'il est fort familier.

On m'a assuré d'en avoir vu de blancs de leur naturel & sans artifice.

Lorsque vous voyez un moineau blanc en tout ou en partie, & qu'il n'a pas les yeux rouges, à la mue il reprendra ses plumes naturelles à son espèce : s'il a les yeux rouges, il gardera sa blancheur. Il y a aussi des linottes blanches.

De la Tourterelle, Turtur.

La tourterelle est une espèce de pigeon sauvage : elle fait ordinairement son nid dans les bois, sur les arbres les plus hauts, & cela de brins de bois rompus, mêlés de terre avec une merveilleuse adresse, dans une figure ronde au milieu de laquelle elle a coutume de laisser un petit trou pour faire égoutter les eaux des pluies, & pour donner de l'air à ses petits. Elle pond, comme les autres oiseaux, trois fois l'année, en Avril, Mai & Juin.

Les tourterelles que l'on achète chez les Oiseliens, valent mieux que celles des bois : elles ne sont pas si farouches.

On les nourrit de chenevis : elles couvent dans les maisons comme les pigeons. On les mettra deux à deux au mois de Février, dans des cabanes un peu grandes, avec des paniers pour couvrir, sans s'embarrasser de leurs petits qu'elles élèvent fort bien.

Cet oiseau est agréable à cause de sa douceur. Son chant est un peu lugubre. Il est d'un bon manger, sur-tout le tourtereau.

De la Pivoine, Pyrrhulus.

La pivoine ou bouvreuil ébourgeonneux, est un bel oiseau, tant par son plumage que par la facilité qu'il a d'apprendre ce qu'on lui montre : il parle & siffle.

On doit le dénicher huit jours après que les petits sont éclos, & les nourrir de la pâte que j'ai décrite pour les alouettes. Quand il mangera seul, on lui donnera le chenevis en son entier.

De la Mésange, Fringilla.

Entre tous les autres oiseaux de cage, la mésange a le naturel fort gai, chante doucement & mélodieusement, & par-dessus tout cela elle est très-belle & agréable à voir. Elle fait son nid trois fois l'année ; savoir, la première fois à la fin du mois d'Avril, dans les arbrisseaux & dans les haies de lierre & de laurier ; la seconde fois au milieu du mois de Mai ; & pour la troisième & dernière fois elle fait ses petits à la fin du mois de Juin. Cette règle est observée pour ce qui arrive le plus ordinairement ; car quelquefois il y en a qui couvent plutôt, & d'autres qui le font plus tard. Elles ont l'adresse de faire leur nid proprement avec des racines de certaines herbes extrêmement déliées, & quelquefois avec des feuilles de roseau, selon la commodité du lieu qu'elles ont choisi pour faire leurs petits. Quand donc vous aurez trouvé un nid de mésanges, vous ne les dénicherez que huit jours après qu'elles seront écloses, & les nourrirez avec du cœur de mouton, de veau ou de bœuf haché bien menu. Il faut en le hachant en ôter la graisse, les nerfs & les petits filets, afin que ces petits oiseaux n'aient pas de peine à le digérer. Vous les abéquerez toutes les deux ou trois heures, & leur donnerez deux ou trois béquées à-la-fois seulement, de peur de les faire mourir à force de trop manger. Lorsque vous connoîtrez qu'elles seront assez fortes pour pouvoir manger seules, vous les placerez toutes dans une cage, & mettrez dedans du cœur de mouton haché ; mais vous ne laisserez pas pour cela de les abéquer de fois à autre dans la journée pour plus grande assurance.

Quand elles seront accoutumées à manger seules, vous pourrez leur donner de la pâte qui se donne aux rossignols, de laquelle, lorsqu'elles se seront avisées d'en manger, vous leur ôterez entièrement le cœur de mouton, pour ne leur plus donner que de ladite pâte : après cela, si vous voulez qu'elles siffent, vous les instruirez comme on fait les autres oiseaux, & vous reconnoîtrez en peu de tems que cet oiseau est très-propre pour apprendre.

Celles qu'on prend toutes grandes au filet ou au trébuchet, sont meilleures que les autres pour leur ramage. Quand on les a ainsi nouvellement prises, elles ne chantent que dix ou douze jours après. Vous leur donnerez dans le commencement à manger de figes fraîches ou seches ; si on n'est pas dans le tems, vous leur donnerez aussi de la pâte qui se donne aux rossignols : la composition en est enseignée ci-devant. Lorsque vous verrez qu'elles en mangeront, vous leur ôterez les figes, pour ne leur plus donner que de ladite pâte, qui leur est un aliment merveilleux.

La mésange ne craint que la goutte, & elle en est plus incommodée que pas un autre oiseau ; le moyen de l'en préserver, est de la mettre pendant l'hiver dans une cage bien close, & dans une chambre fort chaude.

Du Roitelet, Trochilus.

Le roitelet est très-petit & d'une complexion fort délicate : il chante agréablement & approche fort du rossignol. L'hiver on le voit souvent sur les toits des maisons, ou dans les trous de quelques vieilles mafures, où le soleil donne & où le vent l'incommodé le moins. Il s'élève de cette manière.

On le tient bien chaudement dans le nid, & on lui donne pour mangeaille du cœur de mouton ou de veau haché bien menu, de la même façon qu'il a été dit pour la mésange. Il faut lui donner souvent à manger & peu à chaque fois, afin qu'il puisse digérer plus aisément.

On doit avoir grand soin qu'il n'endure point de froid, & sur-tout pendant la nuit : pour cet effet quand il mange seul, on le met dans une cage qui ait un petit retranchement fourré de drap rouge, avec une petite porte par laquelle il puisse entrer pour se retirer la nuit, & se défendre ainsi du froid toute l'année. Vous le nourrirez tant qu'il vivra de cœur de mouton haché bien menu, & quelquefois vous lui donnerez la même pâte qu'on donne aux rossignols. Il sera bon de lui présenter quelques mouches, afin qu'il se divertisse à les béqueter.

Du Merle, Merula.

Le merle apprend aisément ce qu'on lui montre, comme parler & siffler. Il fait ordi-

nairement son nid dans les bois, sur des arbres bien hauts : il n'est bon que quand il a été élevé de jeunesse. Vous le nourrirez de chenevis écrasé, de persil haché bien menu & de mie de pain, dont vous ferez une pâte que vous liquéfiez avec de l'eau, & la renouvellez de deux jours en deux jours si faire se peut; vous lui en donnerez à manger tant qu'il voudra.

Il est le plus fort & le plus robuste de tous les oiseaux qui se mettent en cage : il n'est sujet à aucune maladie qui le puisse faire mourir, si ce n'est la vieillesse qui est un mal universel, & qui sans rien épargner, détruit indifféremment toutes les choses du monde.

Du Sanfonnet ou Etourneau, *Sturnus*.

Le sanfonnet siffle & parle fort aisément quand il a été instruit : il est de la grosseur du merle, de couleur verte & noire. On le nourrit comme le merle, de chenevis, de persil & de mie de pain, dont on fait une pâte qu'on liquéfie avec de l'eau, & qu'on renouvelle tous les deux jours. Il fait ordinairement son nid dans des trous qui se font sous de vieux chênes, ou dans les trous des Eglises.

On distingue les mâles d'avec les femelles, en ce qu'ils ont un filet noir sur la langue.

Il n'y a pas grande différence des sanfonnets aux étourneaux : on les prend les uns & les autres aux filets avec quelques appellans le long d'une marre d'eau depuis la Saint-Jean jusqu'à la mi-Août.

De la Pie, *Pica*; & du Geai.

La pie s'appriivoise aisément, apprend à parler & cause beaucoup. Cet oiseau est très-sale & larron; il cache tout ce qu'il trouve, & sur-tout l'or & l'argent : d'où vient qu'il a été appelé en Latin : *Monedula à furrpiendis monetis*.

On la nourrit de tout ce qu'on veut lorsqu'elle mange seule; mais quand elle est jeune, on la nourrit de fromage mol mêlé avec de la mie de pain.

Il n'est pas nécessaire de l'enfermer dans une cage quand elle mange seule, à moins qu'on ne veuille lui apprendre à parler; car pour lors elle apprend mieux lorsqu'elle est renfermée, parce qu'elle est moins dissipée. Si on ne se soucie point qu'elle parle, on la laisse courir dans la maison ou dans une cour. Elle n'est sujette à aucune maladie. Le mâle se distingue d'avec la femelle, en ce qu'il a des plumes bleues sur le croupion.

Le geai s'élève comme la pie : il est de même grosseur, & n'est différent que par les plumes : il parle également quand il a été instruit; mais il est encore plus sale que la pie.

Du Perroquet, *Pittacus*.

Cet oiseau vient d'Afrique, d'Amérique & des autres pays chauds. Il est de médiocre grosseur, ayant les plumes vertes mêlées de jaune, de rouge & de noir : ordinairement il a les ongles crochus, & le bec aquilin comme un oiseau de proie. On prétend que chaque isle a son perroquet : du moins nous en connoissons seize especes différentes; le *maximus cyano-croceus*, un autre *maximus vertice capitis compresso*, l'*albus cristatus*, le *viridis cum alarum costâ supernâ rubente*, le *poikilorenchos*, le *malanorenchos*, le *leuco-cephalus*, le *cinerifus*, l'*erythro-leucus*, le *torquatus macrourus*, l'*erythro-clorus macrourus*, le *torquatus macrourus minor*, l'*erythro-clorus torquatus cristatus*, l'*erythro-cyanus*, l'*erythro-xanthus*, & le *purpureus*.

Le perroquet vit de fruits quand il est sauvage. On nous l'apporte tout élevé; & tant qu'il vit on le nourrit de chenevis, de pain trempé dans du vin, qu'on nomme ordinairement soupe au perroquet, de pain seul, d'échaudé, de biscuit, de viande cuite, de soupe & de toute autre chose; mais sur-tout il faut prendre garde de lui donner du persil ou du citron : c'est du poison pour lui.

Quand il est instruit, il imite la parole des hommes & les cris de plusieurs animaux. On appelloit anciennement le perroquet, pape-gai; parce que, disoit-on, il est comme le pape ou le roi des oiseaux; & selon d'autres de nos Anciens, parce qu'il est digne d'être offert au Pape, à cause de sa beauté. Le mot de perroquet vient de perret ou petite pierre, comme on nomme une pie, margot; un corbeau, colas; un mouton, robin; un âne, martin.

Cet oiseau vit fort long-tems, & ne meurt ordinairement que de vieillesse. Les perroquets gris sont plus rares & parlent mieux : les *perriques* ou *perruches* sont les plus familières, les plus dociles & les plus estimées quand elles parlent : les *haras* n'ont de beau que la grosseur & le plumage.

Des Maladies des Oiseaux en général.

Les oiseaux sont sujets à plusieurs maladies & infirmités dont la diversité cause différens effets, & donne différens signes & indices qui, lorsqu'ils sont cachés, occasionnent que les maladies demeurent inconnues, de sorte qu'on n'y peut apporter aucuns remèdes, ne sachant qui elles sont, d'où elles procedent, ni ce qui est bon au-contreaire à leur guérison : ainsi les signes extérieurs sont des circonstances absolument nécessaires pour connoître les vices intérieurs dans les oiseaux aussi-bien que dans les autres animaux : c'est pourquoy pour l'éclaircissement & la commodité de ceux qui desirent connoître les maladies de leurs oiseaux, j'ai bien voulu recueillir sommairement à la fin de ce Chapitre, tout ce que j'en ai dit plus amplement aux différens endroits où j'ai parlé des maladies de chaque oiseau en particulier, & des connoissances qu'on en peut avoir.

Apostumes & gales. La plupart des oiseaux, & particulièrement ceux qui sont d'un naturel chaud, sont attaqués d'apostumes & de gales qui leur viennent & paroissent sur la tête : elles sont jaunes & de la grosseur d'un grain de chenevis. Quand cela leur arrive, il faut les graisser deux ou trois fois avec du beurre frais, ou de la graisse de chapon ou poule. Voyez ce que j'en ai dit ci-dessus.

Langueur. Il y a encore une autre espece de maladie qui vient aux oiseaux, qu'on appelle langueur, parce que l'oiseau qui en est incommodé, a le corps gros & enflé, la chair toute couverte de veines rouges; il a l'estomac extrêmement maigre, & outre cela il ne fait autre chose toute la journée que de jeter sa mangeaille : le remède qu'il lui faut apporter, est de lui changer sa mangeaille; c'est-à-dire, s'il mange de la navette, on lui donnera du chenevis, & mettre dans son eau un peu de sucre candi.

Goutte. Les oiseaux d'une complexion délicate, comme la fauvette, la mésange, le rossignol, le roitelet, sont fort sujets à la goutte : lorsqu'ils en sont incommodés, ils ne peuvent se débattre ni se tenir sur leurs pieds à cause de la grande douleur qu'ils endurent. On connoît quand ils en sont atteints, à leurs jambes & à leurs pieds qui deviennent rudes; & comme cette maladie ne leur vient que du froid qu'ils ont enduré, on aura soin pour la prévenir de les tenir chaudement.

Perte de vue. Le pinson est plus sujet à devenir aveugle que les autres oiseaux; & si d'abord on ne lui donne du remède, il est impossible de le guérir. Ce mal se connoît à ses yeux chassieux & à certaines petites plumes frisées qui lui viennent autour des yeux. Le remède est de lui donner un peu de jus de poirée mêlée dans son eau avec un peu de sucre pendant quelques jours, & de lui donner aussi de la graine de melon mondée.

Mal-caduc. Ce mal est presque incurable aux oiseaux qui en sont attaqués. Il n'y a point d'autres remèdes, s'ils en échappent une fois que de leur rogner les ongles, & les arroser souvent avec du vin.

Pépie. Il y en a qui veulent que les oiseaux soient sujets à une maladie qu'ils appellent la pépie, qui n'est pourtant point la pépie, mais un mal qui vient au-dedans du bec des oiseaux, auquel il faut apporter ce remède. Vous prendrez de la graine de melon que vous mettrez tremper dans de l'eau bien claire, vous la donnerez à boire à l'oiseau incommodé, l'espace de deux ou trois jours; & quand vous appercevrez qu'il y a de l'amendement, vous lui donnerez un peu de sucre candi trempé dans de l'eau claire.

Mal au croupion. Il est difficile de connoître quand un oiseau a mal au croupion : pour moi, je n'en saurois donner une autre marque, que de dire que lorsqu'il est incommodé en cette partie, il est mélancolique, & ne veut point chanter. Le remède est de lui couper la moitié de cette pointe qui y paroît; il en sortira de la matiere comme d'une tumeur : ensuite vous y mettrez un petit grain de sel fondu dans la bouche, & cela séchera entièrement la plaie. Tous les oiseaux généralement sont sujets à cette maladie, mais particulièrement ceux qui sont en cage; quelques-uns se soulagent eux-mêmes de cette maladie.

Flux-de-ventre. Les oiseaux ont quelquefois le flux-de-ventre; ce qui se connoît à leur excrément, lequel pour lors est plus liquide que de coutume; & à leur voir remuer & ferrer la queue. Il faut couper les plumes de leur queue, & toutes celles qui sont autour de

la partie par laquelle ils jettent leur excrément qu'il faut graisser avec de l'huile ; & après , au lieu de chenevis , leur donner de la graine de melon mondée l'espace de deux jours : & si ce sont des oiseaux qui ne mangent point de chenevis , on leur ôtera leur mangeaille ordinaire pour leur donner des jaunes d'œufs durs.

Mue. C'est encore une maladie naturelle à tous les oiseaux : ceux qui la font à la fin de Juillet ou au commencement d'Août , ne sont pas si sujets à mourir que ceux qui la font plus tard , parce que les vents froids leur sont fort nuisibles : on connoît cela quand on les voit paroître gros , tristes & mélancoliques , hériffer leurs plumes & les tirer avec le bec ; le remède est de ne les pas exposer au froid du matin ni du soir , & de leur jeter du vin tiède de jour à autre avec la bouche sur leurs plumes , & les faire sécher au soleil ou devant le feu.

Jambe rompue. Comme il arrive assez souvent que les oiseaux se rompent quelque jambe , j'ai cru qu'il étoit nécessaire d'enseigner les moyens de la leur remettre & de les guérir. Premièrement , quand cet accident leur est arrivé , on doit leur placer à boire & à manger au bas de la cage , & y mettre du petit foin ou de la mousse : pour cet effet , on leur ôte les bâtons sur lesquels ils se perchent , afin qu'ils ne sautent point dessus pour chercher à manger & qu'ainsi ils ne se blessent pas davantage. Il ne leur faut point lier ni empaqueter la jambe en aucune façon , parce que cela feroit venir quelque inflammation dans la ligature : on les mettra seulement dans un lieu écarté , de peur qu'entendant du bruit , ils ne se débattent & ne s'achevent de rompre entièrement ; & laissant ainsi en liberté la jambe ou la cuisse qui aura été rompue , la nature la fera reprendre d'elle-même.

Purgation des Oiseaux.

Le rossignol & tous les autres oiseaux qui mangent de la pâte doivent être purgés une fois le mois pour le moins , en leur donnant deux ou trois vers de farine à-la-fois : deux jours après on mettra dans leur eau gros comme une noisette de sucre candi ; & toutes les fois que vos oiseaux n'auront point de voix , mettez un peu de réglisse dans leur eau , afin de donner plus de faveur à leur boisson , & de leur éclaircir parfaitement la voix.

Les oiseaux qui mangent du chenevis , du millet , de la navette , se purgent avec de la graine de melon mondée , & toutes sortes d'herbes rafraîchissantes , comme feuilles de laitues , raves , mouron , fenéçon , poirée. On leur donnera aussi du sucre de la manière expliquée ci-dessus.

Comment il se faut servir des Oiseaux pour en prendre d'autres , & pour les faire chanter.

Quoique tous les oiseaux , excepté le pinçon , chantent pendant l'hiver , il s'en trouve néanmoins quelques-uns qui cessent de le faire dans le tems de la mue : c'est pourquoi dans le commencement du mois de Mai vous purgerez de cette manière ceux dont vous voulez vous servir pour en prendre d'autres. Vous leur donnerez un peu de jus de poirée mêlé avec de l'eau claire un jour , ensuite vous leur donnerez du fenéçon , du mouron & de la laitue l'espace de quinze jours. Vous ne laisserez pas de leur donner à manger pendant ce tems comme à l'ordinaire.

Le tems de prendre des oiseaux , est le mois de Septembre & d'Octobre.

On les prend ordinairement au filet , au trébuchet ou à la glu. On placera l'oiseau chantant fort près de l'appât dans la cage , pour en faire venir d'autres.

Quand vous en aurez pris , vous mettrez chaque espèce ensemble dans un lieu particulier & dans une cage fort basse , dans laquelle vous aurez soin de mettre à boire & à manger , & que vous couvrirez d'une toile , parce que ces sortes d'oiseaux sont fort farouches. Vous les laisserez dans cette cage environ un mois , au bout duquel vous pourrez les mettre tous séparément dans des cages : ils ne manqueront pas de chanter au nouveau , pourvu que vous en ayez soin & qu'ils vivent.

CHAPITRE V.

Des Filets , Appeaux , Gluaux , Trébuchets , Pièges & autres ruses pour prendre les Bêtes & les menus Oiseaux & notamment de la Pipée.

JE diviserai ce Chapitre en trois articles : les deux premiers seront par ordre alphabétiques pour plus grande facilité , & la matière en sera traitée succinctement , afin que ces amusemens champêtres ne nous mènent pas trop loin. A l'égard du troisième article , il renfermera tout ce qu'on peut dire sur la pipée , & il sera un peu long , parce que cette chasse , qui est la plus commode , la plus divertissante & la plus amusante de toutes les chasses , est peu connue & presque point pratiquée en France , quoiqu'elle mérite de l'être. Je pense que c'est parce qu'on ne fait de quelle façon elle se fait parfaitement , qu'on s'est privé jusqu'à présent d'un plaisir qui seroit recherché avec empressement non-seulement des Particuliers , mais aussi des Seigneurs , & même des Dames à qui cette chasse est très-convenable.

ARTICLE I.

Des Filets de Chasse.

Il s'en fait de toutes sortes de formes & de grandeurs pour prendre toutes sortes d'oiseaux & d'animaux tant terrestres qu'aquatiques. Les filets à poissons ont été expliqués au Chapitre de la Pêche ; il ne s'agit ici que de ceux qui servent aux différentes sortes de chasses & ruses champêtres.

Les *alliers* sont de longs filets quarrés à mailles quarrées , ou quelquefois en losange. Il y a les alliers à cailles , à perdrix , à faisans , à râles de genêt & à poules-d'eau ; ils ne diffèrent tous que par leur longueur & hauteur , & par la grandeur qu'on proportionne à la grosseur du gibier , à la prise duquel ils doivent servir ; on les tend en ligne droite le long des piquets espacés d'environ deux pieds & demi dans les lieux & saisons où ces différens gibiers donnent.

L'*araignée* sert principalement à prendre des merles : elle est maillée en losange , large chacune d'un pouce , d'un fil délié & retors en deux. On donne à ce filet sept à huit pieds de large , sur cinq pieds de haut , à proportion de la hauteur des haies près desquelles on le dresse. Les araignées , pour prendre les oiseaux de proie , doivent avoir leurs mailles de deux à trois pouces , & la hauteur proportionnée à l'arbre où on les tend en angle qui accole l'arbre , & avec un oiseau de proie privé en-deça près de terre pour appeler.

Les *nappes* servent à prendre les alouettes au miroir , les ortolans , & les canards sauvages dans l'eau. Ce sont deux longs pans de filets quarrés & à-peu-près égaux : on les tend bien roides avec des piquets , en laissant entre les nappes autant d'espace qu'elles en peuvent couvrir en se refermant comme les deux battans d'une porte , ce qui se fait par le moyen de deux cordes attachées au bout des battans , lesquelles viennent se réunir en une , & sont tirées par un homme qui se tient caché dans une loge un peu éloignée , d'où il ferme les nappes quand il voit des oiseaux à portée d'y être enveloppés. Aux alouettes & aux ortolans , on met quelques appellans de la même espèce attachés par le pied , & qui voltigent entre les deux nappes ; c'est ce qu'on appelle des perchans : on y attire les alouettes par un miroir ou morceau de verre monté sur un pivot , que le même homme fait tourner avec une ficelle qui répond aussi à sa loge. Les nappes à canards se dressent à-peu-près de même ; mais il faut qu'elles soient un demi-pied dans l'eau , pour qu'ils n'aperçoivent pas le piège ; & on a deux couples de canards apprivoisés , mâle & femelle , pour appeler & pour quêter & amener les sauvages ; car il faut quelquefois leur lâcher pour cet effet un mâle qui va les joindre , & qui revenant au cri de sa femelle qu'on tient engagé , amène les autres avec lui.

Les mailles des nappes aux ortolans , ne doivent avoir que trois quarts de pouce

celles des alouettes, un pouce; celles des canards, trois pouces, & le filet doit avoir douze toises de long; on les teint en brun: les nappes aux alouettes & aux ortolans ne passent guere neuf toises de longueur.

Les *poches* ou *pochettes*, sont des filets faits en forme de sac ou de bourse, qu'on tend pour prendre des lapins, des perdrix & des faisans. On les fait toutes en mailles à losange, large de deux pouces chacune, sur vingt mailles de leureur: mais les poches à faisans doivent être de fil fin, retors à trois fils, & plus longues; on leur donne quatre à cinq pieds entre les deux boucles.

Rets. Il y a plusieurs manieres de chasser au rets, la meilleure est la tonnelle, dont nous parlerons ci-après dans son ordre alphabétique des filets.

Dans le mois de Juin on peut commencer de chasser au rets les jeunes linottes, & autres petits oiseaux semblables; & après que les navettes sont passées, on va les chercher dans les foins qui les attirent, parce qu'il y a toutes sortes de graines: l'été, il faut avoir une nichée de petits moineaux pour appeler ceux des environs; & s'il y a quatre passereaux, on donne la béquée à deux à-la-fois seulement, afin qu'il y en ait toujours deux qui appellent. On doit prendre pareillement une nichée de chardonnerets, & en user de même; mettre entre les deux rets ceux que vous laissez jeûner, & porter ceux à qui vous aurez donné la béquée dans la cabane, ou à l'endroit d'où vous tirerez le filet, jusqu'à ce que vous vouliez changer.

Pendant l'été, on va à la chasse aux abreuvoirs; en Août, on va aux filasses, c'est-à-dire, dans les cheneviers avec les rets & quelques jeunes appellans, ou quelques bons oiseaux mués.

On a aussi au commencement d'Août le passage des ortolans, qui dure peu: il faut chercher les montagnes & les lieux hauts, & avoir deux douzaines de bons appellans mués, ou bien accoutumés en cage, pour y avoir été nourris de longue main, & en mettre pareillement à deux perchantes à la tête de votre rets.

À la Sainte-Croix, ou vers la mi-Septembre, le passage de toutes sortes d'oiseaux est ouvert; on doit en avoir de toutes especes, principalement de ceux qui se mettent aux perchantes & dans les cages aux environs du rets, mettre les morts dans l'espace des battans du filet, & à la tête en mettre de vivans à tout autant de perchantes que vous aurez d'especes différentes: plus il y en aura, mieux ce sera en les arrangeant sur leurs reposoirs, & faisant en sorte d'avoir une levée de chaque sorte d'oiseaux vivans; mais ceux qui sont dans les cages servent beaucoup plus. Le passage dure jusqu'aux environs de la Saint-Martin.

Après ce tems, il faut chasser aux vallées, & que le rets soit garni de verdure: vous y mettez une croisée de pinsons & de chardonnerets, avec un chardonneret vivant dans le filet, & les autres levées accoutumées, & si vous y mettez toutes sortes de perchantes, vous ferez bonne & agréable chasse. Il est bon d'ajuster vos levées, desorte qu'elles n'aient aucun défaut, & qu'elles ne demeurent pas suspendues lorsque vous les haufiez, afin que les perchantes ne se battent pas, & qu'elles ne les remuent que quand vous les ferez mouvoir, & ne les levez jamais en face aux oiseaux lorsqu'ils arrivent, pour ne les point épouvanter. La croisée des moineaux n'est pas trop bonne quand il passe beaucoup de pinsons: servez-vous plutôt de deux petits pieux arrêtés, parce qu'ils cherchent à les battre en terre, & ne s'y mettent pas volontiers.

Ceux qui n'ont pas de bons oiseaux de mue, doivent prendre une chouette ou un hibou, & les mettre sur un petit gabion élevé de terre, avec quatre ou cinq pinsons de l'autre côté, & ils feront une chasse très-divertissante; ces mêmes oiseaux niais servent pour chasser à l'abreuvoir avec deux perchantes attachées par l'extrémité des ailes, ou bien ayant les yeux fillés.

Une autre maniere de chasser au rets, est de chercher d'abord où fréquentent grandes bandes d'oiseaux différens, & y placer son rets commodément. Vous vous servirez d'une petite cage longue, le long de laquelle vous mettez d'un côté des linottes, & de l'autre des chardonnerets, leur donnant fort peu à manger afin qu'ils crient; & lorsque vous leur en donnerez, donnez-en à tous à-la-fois, afin qu'ils fassent le bruit qu'ils ont coutume de faire lorsqu'ils trouvent de la pâture. La petite cage sera placée dans le filet avec quatre chardons & de la queue de cheval contre terre: cela servira à couvrir la petite cage: & à faire croire aux autres oiseaux que ce sont leurs semblables qui sont à la pâture en voyant leur mangeaille naturelle, & en entendant ce petit bruit qu'ils font en mangeant. Il en faut met-

tre aussi quelques-uns de morts par-ci par-là dans le filet, couchés sur le ventre comme s'ils étoient vivans, & en attacher à une croisée qui soient d'especes différentes. Ensuite quelqu'un ira chasser tout doucement la bande d'oiseaux vers le filet. Plus il sera long, meilleur il sera: on doit les prendre toujours de neuf à dix pans de long, & que les pans soient à mailles bâtarde. On peut pratiquer la même méthode pour les alouettes: le plus difficile est de se bien placer en lieu où il y ait de la pâture, comme chardons & autres grains.

La chasse au rets faillant se fait depuis Noël jusqu'à la mi-Avril. Dans les lieux où fréquentent plusieurs sortes d'oiseaux, on en prépare un près des haies & buissons, on prend des revannes & des grappins de grain, qui servent à les faire venir de loin, & à cacher les filets. Jusqu'à la mi-Mars, on leur donne du millet, de la graine de lin, ou du cumin dont l'odeur les attire davantage: jusqu'à la mi-Avril, du chenevis tout seul, & avec cela on fait de belles chasses, même pendant la pluie & le mauvais tems: c'est alors qu'on en prend le plus, parce qu'ils ont plus besoin de nourriture & de couvert. Il ne faut à cette chasse, ni appellans, ni perchantes; mais le rets doit avoir au moins huit pas de long sur six-vingt mailles de hauteur, & être très-fin. Quand on ne s'en sert que d'un, il est bon qu'il soit de quatre pas avec cent mailles de hauteur.

La *tirasse* est un filet à mailles quarrées ou en losanges, dont un des côtés est bordé d'une corde qui excède chaque bout de la tirasse de cinq à six pieds pour la pouvoir tirer. On les fait depuis deux cens jusqu'à quatre cens mailles de leureur d'un pouce de large: elles doivent être d'un fil fort, & retors en trois bien rondement; il y en a qui les font teindre en brun. On tirasse les cailles en Mai & Septembre: on y prend aussi les perdrix. Pour cela, on fait chasser doucement devant soi un chien couchant instruit à arrêter la plume; il doit chasser au vent le nez dedans, pour mieux sentir le gibier, & faire des arrêts plus fréquents: aussi-tôt qu'il a arrêté, on va devant lui, à quinze pas on déploie la tirasse, on la porte à deux, ou si l'on chasse seul, on la tient d'un bout sur le bras gauche, & avec un bâton ferré en pointe qu'on met à l'autre bout de la corde, on l'arrête en terre, puis en tournant on couvre le chien avec la tirasse, & on fait partir la caille qui donne dans la tirasse, qu'on ferme aussi-tôt pour prendre le gibier & le mettre dans la pannetiere; après quoi on recommence à chasser.

On tirasse aussi sans chien, mais à l'appau quand les cailles sont en chaleur: on les trouve alors dans les bleds verts & dans les prés. On ne tirasse point lorsqu'il a plu, parce que quand l'herbe est mouillée, soit de pluie ou de rosée, les cailles ne se promettent pas. Le véritable tems pour tirasser, est une heure après le lever du soleil, & une heure avant son coucher.

La *tonnelle* ou *tomberel*, est une espece de filet qui a quinze pieds de queue, pour prendre les perdrix. Le Chasseur, après l'avoir bien tendue contre terre, passe d'un autre côté par derriere les perdrix, & les chasse doucement vers la tonnelle, en poussant devant soi un boeuf ou une vache de bois peint; ou bien il prend de la toile peinte en couleur de vache; avec une tête d'osier, oreilles, cornes & col, qui imitent le naturel de la vache, & une sonnette que le Chasseur portera au col. Il tiendra une branche bien feuillue à sa bouche, & feignant de la manger afin de ne pas découvrir son visage, il fera semblant de labourer & de paître; & sans laisser aucune perdrix derriere soi, il les amonera toutes dans la tonnelle. On ne la dresse ordinairement que vers l'endroit où l'homme, porteur de la vache, sera aperçu après quelques tours de marche, que les perdrix veulent aller naturellement: pour cela il pique en terre sa figure de vache sur quatre bâtons, & elle lui sert d'abri & de cache pour tendre la tonnelle, à l'embouchure de laquelle il dresse un pan de filet de chaque côté en angle obtus, pour que les perdrix donnent plus facilement dans l'ouverture de la tonnelle: quand elles en sont proche, on les presse davantage, & aussi-tôt qu'elles y sont entrées, on y court pour relever la tonnelle & prendre le gibier. On peut tonnellier en tout tems & à toutes les heures du jour, principalement le matin & le soir: les perdrix chantent une heure après le jour, ce qui les découvre. On se sert de la vache artificielle pour approcher de tous les oiseaux sauvages. Dudiné, Peintre Italien, mort en 1564, passe pour être l'inventeur de cette ruse.

Le *traîneau* est un filet qui a deux ailes fort longues, avec un bâton à chaque côté, & que deux hommes traînent la nuit à travers champs, dans les endroits où ils ont remarqué qu'il y a du gibier; & dès qu'ils voient, sentent ou entendent quelque oiseau sous le filet, ils le lâchent à terre pour prendre le gibier qui est dessous. On prend au traîneau les alouettes, les cailles, les perdrix, vanneaux, becasses, pluviers & autre gibier. On va sur le soir voir où ils se mettent, principalement les perdrix, qu'il n'y a qu'à suivre doucement jusqu'à ce qu'elles ne chantent plus, & marquer l'endroit par quelque bâton, on y va avec une lanterne fourde

à la main tournée du côté des perdrix, pour qu'on les voie sans être vu. On donne aux traîneaux depuis six jusqu'à douze & quinze toises de largeur, & quinze à dix-huit pieds de hauteur: on les fait à grandes mailles, pour qu'ils ne soient pas si lourds.

Le *tramail* est un filet composé de trois rangs de mailles, les unes devant les autres, dont celles de devant & de derrière sont fort larges, & faites d'une petite ficelle: la toile du milieu qui s'appelle la nappe, est faite d'un fil délié; elle s'engage dans les grandes mailles qui en bouchent l'issue au poisson qui y est entré.

L'on trouve de toutes sortes de filets & des appeaux de toute espèce chez ceux qui font le métier d'en vendre.

Il faut laver les filets à l'eau nette, toutes les fois qu'on s'en est servi, reprendre les mailles aussi-tôt qu'il y en a qui manquent, & les tenir en des endroits où ils ne soient point exposés aux rats, à l'humidité, ni au soleil. Les Marins tannent leurs filets pour qu'ils durent davantage.

ARTICLE II.

Des Appeaux, Gluaux, Trébuchets, Pièges & autres ruses pour prendre les Oiseaux & les Bêtes terrestres.

L'*appeau* est une espèce de soufflet dont on se sert pour attirer les bêtes au filet ou au piège, en contrefaisant le son de leur voix. Il s'en fait pour toutes sortes d'animaux, même pour les cerfs & les renards, & ce n'est autre chose que des anches semblables à celles de l'orgue, qui ont différens effets selon les petites boîtes qui les enferment. Il en sera parlé plus au long ci-après, à l'article de la pipée.

La *bricole* est un filet de petites cordes, ou de fil-d'archal qui a forme de bourse; on s'en sert pour prendre les grandes bêtes. On bricole aussi le brochet.

Chanterelle, se dit des oiseaux qu'on a mis en cage pour servir d'appeaux, & sur-tout de la perdrix femelle qu'on pose au bout des sillons où l'on a tendu des passés & des filets dans lesquels elle fait donner les mâles qu'elle appelle.

Collets, *lacs* ou *lacets*, sont des petits filets de corde ou de crin qu'on tend dans des haies, sillons, rigoles ou passages étroits avec un nœud coulant dans lequel les lievres, lapins, perdrix, alouettes, becasses, becassines & autre gibier, se prennent en y passant. On fait aussi des collets de fil-d'archal ou de fer pour les loups, sangliers, cerfs, renards & autres animaux: on les proportionne à la grosseur & à la force de la bête; on les tend au-dessus de terre à leur portée dans les endroits où l'on trouve leurs pieds ou fumées; on les attache à quelque branche ou perche bien ferme & pliée en arc, dont le bout n'est arrêté que par une coche ou entaille faite à un arbre voisin dont la branche ou perche qui porte le collet se dégage, & en se redressant, enlève le collet & la bête au moindre mouvement qu'elle y donne. Il est bon, en dressant ces pièges, de se frotter les mains & la semelle des fouliers, de charognes, fientes, herbes ou autres appâts, dont l'odeur puisse se répandre & y attirer les bêtes à qui l'on en veut.

Cornets. Pour prendre aisément toutes sortes d'oiseaux voraces, comme corneilles, pies & autres, faites des cornets de fort papier gris ou bleu; frottez-en le dedans avec de la glu, & mettez au fond quelque morceau de charogne ou autre appât qui les attire: en frottant la tête du cornet, la glu s'attache à leurs plumes; & ainsi affublés, ne pouvant plus voir ni voler, ils retombent bien vite, & on les prend à la main.

Le *duc* est un oiseau de proie dont on se sert pour le poser sur une perche près quelque grand arbre seul, voisin d'une tour, muraille ou fenêtre d'où l'on tire commodément les oiseaux qui viennent en foule voir le Duc. On peut se cacher dans l'arbre même avec quelques feuilles ou genêts.

Feu, *foûée* ou *foie*. Il faut être au moins trois personnes à cet amusement, qui ne se prend que les nuits d'hiver quand il fait de la gelée ou du gros vent. On va le long des haies, & sur-tout près des buissons de houx dans lesquels les petits oiseaux se retirent & dorment la tête tournée au vent: un des acteurs va en frappant avec un bâton par derrière la haie pour les en faire sortir, pendant que les deux autres qui sont de l'autre côté, qui est le dessus du vent, vont doucement leur train, en portant, l'un un flambeau, l'autre une torche de paille ou autre feu, auquel les oiseaux réveillés en sursaut volent, parce

qu'ils croient que c'est le jour, & ils viennent donner dans un filet quarré attaché à deux bâtons, qu'une troisième personne porte à côté du feu: aussi-tôt que les oiseaux ont donné dans le filet, on les y enferme & on les étourdit en croisant les deux bâtons du filet, & en le frappant contre terre: ou bien, au lieu de cela on se sert de rameaux, qui sont de longues perches garnies de branches, avec lesquelles on rabat les oiseaux.

Fossette. Les enfans, les bergers & les paysans s'amusez, depuis la fin de Novembre jusqu'en Mars, à prendre de menus oiseaux dans des fossettes qu'ils creusent en terre le long des haies & buissons où la volaille cherche l'abri: on leur jette du grain dans les fosses, & ils s'y trouvent pris & enfermés par la chute d'un morceau de gazon de la largeur de l'ouverture de la fossette, que les oiseaux font tomber en marchant sur la marche de la fourchette qui soutient le gazon. On les prend de même dans les cours & jardins, en posant sur une fosse une table soutenue d'une fourchette, qu'on tire avec une ficelle, de la maison.

Glu. Nous donnerons dans l'article suivant, en parlant de la pipée, les différentes manières de faire la glu; mais pour la faire prendre dans l'eau & à la gelée, il faut jeter dans une terrine ou plat vernissé, deux cuillerées & demie ou trois cuillerées d'huile de noix, mettre la terrine sur le feu, & y mêler deux onces ou deux onces & demie de poix-résine en poudre très-fine, remuant bien le tout avec une spatule de bois, jusqu'à ce que la poix-résine soit fondue & que l'huile frémissse; puis la retirer de dessus le feu, la mettre sur de la cendre chaude, & y mêler dedans une livre de glu, jusqu'à ce qu'elle soit en consistance d'onguent un peu liquide; ensuite la ferrer dans un pot pour s'en servir au besoin.

D'autres mêlent une livre de glu avec une once d'huile de noix sur le feu, & quand cela est bien incorporé, ils le retirent du feu & y mêlent une demi-once de térébenthine. La glu se conserve dans un pot de terre couvert de parchemin, mis à la cave ou dans un lieu humide.

On se sert de cette glu pour prendre les canards sauvages ou autres oiseaux aquatiques lorsqu'ils tombent le soir, sur-tout dans un lieu particulier d'un marais ou étang: on y tend des cordes enduites de cette glu, en zigzag & un peu lâches, soutenues par des petits paquets de jonc ou des morceaux de liege, de distance en distance. Les bouts des cordes sont attachés à de forts piquets qu'on enfonce dans l'eau. On prend de cette manière quantité de gibier, & on ne les épouvante pas comme avec le fusil.

Gluaux. On prend beaucoup de petits oiseaux aux gluaux, en les fichant en terre à l'ombre, près des abreuvoirs où ils vont boire. Nous parlerons plus amplement des gluaux à l'article de la pipée.

Miroir, voyez ci-dessus *Nappes*.

Nasse. On prend les oiseaux l'hiver dans les granges & greniers, en y tendant aux ouvertures quelques filets, & sur-tout celui que les Pêcheurs appellent *nasse*.

On fait aussi avec de l'osier très-fin une nasse en façon de mue ou cage à couvrir des poulets, au haut de laquelle il doit y avoir une ouverture large à l'embouchure, & qui aille toujours en diminuant par le dedans, de même que les cages qu'on fait de fil-de-fer à prendre les rats; mais il faut qu'elle soit plus grande. On doit la placer auprès de quelques buissons où il y ait du grain semé aux environs, & mettre une nichée de moineaux dedans, afin qu'ils crient & qu'ils appellent les autres, ayant auparavant abattu le grain qui est semé autour de la nasse, pour qu'ils ne s'en épouvantent pas. On met la nichée de moineaux dans quelque petite cage, afin qu'ils ne soient point tourmentés par les surveillans: ils entreront facilement, mais ils ne peuvent plus en sortir. Cette chasse est très-éprouvée & fort abondante.

Passée, est un grand filet qu'on tend entre deux grands arbres dans les clairières de bois taillis où l'on remarque que les becasses passent ou fréquentent. Les rets doivent être de grande étendue, & les arbres où on le place bien hauts, sinon on y met des perches; & si on n'y trouve point deux arbres à portée pour le tendre, mais un seul, on coupe un autre de même hauteur qu'on élague; ou bien on dresse quelques fortes perches bien liées les unes au bout des autres, qu'on plante en terre vis-à-vis l'arbre, & on les affermit de l'autre côté par trois ou quatre cordes arrêtées à des piquets fichés en terre; on met une poulie à celui des arbres du côté duquel on veut chasser les rets. La principale adresse est de le lâcher bien à propos quand on voit que la becasse donne dedans; & afin de faire descendre le filet avec plus de rapidité, on met du plomb ou quelque pierre aux deux bouts d'en haut du filet: le Chasseur,

après l'avoir monté, se tient assis dans une loge de branchages dressée sept à huit toises plus loin, d'où tenant les cordes en main ou attachées devant lui à un petit pieu, il veille attentivement sur le gibier qui peut venir, pour lâcher le filet & y courir aussi-tôt, rompre l'aile ou casser la cuisse à ce qu'il trouve, & remonter son rets. Cette chasse ne se fait que sur le soir après soleil couché, & le matin à la pointe du jour; mais elle est rude à cause de la saison.

Piege, est tout ce qui sert à attraper les oiseaux, le gibier & toutes les bêtes nuisibles: chacun en invente à sa mode. Les trapes, les traquenards, les bascules, sont des pieges pour les loups & les renards: il y a des pieges de fer qui se bandent & qui se lâchent pour prendre les fouines & autres animaux. On les trouve tout faits chez les Clintcaillers.

On attire les loups & les renards au piege en y traînant quelque charogne, comme nous le dirons ci-après sous le mot *traînée*: ou bien faites fondre du sain-doux le plus chaud qu'il se pourra; hâchez de la chair de mouton ou de lièvre par morceaux, dont quelques-uns seront assez gros pour pouvoir être attachés au piege; jetez cette chair dans le sain-doux tout chaud, & quand elle sera risolée & frite, retirez-la. Lorsque vous voudrez attirer le renard, quel qu'enfoncé qu'il soit dans le bois ou dans le terrier, prenez de cette chair, frottez-la d'huile d'aspic que tous les Apothicaires vendent, & pendez cette chair à trente ou quarante pas du fort en la saupoudrant de terre un peu poudreuse, le lendemain vous la trouverez mangée. Le soir du même jour, portez un piege à cet endroit, tendez-le & assurez-le bien, amorcez-le de la chair huilée comme dessus, éparpillez-le un peu de terre au tour, le lendemain matin vous trouverez la bête prise. Au reste, voyez ce qui a été dit ci-dessus à la chasse du loup & du renard.

La *Pinsonnée* n'est autre chose que la chasse au feu ou fouée, dont j'ai parlé ci-dessus, à laquelle on ajoute le secours des petits gluaux arrangés au bout d'un bâton portatif, dans lesquels les menus oiseaux s'empâtent les ailes.

Le *Pipeau* est un petit bâton fendu par un bout, pour y mettre une feuille de quelque plante, & qui sert à contrefaire le cri ou *Pipis* de quelques oiseaux, à les attirer & à les prendre. On en prend de toutes les sortes avec des pipeaux convenables: le laurier ajusté dans un pipeau, contrefait le cri des vanneaux; le poreau imite celui du rossignol; la feuille du lierre contrefait la voix des geais; la feuille de chiendent ou le pipeau de bois avec le ruban, contrefont la chouette à s'y méprendre: le cri du hibou est encore un moyen plus puissant pour attirer les oiseaux. Voyez l'article de la pipée ci-après.

Rabat: la chasse du rabat est celle où l'on va la nuit avec des filets pour rabattre sur le gibier qu'on pousse dedans avec des chiens secrets.

Traînée est une espece de chasse du loup qu'on fait en l'attirant dans un piege ou trape, par l'odeur d'une charogne qu'on traîne dans une campagne ou le long du chemin.

Trebucher: il s'en fait de plusieurs sortes; tout le fin est que le ressort qui les tient couverts, soit tendu si délicatement que l'oiseau le fasse lâcher au moindre mouvement.

On prend de compagnies entières de perdreaux sous un trebuchet, qui est une espece de cage sans fond, de simple osier si l'on veut, en forme de dôme. La veille du jour qu'on le veut tendre, on jette du grain dans quelque haie ou buisson pour y attirer les perdrix; & quand on s'apperçoit, tant au grain qu'aux fientes, qu'elles y sont venues, le lendemain on y porte la cage ou trebuchet: on le tend à-peu-près comme on fait une souriciere d'échisse, c'est-à-dire avec une marchette, dont un bout est attaché de long par une ficelle au bas d'un des côtés de la cage; & à l'autre bout de la marchette qui est plus longue que la cage n'est large, on fait une coche qui arrête délicatement la fourchette sur laquelle la cage est tendue: on met du grain par terre au milieu par tas, afin que les perdrix qui y entreront & qui sont très-avides, se jettant dessus & montant les unes sur les autres pour en avoir, touchent la marchette & détendent la cage. On la couvre d'épines pour qu'elle ne soit point apperçue, & on les en retire par un trou qu'on laisse au haut de la cage, & qu'on tient bouché par un caillou qui lui donne plus de poids quand elle n'est que d'osier.

Ceux qui en voudront savoir davantage sur cette matiere, n'ont qu'à acheter le Livre intitulé: *Amusement de la Campagne ou nouvelles Ruses innocentes*, qui se vend chez le même Libraire.

Au reste, j'ai marqué aux Chapitres I & XVIII du précédent Livre, quels sont les filets & chasses défendus: il faut y prendre garde pour ne se point faire d'affaires.

ARTICLE III.

De la Pipée.

Quoique la pipée soit une chasse peu connue & peu pratiquée en France, & qu'elle y soit tellement négligée, qu'à peine en entend-t-on parler, elle mérite néanmoins l'attention du Public, puisqu'elle fait depuis long-tems l'amusement de quelques Cours étrangères.

Elle est recommandable par son ancienneté, car je la crois presque aussi ancienne que les oiseaux, puisqu'elle est fondée sur leur antipathie mutuelle & leur haine irréconciliable contre les oiseaux nocturnes, comme le hibou, la chouette & autres, à l'exception des oiseaux aquatiques & domestiques, des faisans, perdrix, becasses & autres qui ne se branchent point, lesquels ne donnent pas de signes de leur aversion pour ces volatiles nocturnes, dont ils ne sont peut-être pas moins ennemis que tous les autres. Savoir si cette antipathie leur a été donnée au moment de la création, ou si elle leur est venue après coup, c'est ce que je ne déciderai point. Quoique personne ne puisse nier qu'elle leur est naturelle, qu'ils font usage de cette aversion, & qu'ils se la témoignent mutuellement d'abord qu'ils peuvent faire usage de leurs ailes, je n'en tirerai aucune conséquence ni pour ni contre cette opinion.

Tous les oiseaux qu'on peut appeler champêtres, à l'exception d'un très-petit nombre, sont susceptibles d'une haine si implacable, qu'ils n'ont point encore terminé leur querelle depuis tant de siècles qu'ils sont toujours prêts à se battre, & qu'ils n'ont pas encore pardonné aux hiboux & chouettes les fautes qu'ils leur reprochent chaquefois qu'ils les rencontrent, les traitant par-tout comme leurs plus cruels ennemis.

Il est vrai que la chouette & le hibou voyant parfaitement la nuit sans pouvoir se servir de leurs yeux que très-foiblement pendant tout le jour, jouissent d'un privilege dont les autres sont privés; & je croirois que leur haine vient d'un motif de jalousie de cet avantage, s'ils étoient les seuls à qui ce privilege fut accordé: mais les oies, les canards sauvages, les courlis & plusieurs autres ne voient pas moins la nuit que le hibou & la chouette, & leur privilege est bien plus étendu, puisqu'ils se servent avantageusement de leurs yeux jour & nuit, ce que le hibou & la chouette ne peuvent faire.

Ce n'est donc point de cette cause que leur aversion naturelle tire son origine; elle leur vient d'ailleurs infailliblement, ils ne sont pas ennemis irréconciliables sans raison, & je crois la trouver dans l'horreur que la nature a de sa destruction dans chaque espece d'animaux. Comme je ne suis point disposé à justifier le procédé de la chouette & du hibou à l'égard de tout ce qui porte plume, & que je ne prétends pas approuver la conduite des autres oiseaux envers eux, je me contenterai de dire ce que je pense; car s'ils venoient à profiter de l'avis d'une parfaite réconciliation entr'eux, les Pipeurs perdroient leurs procès & leurs noms. Je me garderai bien de leur donner un tel conseil, par les mauvaises conséquences qui en résulteroient.

Je dis que le hibou & la chouette son épouse n'osent se montrer de jour que très-rarement, & qu'ils ne paroissent jamais sans s'attirer de grandes affaires: cela paroitra étrange à ceux qui en ignorent le sujet; mais ils n'en seront plus surpris lorsqu'ils sauront que les hiboux & les chouettes ne font usage de la faculté de voir la nuit, qu'au détriment & à la ruine totale de tous les autres oiseaux, qu'ils prennent ainsi en trahison pendant qu'ils sont endormis; car c'est pendant ce tems qu'ils vont à la quête pour faire périr cruellement & inopinément, & mettre en pieces à coups de becs leurs confreres qui leur servent de pâture, & qui ne peuvent, quelque précaution qu'ils prennent, éviter ce traitement barbare qui n'est pas pardonnable: ils en ont tant d'horreur eux-mêmes, qu'ils ont grand soin de se cacher dès que le jour paroît.

Ces traîtres profitent donc de la nuit au détriment des autres oiseaux; je ne puis m'en taire, quand je devrois fomenter pour jamais leur division, qui n'est que trop juste, puisque ces infortunés leur servent de proie, tant jeunes que vieux sans exception, & qu'ils ne peuvent qu'avec bien de la peine se soustraire à leur cruauté.

Ce sont des Antropophages dans leurs especes qui ne se contentent pas de manger les petits dans les nids, à la grande défolation des peres & meres, mais qui se soucient encore moins de faire des veufs & des orphelins; car ils n'épargnent ni les uns ni les autres, sur-tout lorsque la saison des nids est passée; bien plus, ne trouvant pas une pâture suffisante dans les oiseaux qu'ils

dévoient impitoyablement, ils exercent leur voracité sur les petits lévrants, lapereaux, perdreaux, faisandeaux, cailleteaux & autres, principalement lorsqu'ils ont à se saouler & à raffasier leurs familles gloutonnes & voraces, quand elles sont trop jeunes pour pouvoir courir à la proie elles-mêmes : ils ont grand soin d'instruire leurs descendants à ce métier, où, pour mieux dire, la nature les rend aussi habiles que pères & mères, d'abord que leurs aîles peuvent leur servir à les transporter à leur gré : ainsi les descendants ne valent pas mieux & ne sont pas moins cruels que leurs ancêtres. Il sont donc dignes de la même aversion, de la même haine irréconciliable, de la même antipathie qui s'est perpétuée de race en race, & qui ne finira suivant toute apparence qu'avec l'espèce, dont je n'aurai jamais le moindre chagrin, n'ayant garde d'approuver cette cruauté condamnable en tous les Tribunaux de l'Univers.

On me dira sans doute que les chouettes & les hiboux ne sont pas les seuls qui font une guerre perpétuelle aux oiseaux ; que tous émouchets, émerillons & autres, en font autant, & qu'ils ne sont pas plus pitoyables, ni même plus miséricordieux que les premiers : je conviens de cette vérité incontestable, & qu'être mangé de jour ou de nuit, c'est toujours être mangé ; mais ce n'est pas le meurtre qui est tant punissable, que la façon de le commettre. Les oiseaux de proie prennent les autres de jour & les mangent ; mais ceux-ci peuvent se défendre, ils peuvent éviter la mort, & cela arrive très-souvent ; cette guerre se fait pour ainsi dire à armes égales & ouvertement, il ne s'y trouve aucun trait de trahison ; mais prendre quelqu'un à son avantage, l'attaquer de nuit pendant qu'il ne voit ni pour se conduire, ni pour se défendre ; profiter de ses yeux pendant que les autres ne peuvent se servir des leurs, & qui pis est tuer quelqu'un pendant qu'il est dans un profond sommeil, c'est un assassinat de guet-à-pens. Si l'un n'est pas excusable, il est tout au moins pardonnable ; mais l'autre est condamnable ; il n'y a ni raison, ni excuse légitimes pour les hiboux & chouettes, que les autres oiseaux doivent toujours regarder avec indignation & en tirer vengeance en tout tems, en tous lieux & en toutes occasions ; & quoique la vengeance ne soit point permise, elle doit tout au moins être tolérée dans des circonstances aussi graves.

Il ne paroît donc plus si étonnant que tous les oiseaux de jour soient si enclins à les punir & à leur faire la guerre par-tout où ils les rencontrent comme à leurs ennemis déclarés depuis si long-tems, & s'ils s'attroupent à cet effet, c'est avec raison ; car aussi-tôt qu'un oiseau, soit geai, pie, merle, grive, pinson, émouchet, buse, corbeau & autres, les rencontre de jour, il fait un cri, qui par un instinct naturel donne à entendre aux autres qu'il est à la poursuite de l'ennemi commun, & qu'il implore l'assistance de ceux de son parti pour lui donner la chasse & lui faire le plus de mal qu'il leur est possible.

Je ne dirai point ici si c'est politique ou raison d'intérêt qui engage les buses & les émouchets, pies & autres dans le parti des petits oiseaux, mais ils leur donnent du secours au moment qu'ils l'imploreroient & accourent soudainement pour les aider, ou ils en font semblant, pour se faire pardonner peut-être les meurtres qu'ils commettent, ou pour être en droit d'en exiger récompense. Je ne crois personne capable de me soupçonner de vouloir faire une application maligne de cette politique, qui, raisonnée & réfléchie ou non, n'est pas moins vraie, & certainement les gros oiseaux n'abandonnent jamais les petits dans le danger ; mais quand la querelle est personnelle, c'est autre chose.

Il n'y a pas jusqu'aux roitelets, mésanges, & autres plus petits, & c'est beaucoup dire, qui ne se mettent de la partie, tout foibles & impuissans qu'ils sont : ne pouvant mieux faire, ils engagent la querelle, en attirant les plus gros dans leurs démêlés ; & s'ils ne peuvent porter à l'ennemi des coups mortels, ils excitent les plus forts par leurs cris à ne lui point faire de quartier : enfin on les voit tous tellement animés, qu'aucun ne refuse d'entrer dans la querelle & de tirer vengeance des outrages qu'ils en ont reçus, ou qu'ils craignent d'en recevoir.

C'est donc par-là qu'on s'est aperçu que ces oiseaux viennent aux cris perçans de la chouette, & à la voix effrayante du hibou, qui intimide souvent les hommes, lorsque pendant l'hiver & dans une nuit obscure, quelqu'un se trouvant égaré dans sa route, se rencontre proche les bois où ils habitent ordinairement, quoiqu'ils fassent plus communément leurs demeures dans les châteaux, dans les églises, dans les maisons, & même dans les vieilles masures où ils font leurs nids, & quelquefois tant de bruit, soit par leurs sifflemens, soit par leurs cris qu'ils incommodent & fatiguent infiniment, s'ils n'effraient pas.

C'est donc cette antipathie observée attentivement & avec réflexion, qui a fait connoître qu'il est possible d'attirer les oiseaux en contrefaisant le cri du hibou & de la chouette, & qui est cause qu'on s'est appliqué à faire des appeaux ou pipeaux pour les contrefaire &

les

les imiter dans leurs cris. Si l'on est une fois parvenu à ce point essentiel de bien piper, on est assuré d'être bientôt environné d'oiseaux qui rodent autour du Pipeur, pour découvrir où est l'ennemi qu'ils s'imaginent entendre, & à qui ils sont prêts de livrer bataille à toute heure du jour.

Il ne suffit pas, pour la perfection de cette chasse, de bien contrefaire les cris de ces oiseaux nocturnes, il faut aussi le faire à propos, fortement ou foiblement, selon que les oiseaux sont éloignés ou proches du Pipeur ; car on les rebute si le cri est trop fort lorsqu'ils sont proches ; & s'il est trop foible lorsqu'ils sont éloignés, ils ne l'entendent pas. On doit d'ailleurs frouer avec une feuille de lierre, ou avec la lame d'un couteau pour animer les oiseaux qui se sont approchés à ce cri, afin de les entretenir dans l'envie de combattre & les faire changer de place par ce moyen ; jusqu'à ce qu'ils se soient posés, soit sur l'arbre préparé & tendu de glu, ou sur les perches qui en sont aussi garnies, & qui servent à les arrêter.

Je dirai dans la suite ce que c'est que frouer & ce que c'est que glu ; car ce seroit parler hébreu à bien des gens, que de me servir de termes aussi inusités & peu communs, sans en donner l'explication.

Comme la pipée ne se fait point sans glu, qui en est le principal mobile, quoique quelques-uns prétendent qu'elle se fait au moyen d'un bâton fendu & d'une petite ficelle, qui, passée aux extrémités de la fente de ce bâton, resserre les deux côtés suffisamment pour y retenir par les pattes, les oiseaux qui viennent se poser dessus ; quoiqu'il soit possible d'en prendre quelques-uns des petits par ce stratagème, je dis que cette espèce de chasse ne mérite pas le nom de pipée, & qu'on ne la peut nommer à bon droit qu'amusement d'enfans.

Je commencerai donc par dire de quelle façon la glu se fait & se prépare, car ce n'est pas assez d'avoir de la glu, quoique bonne, si on ne sait s'en servir & la préparer selon le tems & la saison dans lesquels on l'emploie, on ne réussit pas à la faire servir convenablement.

Maniere de faire la Glu, & de la préparer.

Il y a de la glu de deux espèces ; l'une d'écorce de houx, qui est la meilleure ; & l'autre d'écorce de gui, qui vient par gros bouquets verts sur les arbres.

Pour faire la première espèce de glu, on prend l'écorce de houx dans le tems de la seve ; celle du plus gros est la meilleure : lorsque le tems de la seve est passé, comme il est très-difficile d'avoir l'écorce seule dont on a besoin, on coupe le pied du houx par morceaux, longs de la largeur ou profondeur d'un grand chaudron, qu'on en remplit, & qu'on fait bouillir quelques bouillons dans de l'eau ; & alors l'écorce est aussi facile à tirer d'après le bois, que s'il étoit en seve. On commence par ôter, enlever & jeter la première écorce, qui est une petite pellicule brune très-nuisible ; & on prend le surplus de l'écorce jusqu'au bois, qu'on met dans un pot de terre ou dans un autre vaisseau dans la cave, ou qu'on enterre dans un lieu humide pendant dix ou douze jours pour la faire pourrir : quand elle est dans cet état, on la pile jusqu'à la réduire en bouillie ; soit dans un mortier, soit sous une meule de pierre : plus elle est pilée, plus elle produit de glu.

Je crois que ceux qui font la glu pour la vendre, ne prennent pas la précaution d'ôter cette petite pellicule brune ; aussi comme ils ne tirent qu'au poids & à la quantité & non à la qualité, leur glu est toujours moins bonne que celle qu'on fait soi-même par la quantité d'ordures qu'ils y laissent, faute de la laver suffisamment ; car cette pellicule brune se détache difficilement de la glu, lorsqu'on ne l'a pas séparée de l'écorce avant de la piler.

Après que l'écorce de houx est dans cet état, on va à une fontaine d'eau claire : (la plus froide qu'on peut trouver est la meilleure : à son défaut on se sert d'eau de puits qu'on fait tirer dans une auge de pierre ; mais l'eau courante vaut mieux, parce qu'elle entraîne les ordures à mesure qu'elles se détachent) : on met cette écorce pilée dans une sèbille, ou dans un autre vaisseau de même construction, comme par exemple une petite terrine, & avec un bâton en forme de spatule, on remue cette écorce pilée qu'on a réduite en pelote, en y mettant de tems à autre un peu d'eau, jusqu'à ce que la glu se prenne au bâton dont on se sert pour la remuer ; alors vous l'étendez souvent dans l'eau pour y faire tomber ce qui reste d'écorce mal pilée : votre glu se façonne comme du beurre ; & plus elle est nette, plus elle est âpre & forte pour arrêter les oiseaux les plus vigoureux. Il faut pre-

dre garde en lavant votre glu qu'elle ne se convertisse en huile ; c'est ce qui arrive d'abord que l'eau dont on se sert n'est pas assez fraîche.

La glu de gui est plutôt faite, puisqu'on peut en avoir du matin au soir ; il s'agit d'avoir des côtons de gui, car la feuille ni la graine ne sont pas bonnes ; on les froisse & on les écrase avec un marteau pour séparer le bois d'avec l'écorce : d'abord qu'on a de cette écorce suffisamment, on la pile & on la lave comme celle de houx. Elle est plus difficile à rassembler dans la fêbille, à cause d'une grande quantité de filandres blanches comme des soies de porc, lesquelles sont fort minces & très-déliées, & qui tiennent fortement à la glu ; mais on les fait partir à force de les tirer & de les séparer de la glu en la lavant dans l'eau fraîche. Celle-ci est plutôt faite à la vérité que celle de houx, mais elle n'est pas si tenace, quoiqu'elle soit fort bonne quand elle est bien lavée.

Il faut remarquer que le gui de certains arbres est meilleur que celui d'autres : celui de tremble, de peuplier, de saule, de tilleul, de pommier, de poirier, de prunier, d'épines blanches sert ; mais les premiers nommés sont préférables aux derniers. On fait aussi de la glu avec d'autres écorces d'arbre, du bouleau, de la coudre manciennne, &c. Mais comme je n'en ai jamais employé, je passerai cela sous silence pour ne point faire faire à d'autres des expériences que je n'ai point tentées, & que je pourrais enseigner mal.

Dans les pays où on trouve de la glu, on s'évite bien de la peine en l'achetant ; mais aussi elle est le plus souvent si sale & si mal lavée, que ce n'est que de l'écorce broyée, incapable de servir sans la relaver & sans en perdre une bonne partie à cause de sa mauvaise préparation ; & l'on n'est pas honteux de la vendre à ceux qui ne s'y connoissent pas depuis quarante sols jusqu'à quatre francs la livre, qui ne doit se payer que trente sols, & même au-dessous. Le Sieur Larfonnier, Marchand Epicier-Droguiste à Paris, rue des Lombards, près la rue Saint-Martin, à la Tête Noire, en vend de très-bonne à un prix raisonnable. Dans les endroits où elle est commune, elle se vend depuis douze jusqu'à vingt sols.

Préparation de la Glu pour s'en servir avec succès.

D'abord que vous avez de la glu bien lavée, soit que vous l'avez faite, ou que vous l'avez achetée ; (dans ce dernier cas vous pourrez relaver celle que vous aurez achetée si elle n'est pas assez nette ; car pour être bonne il n'y faut point d'ordures. Celle de couleur jaune est la meilleure, car elle est de houx ; celle de gui est plus verte que l'autre ; & celle qui est brune ou entichée de noir, est usée & trop vieille.) vous aurez soin qu'il ne reste point d'eau dans le pot, où vous l'aurez mise, & vous y mettrez de l'huile d'olive environ une demi-once par livre ; ensuite vous la mêlerez à force de la broyer avec une spatule de bois pour l'incorporer.

Au défaut d'huile d'olive, celle de chenevis, de lin ou de noix peut servir ; car il faut qu'elle soit douce & onctueuse. La quantité d'huile qu'on y doit mettre dépend des saisons & des tems où vous vous servez de votre glu : car l'huile la rend molle & liquide quand elle est trop dure, & qu'elle s'attache trop difficilement aux plumes des oiseaux. On peut l'essayer sur une poule avec un gluaux : si elle est trop liquide, elle n'a pas la force d'y rester attachée, & les oiseaux s'en débarrassent très-facilement.

On ne risque pas tant d'en mettre moins d'abord que plus ; car on en peut remettre, mais il est très-difficile d'en ôter : ainsi pour ne se point tromper on met de l'huile à diverses fois, & d'abord qu'on la trouve au point désiré on cesse d'en mettre.

L'huile servant à amollir la glu, on doit faire attention que si on s'en sert dans un tems chaud, il faut moins d'huile, puisque la chaleur rend la glu liquide, & qu'au contraire le froid la durcit, ainsi que la pluie, l'humidité, les brouillards & la rosée qui lui ôtent son âpreté ; & alors on y met un peu plus d'huile. On en humecte les gluaux quand ils deviennent secs & qu'ils ont été exposés à la pluie ou à la rosée, qui surprennent quelquefois & qu'on fait tomber de dessus en les secouant par paquets ou poignées.

S'il arrivoit qu'on eût mis trop d'huile dans la glu, on pourroit la relaver & la remanier dans de l'eau bien fraîche qui dissiperoit l'huile, ce qui pourroit réparer la faute & raccommoquer la glu ; mais elle ne vaut jamais tant que de la nouvelle. Il est bon aussi d'observer de ne jamais manier la glu avec les mains, qu'elles ne soient bien mouillées ou huilées, & s'il arrivoit qu'elle s'y fût attachée, il faut se les laver avec de l'huile, qui l'enlèvera totalement.

Gluaux.

Ce qu'on appelle gluaux, sont des petits osiers ou faussais sans feuilles, de la longueur de quinze à dix-huit pouces, sans nœuds, & même sans boutons s'il est possible : les plus déliés, les plus minces & les plus droits sont les meilleurs par plusieurs raisons. Premièrement, ils sont moins visibles. Secondement, ils sont plus flexibles, ce qui est très-nécessaire ; car quand ils sont trop roides, ils cassent plus facilement, ne s'attachent pas si bien aux plumes, & s'en détachent plus aisément que les flexibles, qui entortillent les oiseaux de façon qu'ils ne peuvent s'en débarrasser. Troisièmement, ils consomment moins de glu & font un paquet moins gros ; tout déliés qu'ils sont, ils durent pendant plus de trois mois, à moins qu'on ne les perde ou qu'on ne les jette d'abord qu'ils sont remplis de plumes ; mais on peut les faire réserver en les passant sur un feu clair, qui rend la glu si liquide qu'en les passant entre deux doigts, toute la plume s'en détache, & ils peuvent réserver en les engluant de nouveau. *Engluer*, signifie enduire de glu.

Les osiers dont se servent les Tonneliers ne sont pas bons, tant à cause de leur couleur jaune qui se voit de loin, qu'à cause qu'ils sont trop moëlleux, & que leur moëlle empêche qu'on ne puisse les tailler comme il faut : quelque précaution qu'on y prenne, ils sont toujours si tendres par le gros bout qui s'émouffe & s'épointe toujours, qu'il n'est pas possible de les tendre une seconde ou une troisième fois.

La saison de cueillir les gluaux, est lorsque les faussais sont mûrs ; c'est ordinairement dans le mois de Septembre que les pointes ou cimes sont dures, & qu'elles ne se cassent point en les effeuillant. Quand ils sont cueillis avant ce tems la cime ou les petits bouts en sont si tendres, qu'ils cassent lorsqu'on les englue, & ils sont moins bons lorsque ces pointes fines & minces sont cassées, ce qui arrive toujours quand les gluaux sont cueillis avant leur maturité.

On peut se servir de brins de bouleau pour gluaux ; mais ils ne durent que huit ou dix jours au plus, après lesquels on ne peut les engluer une seconde fois sans les casser en morceaux, tant qu'ils se dessèchent en très-peu de tems.

Après avoir cueilli dans la saison convenable les faussais les plus droits & les plus déliés qu'on peut trouver, au nombre de trois, quatre ou cinq cens, selon l'étendue de la pipée qu'on veut faire, il faut les laisser au soleil pendant quelques heures pour en amortir les feuilles & l'écorce ; on ôte les feuilles ensuite en commençant de la cime au gros bout.

On doit éviter soigneusement d'en casser la pointe, comme je l'ai déjà dit ; car plus elle est mince, meilleure elle est. Quand les feuilles en sont ôtées, on rassemble les gluaux par paquets, en les rendant égaux par la cime, & on les coupe ensuite par le gros bout de la longueur qu'on veut les avoir. Les plus longs se placent sur l'arbre, & les plus courts sur les perches.

Lorsqu'ils sont coupés de la longueur convenable, on les taille par le gros bout avec un canif en forme de petits coins, pour qu'ils entrent & tiennent facilement dans les entailles qu'on fait aux branches sur lesquelles on les place en tendant, & sur lesquelles on les fait tenir légèrement ; car les oiseaux y laisseroient seulement leurs plumes & s'échapperoient sans se prendre, si les gluaux tenoient trop aux branches, & s'ils ne les faisoient tomber avec eux.

Quand tous vos gluaux seront taillés des deux côtés en forme de petits coins, vous les égalisez par le gros bout en les laissant poser sur une table unie ; & alors pour les laisser durcir par le bout vous les faites poser sur un peu de braise allumée, ou dans des cendres chaudes, sans cependant les brûler trop, de crainte de les rendre plus émouffés qu'il ne faut, & de les mettre hors d'état d'entrer facilement dans les entailles des branches où on les pose. Ces entailles sont des coups légers de serpe donnés obliquement pour qu'on puisse y introduire & faire tenir les gluaux penchés sur les branches, soit de l'arbre préparé, soit des perches pliées dans les avenues ou routes. Je parlerai ci-après de l'un & de l'autre. Plusieurs personnes ne taillent les gluaux que d'un seul côté : cela se peut tolérer.

Les gluaux mis dans cet état, il s'agit de les engluer, ce qui se fait ainsi. Après avoir préparé la glu avec l'huile, comme il a été dit ci-devant, on prend de la glu avec la

cime des gluaux ou avec une spatule de bois. Quand il y en a dessus suffisamment pour les engluer, on les tient par le gros bout dans les deux mains, séparés par moitié, autant dans l'une que dans l'autre; on les tortille, & on les frotte ensemble jusqu'à ce que la glu se soit répandue & attachée également par-tout, à l'exception du gros bout que l'on tient empoigné, qu'on n'englue point de la longueur de trois ou quatre pouces, afin de pouvoir les manier sans se poisser les doigts.

Les gluaux en cet état, on les enveloppe dans une toile cirée qui les excède un peu & qu'on frotte d'huile, ou, faute de toile cirée, dans une peau, dans un parchemin ou dans une écorce de tilleul gros comme la jambe : cette écorce qu'on tire dans le tems de la seve, est de plus longue durée & meilleure qu'aucune autre; mais je préfère la toile cirée : moyennant une bonne ficelle, vous ficellez fort votre paquet de gluaux ainsi enveloppés, pour les tenir plus ferrés ensemble, afin qu'ils ne glissent point & ne s'échappent point de leur enveloppe qui sert à les conserver, à empêcher qu'aucune ordure ne s'y attache, à les porter par-tout commodément, & à les tenir plus fraîchement. Il faut avoir soin de les mettre à l'ombre dans un lieu frais & humide, pour que les saussais se dessèchent moins; car ils se cassent facilement s'ils sont secs, lorsqu'il s'agit de les séparer pour les asseoir sur les branches, ou d'y remettre de la glu pour les rafraîchir lorsqu'ils sont desséchés & qu'ils commencent à ne plus prendre; car en les tortillant ensemble pour les enduire de glu, ils casseroient; mais ils se conservent bien au frais tant pour la glu que pour les saussais ou gluaux.

Lieu propre & convenable pour y faire une Pipée.

Il faut avoir préparé la pipée avant que de s'y pouvoir servir de gluaux; ce n'est point assez de savoir la première préparation si on ignore la seconde; & ce n'est point assez de savoir piper, si on ne fait choisir les endroits convenables à faire une pipée, les arbres dont on se sert, & la situation des lieux où ils doivent être placés.

Les lieux élevés ne conviennent point à y placer une pipée par plusieurs raisons; car les oiseaux habitent & se couchent ordinairement dans les fonds pour être à l'abri du vent pendant la nuit, qui, agitant les arbres & les branches sur lesquels ils sont gîtés, ne leur laisseroit souvent aucun tems de repos : d'ailleurs comme le vent se fait sentir sur les hauteurs plus que dans les fonds, pour peu qu'il en fasse, votre arbre est agité de façon qu'il n'est pas possible de faire tenir vos gluaux qui tombent à mesure que vous les placez : & si vous êtes forcé de tendre trop roide à cause du vent, les oiseaux ne pouvant entraîner les gluaux avec eux, y laissent leurs plumes & s'échappent sans y plus revenir.

Ce sont donc les lieux bas auxquels il est à propos & même nécessaire de donner la préférence pour y placer les pipées & les y construire, afin d'éviter les inconvénients que je viens de dire, & l'incommodité qu'ils font sentir aux Pipeurs, puisqu'ils font manquer la pipée qui se trouve détendue par la première bouffée de vent, & souvent dans le moment favorable de faire bonne capture. Le Pipeur est désolé, & sa compagnie obligée de s'en retourner sans avoir eu le plaisir qu'il s'étoit proposé de lui donner; ce qui tourne à sa confusion, à moins qu'il n'y ait point de la faute, ayant pris les précautions convenables pour réussir.

Ce n'est point dans le milieu d'une forêt qu'il faut faire une pipée; car les oiseaux, tant grands que petits, ne s'y vont point coucher, pour être à portée d'en sortir plus promptement, & de pouvoir se jouer sur le bord de la forêt, quand ils s'y sont retirés & qu'ils sont de retour des champs. Ils s'enfoncent donc très-peu dans les forêts & se tiennent à l'entrée, parce qu'ils y trouvent toujours quelque chose à manger, soit fenelle, soit genievre pour les grives, ou du raisin, dont la plupart des oiseaux sont fort friands; ils y trouvent aussi des vers de terre, des mouches, des sauterelles qui leur servent de dessert : ainsi une pipée à peu de distance du bord d'une forêt, d'un vignoble, ou terrain rempli de genévriers, est toujours très-bonne, parce qu'il ne manque jamais de s'y trouver des oiseaux en grande quantité, qui étant échauffés par ce jus bacchique, sont si animés & si courageux, qu'ils sont très-aisés à mettre en rumeur, & qu'ils affrontent tout danger : ils sont si hardis qu'ils se présentent sans vouloir quitter prise, quoiqu'ils apperçoivent le Pipeur : enfin ils sont si animés au moindre coup d'appel entendu, qu'ils accourent en foule & se font prendre pour ainsi dire à l'envie l'un de l'autre, ce qui ne fâche pas le Pipeur ni les assistants; d'ailleurs ayant peu de chemin à faire, ils sont auprès de vous à l'instant, & s'apperçoivent moins si le Pipeur pipe bien ou mal, quand ils font peu de tems en chemin, n'ayant pas celui d'écouter assez pour démêler les défauts du Pipeur.

Il est cependant nécessaire que la pipée se fasse dans un lieu tranquille, éloigné du bruit des villages & des chemins trop fréquentés, parce que le bruit & la curiosité, & souvent même la malice des passans, sont très-incommodes & très-nuisibles aux pipées; elles doivent sur-tout être ignorées des enfans qui viennent roder autour de vous au moment que vous vous y attendez le moins.

Ce n'est point un mauvais endroit que celui où se trouve une fontaine, un ruisseau, ou quelque eau dormante qui sert d'abreuvoir aux oiseaux, que l'eau y attire en plus grande quantité que par tout ailleurs; car les oiseaux échauffés & altérés, parce qu'ils ont mangé durant le jour, se baignent & se défalèrent le soir à leur arrivée au bois avant que de se gîter : ainsi de tels endroits sont très-convenables, & sont préférables à tous les autres.

Les lieux où il y a des merisiers pour les pipées de primeur, & ceux où il y a beaucoup de ronces chargées de leurs fruits ou d'épines blanches chargées de fenelles pour l'arrière-saison, sont très-bons à y faire la pipée, parce qu'ils y attirent beaucoup de grives & de merles, ainsi que les endroits abondans en genievre où les oiseaux y sont parfaitement bons, étant bien nourris, fort gras, de bon goût, & par conséquent de bonne prise.

Comme une seule pipée ne suffit pas à pouvoir y aller tous les jours, ou du moins fort souvent, il est bon & même nécessaire d'en avoir plusieurs en différens endroits; & si on en changeoit toutes les fois qu'on fait cette chasse, il est certain qu'elle en vaudroit beaucoup mieux, puisque les oiseaux se rebutent & laissent le Pipeur s'égoïsser à les appeler, d'abord qu'ils sont accoutumés à sa voix, qu'ils écoutent fort tranquillement, sans lui donner la consolation de le venir voir pour le défennuyer dans sa solitude.

Choix de l'arbre de la Pipée, & de sa préparation.

Un lieu choisi, comme je viens de le désigner, un arbre bien à l'abri des vents, le plus séparé & éloigné des autres qu'il est possible, est le meilleur : plus il est isolé, mieux il vaut, parce que les oiseaux trouvant où se poser fort près du Pipeur, sans user de l'arbre de sa pipée, se moquent de ses ruses : il a beau bien piper, ils se contentent souvent de voir de loin; & se rebutant d'entendre piper, ils s'en vont en faisant des eris qui servent aux autres de signal de ne point approcher; ce qui doit mettre le pauvre Pipeur de très-mauvaise humeur, puisqu'il perd son tems & que ses peines deviennent inutiles & infructueuses.

Il faut que cet arbre ne soit point trop haut; car plus il est haut, plus il est exposé au vent & aux injures de l'air : il est bon aussi qu'il soit couvert du taillis qui l'environne de fort près, passé le tiers & même la moitié de sa hauteur : si le taillis est plus haut, l'arbre ni la pipée n'en valent pas mieux, parce qu'il est trop caché; & s'il est trop découvert, les oiseaux, qui sont défians naturellement, s'en approchent difficilement : d'ailleurs appercevant les gluaux de loin, ils font beaucoup de difficulté de s'y poser, il faut piper très-bien sans faux ton pour les y engager; ou s'il s'y posent, c'est assez ordinairement sur le bout des branches sans gluaux, ou au sommet de l'arbre qu'on ne tend pas, parce qu'on doit laisser du couvert par le haut, tant pour préserver les gluaux de l'ardeur du soleil, que pour les rendre le moins visibles qu'il est possible. Quand ils sont trop en évidence, les oiseaux s'en défient & les évitent d'abord qu'ils s'en font une fois aperçus; car quoiqu'ils aient beaucoup mangé de raisin ou autres choses qui les enivrent, ils ne sont pas toujours si ivres qu'ils ne voient le piège qui leur est tendu, & qu'ils ne le fuient avec beaucoup de finesse.

Pour qu'un arbre soit parfaitement bon, il ne faut pas le prendre écrasé; les chênes ont toujours la préférence, parce que leurs branches, quoique petites, soutiennent mieux le Pipeur, particulièrement au moment qu'il est obligé de tendre cet arbre avec les gluaux; & il pourroit s'en laisser tomber, si une branche venoit à lui manquer sous le pied, ayant les mains embarrassées des gluaux qu'il tient, & le corps penché & étendu sur la branche qu'il est à tendre.

Pour qu'un arbre soit très-convenable, il faut qu'il ait des branches courtes, grosses au plus comme le bras, bien disposées & arrangées autour du tronc de l'arbre; il ne vaudroit guère s'il n'avoit des branches que d'un côté, ou si elles étoient mal distribuées. Tout arbre n'en est que meilleur lorsqu'il est garni de telles branches depuis le sommet jusqu'à cinq ou six pieds de terre, c'est-à-dire jusques sur la loge; car alors vous pouvez choisir celles qui vous conviennent, que vous conservez soigneusement, & que vous préparez en élaguant les petites branches feuillées qui sont autour de la branche principale, à distance au plus de trois

ou quatre pieds du tronc ; car plus elles sont courtes , moins elles sont difficiles à tendre , & moins on y emploie de gliaux : les plus droites sont toujours préférables , parce qu'elles sont moins difficiles à tendre que celles qui sont courbes & tortuées.

On doit avoir soin d'éêter au sommet de l'arbre une ou deux branches en différentes places , c'est-à-dire , en retrancher le bout garni de feuilles ; car c'est ordinairement sur ces sortes de branches que les buses se posent , & très-rarement sur d'autres : quand elles y sont placées , il est inutile de s'attendre qu'elles en changent ; & si elles se trouvent dégarnies de gliaux par la prise de quelqu'autre oiseau , il ne faut pas compter qu'elles se placeront ailleurs ; elles ne se posent que cette première fois , & elles y demeurent tant que le Pipeur reste en place , jusqu'à ce que forcé de sortir de la loge pour amasser quelques oiseaux pris , il les fasse partir. Il est nécessaire aussi d'en éêter quelques-unes dans le milieu ou dans le bas de l'arbre : c'est sur ces sortes de branches que se prennent communément les piverts & autres oiseaux qui grimpent , quoiqu'ils se prennent encore sur d'autres branches.

Il faut retrancher auprès du tronc les branches qui ne pouvant servir , pourroient nuire par leur situation : par exemple , si elles étoient posées perpendiculairement l'une sur l'autre. Un oiseau pris sur une branche supérieure , tombe alors sur l'inférieure directement dessous ; ainsi de branche en branche un seul oiseau détendrait tout un côté , si l'habile Pipeur ne prévoyoit ce défaut en préparant son arbre.

Il doit donc éviter soigneusement que les branches en soient confuses , qu'elles soient à côté l'une de l'autre & de même niveau , qu'elles soient mal dispersées & distribuées , pour éviter que son arbre ne soit détendu infructueusement ; car s'il est obligé de remonter sur son arbre pour le retendre , il effarouche les oiseaux , & perd le tems le plus précieux de sa chasse.

Si cependant les branches qu'on est obligé de retrancher , peuvent servir à poser le pied du Pipeur , lorsqu'il tend l'arbre , il ne doit les couper qu'à un demi-pied de distance du tronc , afin qu'elles lui servent tant à monter plus commodément , qu'à s'y tenir appuyé lorsqu'il tend une branche au-dessus : elles lui servent aussi à descendre plus facilement , soit en tendant , soit en détendant.

Quoique je ne parle que d'un arbre qui doit servir à faire la pipée , ce n'est pas à dire qu'on ne soit pas contraint quelquefois de se servir de deux , même jusqu'à trois petits arbres , selon l'étendue que l'on veut donner à la pipée , ou lorsqu'on n'en trouve pas un convenable & suffisant qui soit seul. Si l'on est obligé de se servir de plusieurs petits arbres à la place d'un gros bien garni de branches , alors on fait la loge entre ces arbres plutôt que sous un particulier , pour ne pas tomber dans l'inconvénient de se trouver hors de portée de ramasser les oiseaux pris d'abord qu'ils sont tombés , sur-tout lorsqu'ils valent la peine qu'on ne les laisse pas échapper.

Ce n'est pas à dire que si l'on trouve un gros arbre à peu de distance d'un petit , on ne puisse s'en servir , & même les tendre tous les deux. Quoiqu'une pipée ne soit pas excellente sans arbre , j'en ai fait quelquefois dans des lieux où je n'en trouvois point , ou de trop petits , dont je ne laissois pas de préparer & tendre quelques branches , & s'il n'y en avoit pas du tout , à cause de la bonté de l'endroit fort peuplé d'oiseaux , je me contentois de faire des routes en étoile en plus grand nombre qu'à une pipée ordinaire ; elles me réussissoient quelquefois très-bien ; il est vrai qu'on n'y prend pas de buses , ni de corbeaux , mais les oiseaux d'autres espèces ne s'y prennent pas mal ; je m'en suis même trouvé fort bien pendant les dernières vacances.

Pour achever de mettre l'arbre , ou les arbres de la pipée , en l'état requis à pouvoir être tendus & s'en servir comme il convient , s'ils se trouvent difficiles à monter , on a la précaution de couper un arbre bien branlu de côté & d'autre de distance en distance , on en coupe les branches à demi-pied du tronc pour s'en servir comme d'échelle ; & après l'avoir coupé de la longueur nécessaire , on a soin de le lier par le haut & de le bien serrer avec une hache contre l'arbre de la pipée à la hauteur des premières branches , afin d'y pouvoir monter sans peine ; car on ne peut s'aider que d'une main , l'autre étant embarrassée de la poignée de gliaux qui doivent servir à tendre cet arbre.

Etant monté , avec la serpe , jusqu'à la hauteur qu'on veut préparer , alors on examine les branches qu'il convient de laisser , & celles qu'il faut couper. On commence la coupe par le haut de l'arbre , parce que les branches qui sont au-dessous sont plus en état de soutenir celles qui tombent , dont le poids feroit casser celles qu'il est nécessaire de conserver ; & l'on feroit

très-mal de commencer à préparer l'arbre par ses branches inférieures en remontant , pour les raisons que je viens de dire.

Ayant coupé & fait tomber à mesure les branches nuisibles , & ayant élagué celles qu'on réserve , on les taille sans en oublier aucune , en faisant des entailles ou hoches , ce qui se fait en donnant de biais de petits coups de serpe sur le dessus des branches en droite ligne , à deux pouces de distance l'un de l'autre jusqu'au tronc de l'arbre. Ces entailles ou hoches , sans enlever le morceau , doivent être profondes de deux ou trois lignes selon la grosseur de la branche , afin de pouvoir introduire & faire tenir les gliaux penchés sur ces branches par le gros bout qui est taillé à cet effet , ayant soin en descendant de faire tomber tout le branchage coupé sans en laisser en l'air , de crainte qu'il n'épouvante les oiseaux.

Il faut prendre garde de donner à ces entailles trop de profondeur , particulièrement où l'on est obligé de poser les pieds , parce que les branches ainsi entaillées , casseroient sous celui qui tendroit l'arbre , ou bien le moindre vent les romproit. On doit donc user en cela de la prévoyance nécessaire , tant pour prévenir tous accidens que pour faire cette chasse avec agrément & la rendre peu pénible pour le Pipeur. On voit à-peu-près la forme d'une pipée & de la loge ci-devant page 645.

J'ai dit précédemment qu'une seule pipée ne suffit pas pour tout le tems que la saison le permet , & que plus on a de différentes pipées pour en changer souvent , & plus on réussit , tant parce que les oiseaux se rebutent moins d'entendre piper dans différens endroits , que pour en avoir de convenables & de propres à toutes les saisons.

Loge pour cacher le Pipeur & sa Compagnie.

Comme les oiseaux qui verroient les Pipeurs n'en approcheroient pas , il est nécessaire de pourvoir à cet inconvénient. On fait donc une loge ou cabane , & même quelquefois plusieurs , si le nombre des Pipeurs est trop grand pour pouvoir être commodément & bien cachés dans une seule loge.

C'est avec les branches qu'on a retranchées de l'arbre qu'on vient de préparer & celles qui se trouvent fortuitement autour du pied de l'arbre , qu'on forme le corps de la loge sans couper ces dernières , qui lui donnent toujours par cette précaution un air de verdure , & non pas un air fané , comme il arrive infailliblement lorsque la loge n'est formée & composée que de branches coupées , & celle-ci vaut beaucoup moins.

On couvre la loge avec beaucoup de branches bien garnies de feuilles , de manière que les oiseaux ne puissent apercevoir ceux qui sont dedans , car ils ne viennent pas & ne s'approchent pas sans défiance , particulièrement quand la pipée a servi plusieurs fois : d'abord qu'ils aperçoivent le Pipeur , ou ils s'en vont sans s'approcher , ou ils restent à crier autour de la pipée sans changer de place jusqu'à ce qu'ils s'éloignent tout-à-fait : ce n'est pas le compte du Pipeur , qui s'égosille inutilement à les appeler & à les exciter à se poser sur des branches tendues.

On fait la loge grande à proportion de la quantité & de la qualité des personnes à qui on a donné le plaisir de cette chasse : si une seule ne suffit pas comme il arrive fort souvent , on est obligé , ainsi que je l'ai dit , d'en faire deux & trois , éloignées l'une de l'autre , qu'on place dans des endroits d'où l'on puisse avoir le plaisir de la pipée , en voyant les oiseaux se prendre & tomber. Les petites loges sont cependant les meilleures , & les oiseaux en sont moins effarouchés que des grandes.

On a donc soin de bien couvrir ces loges , sur-tout par le haut , & de laisser à chacune trois ou quatre entrées , afin d'en pouvoir sortir facilement sans ébranler l'édifice , ce qui effrayeroit les oiseaux prêts à se prendre , & afin de donner une vue suffisante pour voir l'endroit où ils tombent , quoiqu'il ne soit pas absolument nécessaire de voir leur chute , puisqu'on juge assez de quel côté ils sont tombés , par les cris qu'ils font en tombant.

On donne à ces loges quatre , cinq & six pieds de hauteur , pour qu'on y puisse tenir sans être trop gêné , car autrement la peine passeroit le plaisir : d'ailleurs il est bon d'y rester tranquille pendant le tems que le Pipeur appelle , & de ne point toucher ni s'appuyer aux branches dont la loge est construite , parce que pour peu qu'on remue , cela fait trembler & remuer tout le corps de la loge , ce qui épouvante les oiseaux & les rend très-défians.

Pour la commodité des Dames , qui sont assez curieuses de ce spectacle amusant , si elles

font venues en carrosse, on en prend les coussins qu'on range autour de la loge, & sur lesquels elles seront assises plus à leur aise que par terre, dont la fraîcheur pourroit les incommoder; d'ailleurs étant gênées, elles ne pourroient demeurer en place & elles remueroient sans cesse; ce qui seroit nuisible à la réussite de cette chasse, où la tranquillité & le silence sont absolument nécessaires, sur-tout lorsque les oiseaux sont autour de la loge. Tous les assistans doivent y être renfermés, sans en souffrir de dispersés de côté & d'autre qui ne soient point cachés si on veut faire bonne capture, & le Pipeur ne doit jamais compter sur la promesse de ceux qui voudroient se dispenser d'entrer dans la loge, car quoiqu'ils aient promis de ne point sortir de la place qu'il leur assigne, la curiosité les entraîne toujours, ils oublient leurs promesses, & font ainsi manquer la pipée.

Avenues ou routes qui font partie de la Pipée.

Après que l'arbre de la pipée est préparé, comme nous venons de le dire, il faut avant de construire la loge, faire les avenues en assez grande quantité pour y placer les perches; ce sont des gaulis gros comme le bras & plus petits, selon qu'ils se trouvent, qu'on plie de distance en distance au nombre de trois ou quatre & plus, si on veut, dans chacune de ces avenues. Ces avenues sont des routes larges de deux ou trois pieds & plus, qu'on nettoie bien du bas afin que celui qui court chercher les oiseaux, qui le méritent, ne se laisse pas tomber en se heurtant le pied à quelques branches, ou en s'embarassant les jambes dans les broussailles: d'ailleurs cet inconvénient occasionneroit l'évasion des oiseaux pris, qui lorsqu'ils sont tombés embarrassés de quelques gluaux, ne restent point tranquilles, pour peu qu'ils aient de force, ils l'emploient à se procurer la liberté en voltigeant, ou courant souvent avec une telle vitesse, qu'il est impossible aux plus habiles de les attraper; car que ne fait-on pas pour éviter l'esclavage ou la mort?

Ces avenues ou routes se font ordinairement en forme d'étoile depuis la loge & vis-à-vis ses ouvertures, jusqu'à la longueur & distance qui conviennent au Pipeur; elles doivent être assez longues pour pouvoir y placer les perches éloignées de quelques pas l'une de l'autre; soit branches d'arbrisseaux voisins, soit gaulis de grosseur convenable qu'on plie en demi-cercle, ou qu'on laisse horizontalement baissées à hauteur de cinq ou six pieds de terre plus ou moins, car elles servent toutes si ce n'est pour les gros oiseaux, c'est pour les petits qui se prennent indistinctement sur l'arbre ou sur les perches: cependant c'est plus ordinairement sur l'arbre que les gros se prennent, à l'exception des grives & des merles, qui se posent également sur tous les deux.

Après avoir ainsi préparé vos avenues ou routes au nombre de dix ou douze en forme d'étoile, dont l'arbre de la pipée est le centre; après avoir observé de les faire dans les endroits moins garnis de taillis, afin de le ménager & de n'en point couper mal-à-propos, de quoi on se dispense prudemment en serrant les branches nuisibles les unes contre les autres avec une hare ou une gaule assez forte pour les maintenir & former le vuide des routes nécessaires; après, dis-je, toutes ces précautions, vous aurez soin de donner légèrement sur les perches pliées quelques coups de serpe obliquement pour faire les entailles, comme vous avez fait aux branches de l'arbre, afin d'y pouvoir faire tenir les gluaux qu'on pose dessus de distance en distance plus couchés que sur l'arbre, & que vous y faites tenir par le moyen de ces entailles. Il faut bien prendre garde de donner le coup de serpe trop fort sur ces perches pliées qui cassent à l'instant si l'entaille est un peu profonde.

Lorsque les avenues ou routes sont disposées, comme nous venons de le faire entendre, on a grand soin, d'en bien nettoyer les bas, pour les raisons que j'ai dites, sans y laisser traîner sur terre ni en l'air aucun branchage coupé; on s'en sert utilement pour couvrir la loge, sans être obligé d'en couper d'autre pour cet usage: on ménage par ce moyen le taillis où l'on fait la pipée, de façon qu'à peine se trouve-t-il de quoi la couvrir suffisamment de tout le branchage abattu tant de l'arbre que des routes, ce qui très-souvent ne va pas à la valeur de deux fagots: ainsi on ne peut pas appeler cela un dégât, ni une dégradation dans le taillis. D'ailleurs lorsque le branchage manque, au-lieu de couper du taillis, on achève de bien couvrir la loge avec du feuillage, de la fougere, ou ramassis de bois mort, qui nuit plus au taillis qu'il ne lui est profitable: cette façon de ménager le taillis doit ôter tout soupçon de sa dégradation.

On voit qu'en prenant ces précautions, les pipées ne sont point préjudiciables au taillis où on les place, puisqu'on coupe si peu de bois en les faisant. Après la saison passée de la

la pipée, on peut encore redresser les branches pliées des routes, & couper les hares qui tiennent ces branches. A l'égard des entailles faites aux branches & aux perches, elles sont recouvertes par la sève au bout de deux ans & souvent plutôt, & l'arbre de la pipée n'en ressent jamais aucune incommodité lorsque ces entailles sont faites avec ménagement: les branches coupées à l'arbre loin de lui préjudicier, contribuent à faire grossir le tronc: comme on émonde les arbres pour les faire profiter, l'abattis de ses branches ne lui est pas plus nuisible. Donc les pipées faites dans les taillis leur nuisent peu ou point du tout, pour peu que le Pipeur soit prudent.

Voilà donc toutes les précautions à prendre & les attentions nécessaires pour rendre votre pipée faite & parfaite. Il est vrai que quelques Pipeurs font une petite haie comme une enceinte autour de la pipée, particulièrement au fond des routes, pour arrêter les oiseaux qui s'enfuient; mais j'ai toujours trouvé cette précaution si inutile, que je m'en suis dispensé quand j'ai eu reconnu que cette peine seroit plus à faire échapper les oiseaux qu'à les empêcher; puisque cette enceinte fait tomber ordinairement ceux qui courent après les oiseaux, qui se sauvent pédestrement, & qu'elle n'est pas suffisante pour arrêter ceux qui s'échappent en voltigeant; & comme j'ai reconnu cet abus, je me suis abstenu de faire de pareilles enceintes.

Maniere de tendre la Pipée.

On appelle tendre la pipée, la maniere de placer les gluaux & de les distribuer tant sur les branches de l'arbre que sur les perches des routes.

On commence le soir à tendre par les perches des routes, & on finit par l'arbre: le matin c'est le contraire, on commence par l'arbre, & on finit par les perches, sans que cela doive paroître mystérieux; car il n'y auroit point d'inconvénient à commencer indistinctement par l'un ou par l'autre, si ce n'étoit de faire tort aux gluaux: lorsque vous commencez le soir à les placer d'abord sur l'arbre, le soleil est plus chaud en commençant de tendre, que quand vous avez fini de tendre, à quoi on emploie quelquefois plus d'une heure, & cette heure de différence diminue considérablement le soir la grande ardeur du soleil, qui fait fondre & sécher la glu: quoique cette différence ne soit pas grande, cependant elle est sensible & nuit souvent plus qu'on ne voudroit, sur-tout lorsque l'arbre est bien à découvrir & que le soleil donne à plomb dessus.

On monte donc sur l'arbre avec une poignée de gluaux suffisante pour le tendre, que l'on tient d'une main; car il en faut une libre pour se soutenir & les placer sur toutes les branches préparées & entaillées: c'est alors que vous vous servez de l'échelle faite, comme je l'ai dit, d'un arbrisseau garni de branches, coupé à demi-pied du tronc. On commence à poser les gluaux sur les branches supérieures en descendant à mesure; car autrement le Pipeur emporteroit avec soi les gluaux à mesure qu'il les placeroit, puisqu'ils s'attachent à tout, & qu'on a bien de la peine à s'en garantir.

On pose les gluaux dans les entailles faites aux branches, comme nous avons dit, à distance l'un de l'autre d'un bon demi-pied & plus, s'ils sont longs: s'ils sont courts, on les pose à quelque distance moindre, couchés & penchés sur les branches l'un sur l'autre, à hauteur d'environ quatre doigts sur l'arbre, & d'environ trois doigts sur les perches, à-peu-près de la largeur du corps des oiseaux, observant de les placer en droite ligne le long de la branche, afin qu'aucun oiseau qui s'y pose ne puisse éviter de s'y prendre, soit par le gluaux supérieur, soit par l'inférieur, & souvent par tous les deux, quoiqu'un seul suffise pour arrêter un oiseau gros & fort, & pour le faire tomber, n'ayant plus alors la liberté de ses ailes, qui ne peuvent le servir à son gré, parce que s'étant posé entre deux gluaux, il ne peut partir sans étendre les ailes, que l'un ou l'autre des gluaux saisit & engue: l'oiseau s'y est posé en fermant les ailes; mais il ne peut partir qu'en les ouvrant & les étendant: & lorsqu'il se voit embarrassé & qu'il veut éviter le piège, qu'il n'aperçoit souvent que quand il est placé sur la planche garnie de gluaux, il se hausse ou se baisse pour les éviter; mais quoi qu'il fasse, il est saisi par l'un de ces gluaux, qui ne s'attache pas moins aux plumes du dos que du ventre, & même aux ailes d'abord qu'il veut s'en servir pour s'envoler: plus il croit se débarrasser, plus il s'embarasse, & le moindre mouvement qu'il se donne le fait tomber & quitter la branche, d'où il est précipité comme un peloton qu'on auroit jetté en l'air: plus il est lourd, plus sa chute est rapide, & cet oiseau tombe à

terre avec telle roideur, qu'il est étourdi pendant quelque tems avant de reprendre ses sens & de songer à s'échapper.

L'arbre étant une fois tendu & garni de gliaux du haut en bas, on tend ensuite les perches des avenues ou routes, en mettant les gliaux à moindre distance que sur l'arbre, sans qu'ils penchent d'un côté ni d'autre; parce que s'ils sont de travers sur la branche, l'oiseau s'en apercevant au moment qu'il s'y pose, les évite en se tenant penché du côté opposé à la branche d'où les gliaux penchent: cela n'arrive pas quand ils sont placés en droite ligne; alors de quelque côté que l'oiseau y arrive, il est toujours pris si la glu est friande & bonne. Il faut aussi que les gliaux soient plus couchés le long des perches que sur les branches de l'arbre, parce que les gros oiseaux sont supposés s'y prendre ordinairement, & les petits sur les perches, quoiqu'il s'en prenne des uns & des autres, & sur l'arbre & sur les perches.

Le tout étant ainsi bien préparé & bien tendu, il s'agit de faire placer tout le monde dans la loge ou dans les loges, afin de le ranger de façon qu'en remuant, personne ne touche aux branches dont la loge est construite, parce que cela l'agite & la fait remuer toute entière. Le Pipeur y entre le dernier, tant par politesse que pour avoir la liberté d'une sortie; & après s'être un peu tranquillisé pour se délasser de la fatigue assez grande d'avoir tendu la pipée, & pour remettre le calme dans un lieu où tant de mouvement ne s'est pu faire sans quelque bruit (car il est très-nécessaire d'y garder le silence & de n'y parler que très-bas; les oiseaux ayant l'ouïe très-fine, ne s'approchent très-souvent qu'en écoutant de loin); on commence donc à frouer après quelques momens de silence, pour mettre les oiseaux en mouvement & les exciter à approcher avec curiosité & animosité, pour s'assurer de ce qui se passe, & pour découvrir si leur ennemi commun est là, & lui déclarer la guerre ouvertement.

Heure favorable pour commencer à piper.

La pipée se fait ordinairement deux fois le jour, le soir & le matin. Il est bon d'avoir fini de tendre le soir entre quatre & cinq heures, si elle se fait dans l'arrière-saison, à cause de la brièveté des jours; mais si on la fait dès le mois d'Août, il suffit d'avoir tendu à cinq heures & demi, & même plus tard, par plusieurs raisons. Ce n'est pas que les oiseaux ne viennent de meilleure heure; mais ce n'est pas le bon moment, car les oiseaux sont dispersés dans la campagne pour y chercher leur vie, & ils ne reviennent aux bois que pour s'y coucher: ainsi ce seroit se tourmenter en vain que d'appeler de trop bonne heure; & cela rebuteroit les oiseaux, qui ayant entendu piper long-tems de loin, se soucient peu d'approcher, s'étant accoutumés insensiblement à la voix de l'appel: par conséquent ils sont moins actifs à approcher, & même ils ne s'approchent qu'avec défiance; & pour peu que le Pipeur donne un faux ton, il ne tient plus rien; car l'oiseau instruit du piège qui lui est tendu, se retire en faisant un cri, qui sert de signal aux autres, de ne plus approcher, & le Pipeur ne voit & n'entend plus d'oiseaux autour de lui pour avoir pipé de trop bonne heure.

D'ailleurs plus le soleil est haut, plus il est chaud, & plus il fait fondre la glu, qui étant devenue trop liquide à l'ardeur du soleil, ne prend & n'arrête plus les oiseaux, quoiqu'ils se posent sur les gliaux, & vous aurez le déplaisir de voir qu'ils les font tomber, & qu'ainsi ils détendent la pipée sans se prendre, ce qui n'est plaisant ni agréable au Pipeur, ni à sa compagnie, puisqu'ils n'y trouvent point leur compte ni pour le plaisir, ni pour le profit.

On peut piper jusqu'à ce que la nuit soit close, parce que les oiseaux de jour donnent & se tiennent aux environs de la pipée, tant qu'ils voient clair, & les oiseaux de nuit approchent ensuite; car si le Pipeur fait piper, il a bientôt fait venir les hiboux & les chouettes, s'il y en a aux environs de la pipée.

On pipe le matin depuis la pointe du jour jusqu'à huit, neuf, & même dix heures, selon la saison & le tems qu'il fait; car s'il est sombre, couvert, sans soleil, sans pluie & sans vent, on peut prendre alors des oiseaux toute la journée; mais c'est gâter la pipée pour plus de huit jours, parce que les oiseaux accoutumés & rebattus des cris de la chouette & du hibou, ne sont plus si ardents à venir à la pipée; ils se contentent de crier de loin, & ne s'approchent point, ce qui n'accorde pas: ainsi le mieux est de ne point passer les huit heures & demie ou neuf heures dans la saison avancée; car ce seroit piper trop tard au mois d'Août, tems auquel le soleil est très-chaud avant huit heures. J'ai vu & entendu de geais contrefaire la chouette & le hibou, comme le Pipeur même, pour l'avoir entendu piper trop long-tems; c'est ce qui rebute les oiseaux.

Il faut avoir tendu la pipée le matin avant que de piper: & cela emporte assez de tems, quoiqu'on s'y soit pris avant le jour, à moins que dans une saison sereine & tranquille, sans avoir à craindre pluie, vent, brouillard, rosée, ni gelée pour le lendemain, on ne laisse la pipée tendue du soir au matin: pour lors on n'a qu'à retendre les endroits détendus de la veille, & cela avance beaucoup pour pouvoir piper le lendemain matin de très-bonne heure.

Il est nécessaire de piper incontinent après l'aurore, parce qu'en attendant plus tard les oiseaux quittent le bois pour aller aux champs, & n'y reviennent qu'après s'être rassasiés, pour s'y mettre au frais quand le soleil les chasse des lieux sans ombrage: le Pipeur a tout lieu de s'impatienter à attendre leur retour, & il se trouve contraint par l'ardeur du soleil de détendre promptement pour faire comme eux, je veux dire, revenir à la maison aussi peu chargé à son retour qu'à son départ.

Il est vrai qu'on s'épargne beaucoup de peine en laissant la pipée tendue du soir au matin; mais il n'est bon d'en user ainsi que quand la saison est peu avancée; car il arrive des gelées blanches dans l'arrière-saison, qui se convertissent en brouillards fort épais qui se tournent en pluies; & cette gelée blanche met vos gliaux hors d'état de s'attacher & de prendre.

Les momens précieux pour la pipée, sont le matin au lever du soleil, & le soir à son coucher, c'est ordinairement à ces heures-là qu'est le fort de la chasse: ce n'est pas qu'on ne fasse fortune avant & après ces heures marquées; mais c'est le matin communément avant que les oiseaux soient sortis du bois, comme en vient de le dire, ou lorsqu'ils y rentrent le soir pour trouver gîte, qu'ils se prennent plus fréquemment; c'est au moins dans ce tems-là qu'ils sont plus en mouvement & plus disposés à se prendre, d'abord qu'on commence à piper, ils s'approchent assez volontiers, pour peu qu'il s'en trouve aux environs de la pipée.

Manière de piper & d'appeler les Oiseaux.

J'ai dit précédemment qu'on commence par frouer pour attirer les oiseaux & exciter leur curiosité. Cela se fait en soufflant dans une feuille de lierre, à laquelle on fait un trou rond avec les dents, l'ongle ou un couteau, en levant la principale côte du milieu à un tiers de distance de la queue, de la largeur de ce trou qui est rond à y passer un gros grain de chenevis. En soufflant dans cette feuille, pliée en deux dans sa longueur, on contrefait un petit oiseau qui appelle les autres à son secours, ce qu'il ne fait que lorsqu'il a rencontré l'ennemi commun, soit hibou, soit chouette ou autre: d'abord que ce petit oiseau buissonnier fait ce cri, tous les autres s'animent & accourent en foule, cherchant de côté & d'autre pour trouver l'objet de leur haine & lui livrer bataille.

On froue aussi avec la lame d'un couteau dont on applique le tranchant en long sur les deux levres, & pour lors on contrefait un moineau, qui fait ce cri d'abord qu'il aperçoit l'ennemi ou quelque bête qui leur fait la guerre: si un moineau aperçoit un chat en embuscade & qui le guette, il fait ce cri qu'on peut imiter, & qui attire les autres oiseaux à la pipée, tant petits que gros; cela les réveille de leur peu de vivacité à s'approcher, & les rend plus curieux.

Plusieurs personnes font un petit sifflet avec un peu de cire & une plume de corbeau, de pigeon ou de volaille, & s'en servent à frouer, ce qui ne fait pas mal: d'autres se servent de ce petit sifflet où ils font un trou par-dessus ou au bout, qui diversifie le ton en posant le doigt dessus, & le relevant alternativement, de façon qu'ils contrefont le cri d'une mésange en colere, & qui aperçoit quelque chose de préjudiciable dont elle veut que les autres oiseaux se garantissent par l'avertissement qu'elle leur donne par cette espèce de cri.

Après avoir froué quelque tems, pendant lequel on prend souvent beaucoup d'oiseaux, & sur-tout des rouges-gorges, on en garde quelques-uns, que l'on fait crier de tems en tems, & on donne quelque coup de pipeau en contrefaisant la chouette & le hibou. Il faut faire en sorte de les imiter si bien qu'ils y soient trompés eux-mêmes, puisqu'ils viennent se poser sur l'arbre incontinent après le soleil couché, si le Pipeur fait bien piper. S'ils ne sont qu'approcher sans se poser sur l'arbre, ils s'y posent bientôt si le Pipeur contrefait la fouris avec sa bouche, en faisant aussi remuer quelques feuilles seches, soit de la loge, soit de celles qui y sont à terre; car si on fortoit de la loge ils n'approcheroient pas.

On donne les premiers coups de pipeau un peu fort, pour que les oiseaux entendent de

loin; mais il en faut diminuer le ton à mesure qu'ils approchent, sinon ils seroient rebutés dans l'instant, & ne se mettroient pas en peine de chercher & de trouver la chouette que l'on contrefait; ils resteroient tranquilles en place sans voltiger de côté & d'autre pour en faire la découverte à force de changer de branches. Lorsqu'ils ne paroissent point assez animés, on fait crier de tems à autre quelques oiseaux déjà pris, en faisant attention à ne point les laisser crier faux; de quoi le Pipeur habile s'apperçoit lorsque les oiseaux s'éloignent au lieu de s'approcher.

Quant aux pipeaux ou appeaux, qui sont termes synonymes, on en fait de plusieurs sortes. Les uns en font avec une écorce de merisier bien ratifiée, polie & aplaniée avec le couteau ou le canif, & ils la mettent entre deux morceaux de plomb propre à mettre dans la bouche de la largeur d'un quart de pouce, & de la longueur d'un pouce & demi. D'autres en font avec un morceau de coudrier qu'ils fendent & qu'ils rejoignent après avoir aplani les deux parties séparées, & y avoir levé un petit morceau très-mince, qu'on appelle *languette*, de la longueur de sept ou huit lignes. Après l'avoir rétréci avec la pointe du canif, & avoir fait une ouverture suffisante à ces deux parties pour faire passer l'air entre deux, ils les rejoignent & les lient par les bords avec une ficelle, puis ils s'en servent à piper: on augmente l'ouverture pour grossir le ton. D'autres aussi font des pipeaux avec un morceau de coudrier dont ils lèvent un morceau dans le milieu: ils aplannissent le morceau par-dessous & la hoche dont il est tiré; alors ils posent dedans une feuille d'herbe d'une espèce de chiendent large ou une écorce de merisier ou de cerisier, ou un bout de petit ruban de soie; puis ayant appliqué & rejoint le morceau élevé qu'on remet en sa place, ils laissent dans l'entre-deux un espace à faire passer l'air, qu'on diminue ou augmente jusqu'à ce qu'il soit au point désiré, & ils s'en servent à piper après l'avoir ajusté à leur gré. D'autres encore se servent de différentes herbes, ou de chiendent doux & sans poil; car celui qui a du poil fait saigner les levres ordinairement; c'est une espèce de chiendent large de deux ou trois lignes, qui croît dans les lieux humides à l'ombre dans les bois: ils tiennent cette feuille d'herbe entre les doigts, avec quoi ils contrefont la chouette & le hibou de tems à autre; car si l'on pipe trop fréquemment, les oiseaux ne font aucun mouvement, & n'ont d'autre application que de se garder du piège, dont ils se défient de plus en plus.

Pour moi qui ai pris l'habitude de piper librement & aisément dès ma jeunesse, je me sers d'une feuille de cette herbe que je mets dans ma bouche sans la tenir avec les mains; j'en tire tel son que je veux, soit chansons, soit autres cris & je me trouve libre de mes deux mains, avec lesquelles je tiens les oiseaux pris, que je fais crier par intervalle; car les autres s'épouvanteroient d'entendre toujours les mêmes cris, & ils s'enfuiraient.

Chaque oiseau qu'on fait crier attire ordinairement ceux de son espèce; cependant le rouge-gorge attire presque tous les autres, & il fait peu de bruit; le pinson attire les grosses & petites grives, les merles, les geais, les pies: les plus petits attirent ordinairement les plus gros; les geais attirent les corbeaux & les pies: ils font souvent tant de bruit qu'ils étourdissent & rebutent les autres. Ils attirent aussi leurs pareils; mais ils sont difficiles à tenir, parce qu'ils pincent avec leur bec à emporter la pièce: pour prévenir leur malin vouloir, on leur abat la partie inférieure du bec qu'on leur casse, & pour lors ils ne peuvent plus pincer: il faut s'en défier aussi-bien que des pies qui sont traîtresses. On prend tous les oiseaux qui grimpent aux arbres, comme les piverts qui sont comme des perroquets, excepté leur bec on prend aussi tous les autres qui se tiennent aux arbres, & qui y font des trous avec leur bec. Pour les faire venir, on frappe de son couteau ou d'un petit bâton contre le talon ou la femelle du foulier, ou même contre l'arbre à leur imitation: d'abord qu'ils entendent frapper ainsi, ils viennent sur l'arbre, & descendent souvent par curiosité jusques sur la loge; puis ils remontent & vont le long d'une branche qu'on a faite exprès pour eux en préparant l'arbre de la pipée.

A mesure qu'on a pris des oiseaux, ou on les tue, ou on les renferme dans un sac maille, afin de les conserver en vie pour en avoir de propres à crier lorsqu'il est nécessaire, en faisant attention à ceux qui crient convenablement; car il faut tuer ceux qui ont le cri aigre & peu naturel, qui font sauter les autres au lieu de les faire approcher; sinon on ne prendroit rien, & on piperoit infructueusement.

On les tient par les deux ailes qu'on joint sur le dos de l'oiseau, qui dans cette situation ne peut nuire ni blesser, & ne fait point de bruit par le mouvement de ses ailes, ce qui arriveroit si on ne le tenoit que par les pattes.

Saison convenable à faire la Pipée.

La pipée ne se fait pas en toute saison indistinctement; ce n'est pas qu'on ne puisse attirer quelques oiseaux en tout tems; mais il en vient bien moins, lorsque les arbres sont dépourvus de leurs feuilles, & qu'il est comme impossible de se couvrir dans la loge où l'on se cache pour n'en être pas vu: il est vrai que la fougère peut suppléer au défaut des feuilles. Il y a donc des tems & des saisons plus convenables les unes que les autres: la saison la plus avantageuse pour faire la pipée avec grand succès, c'est pendant tout le mois de Septembre jusqu'au 15 d'Octobre, communément avant les vendanges & après; ce n'est pas qu'on ne puisse la commencer plutôt, & la finir beaucoup plus tard.

On ne peut faire la pipée avant le mois d'Août, parce que les oiseaux sont encore occupés à nourrir leurs petits des dernières pontes, & que ces petits ne sont point encore susceptibles de haine contre les chouettes & les hiboux qu'ils ne connoissent point; & quand ils voudroient leur témoigner du ressentiment, la force n'y seroit pas, quoique la volonté y fût.

D'ailleurs si on fait la pipée dans ce tems-là, je veux dire avant le mois d'Août c'est travailler à détruire l'espèce, sans pouvoir profiter des oiseaux que l'on prendroit: je dis détruire l'espèce, & ce seroit un grand mal, parce que les peres & meres venant à se prendre alors à la pipée, ils laissent trop tôt leurs petits orphelins; car n'étant point encore assez forts pour aller chercher leurs besoins eux-mêmes, ils périssent dans le nid; & s'ils ont quelque force pour le quitter, ils n'en périssent pas moins; car étant tombés par terre, ils y meurent de langueur, ou deviennent la proie des renards & des oiseaux carnassiers.

Je dis, sans pouvoir profiter des oiseaux; car ces oiseaux, qui, à peine sont quittes de couvrir & d'élever leurs petits, sont si maigres & même si peu en chair, qu'il n'est pas possible de les manger, à quelque sauce qu'on puisse les mettre: c'est donc détruire l'espèce sans aucune utilité, & même sans aucun plaisir; car d'être enfermé dans une loge pendant la chaleur, comme au tems de la canicule, n'est point un plaisir souhaitable. J'ajouterai à toutes ces raisons, celle de ne pouvoir attirer les oiseaux facilement à la voix du hibou & de la chouette; car attentifs à nourrir leurs petits & à se nourrir eux-mêmes, tout autre soin les occupe peu, ou point du tout: ainsi toutes ces raisons doivent persuader que la pipée ne doit pas se faire en d'autre saison que celle que j'indique, qui est la meilleure.

Il est vrai que c'est plus par amusement que pour le profit, que se fait la pipée quelquefois dans le tems des merises, & que les oiseaux enivrés du jus de ce fruit, y viennent; mais ce n'est pas en aussi grand nombre que dans une saison plus avancée.

La pipée se peut faire plutôt & plus tard que je ne dis; mais cela dépend de plusieurs circonstances: la douceur du tems dans une saison avancée y engage souvent, & le loisir dont un homme qui aime cette chasse, lui en fait faire la tentative au risque de ne rien prendre: il la fait alors plutôt pour s'amuser & passer son tems, que pour le profit qu'il en prétend.

J'ai omis de dire ci-devant, que des Pipeurs se font avisés de porter & d'attacher sur leurs arbres de pipée, des hiboux & des chouettes, ou à leur défaut, de leurs ailes sur la loge: j'ai cru d'abord bien faire de les imiter, mais j'en ai reconnu l'abus; car ce stratagème loin d'attirer les oiseaux, les fait fuir ou rester en place, quand ils apperçoivent la chouette ou le hibou, qu'ils n'approchent pas de trop près: il ne m'a jamais réussi; je ne dis pas qu'il ne puisse réussir quelquefois, cela dépend de la disposition des oiseaux. J'ai conservé, du soir pour le matin, un oiseau vivant, comme merle, grive, ou geai, pour les faire crier en commençant à piper le matin: cette précaution me réussissoit quelquefois assez heureusement, & je m'en trouvois mieux que de poser sur ma loge une chouette ou un hibou.

Tems propre à pouvoir faire la Pipée avec succès.

Pour pouvoir faire la pipée agréablement & avec succès, il faut choisir un tems tranquille, sans trop de chaleur & sans un froid trop cuisant; car s'il fait trop chaud, la glu devient si fluide, qu'elle tombe des gluaux, & qu'elle a dans cet état trop peu de force pour prendre & pour arrêter les oiseaux; qui s'échappent très-facilement en arrachant

sans peine avec le bec le gluau qui les retient. S'il fait trop froid, la glu devient si dure qu'elle ne s'attache point du tout, & que les oiseaux se posent par-tout indistinctement sans danger d'être pris; puisqu'aucuns gluaux ne s'attachent à leurs plumes. Le Pipeur n'a donc d'autre satisfaction que de les faire venir sans les prendre, & de leur voir faire tomber tous les gluaux, sans qu'aucuns soient en état de les arrêter.

S'il fait un tems pluvieux ou un brouillard épais & humide, la glu ne fait pas son devoir. S'il fait aussi beaucoup de rosée le matin, avant qu'elle soit dissipée, le Pipeur ne fait pas fortune: avec l'incommodité de la pluie pour lui, il a le chagrin de voir que les oiseaux ne viennent pas; & au cas qu'il en paroisse quelques-uns auprès de la pipée, ils se tiennent tranquilles sans voltiger de côté & d'autre, restant à la même place. On a beau bien piper & se donner toute la peine possible, c'est inutilement; on ne fait que rebuter & rebattre les oiseaux sans en prendre: ajoutez à cela que la pluie tombant sur les feuilles, les inquiète par le bruit qu'elle y fait. C'est pourquoi il vaut beaucoup mieux se tenir en repos; car les oiseaux craignent de se mouiller: & s'ils le font, quand la glu prendroit à merveille, elle ne s'attacheroit pas aux plumes mouillées. Ainsi le Pipeur a le désagrément de tendre & de détendre sa pipée, & de la quitter sans avoir rien pris qui le puisse dédommager de sa peine.

Il n'en est pas de même, si après une pluie douce le tems devient calme, quoique sombre; pourvu que les arbres soient essuyés, les oiseaux occupent tellement le Pipeur; qu'il n'a pas le tems de rester oisif dans sa loge: ils donnent si opiniâtement à la pipée, qu'il suffit qu'ils aient entendu quelques coups de pipeaux, pour ne plus abandonner l'endroit où ils sont un tel carillon, que le Pipeur en est tout étourdi, & qu'il ne fait souvent auquel courir, car ils ne se rebute pas pour le voir sortir de la loge. Il en est presque de même le matin pendant un brouillard sec; soit disposition alors à entrer en colère, soit qu'ils voient moins, ils sont très-animés, & font de leur propre mouvement honneur au Pipeur, sans qu'il soit obligé de les exciter beaucoup.

S'il fait du vent, pour peu qu'il soit fort, il n'est pas possible de tendre l'arbre, quoiqu'il soit à l'abri: car à mesure qu'on tend une branche, les gluaux tombent à terre ou sur le Pipeur, qui a bien de la peine à s'en débarrasser, & la glu fait des taches qu'il n'est pas possible d'ôter. Dans cette circonstance, le Pipeur est obligé de tendre roide; & alors les oiseaux qui se prennent laissent seulement leurs plumes aux gluaux qu'ils ne peuvent détacher de la branche où ils sont posés, qu'en tirant bien fort; & à moins qu'ils n'emportent le gluau avec eux, ils s'échappent au grand déplaisir du Pipeur.

Il est vrai qu'on peut tendre quelquefois les routes, parce qu'elles sont plus à l'abri que l'arbre qu'on ne tend pas alors; mais on n'est pas fort avancé; car soit que les oiseaux entendent difficilement le Pipeur, à cause du vent qui ne porte pas la voix de tous côtés ou que les arbres & les feuilles agités fassent tant de bruit que les oiseaux inquiets n'osent s'approcher, quand même ils entendraient, ils restent en place sans se soucier de satisfaire leur curiosité, ni l'avidité du chasseur, qui perd son tems & ses peines.

Le meilleur moment pour la pipée est donc un tems calme & tranquille, quelques instans après une pluie légère & chaude: alors les oiseaux sont si animés & si disposés à se prendre & à donner de bon cœur, que la capture est souvent plus grande qu'on ne voudroit; car le moindre coup d'appau les fait accourir avec tant de précipitation, qu'on n'a pas assez de jambes pour courir après, ni assez de mains pour les ramasser; ce sont toutes sortes d'oiseaux qui viennent indistinctement. La raison de ce grand concours d'oiseaux est qu'ils sont retournés des champs aux bois pour s'y mettre à couvert; car ils pressentent les mauvais tems, & qu'étant assemblés en grande quantité, ils s'excitent & s'animent les uns les autres; c'est pour ainsi dire à qui se prendra le premier; ils se jettent jusques sur la loge; ils ne se font point attendre, & un seul pris suffit pour que les autres accourent à son secours pour peu qu'il crie, sans que le Pipeur soit obligé de prendre la peine d'appeler.

Un tems de brouillard sec le matin est fort bon, comme je l'ai dit, pourvu que le tems soit calme, qu'il ne soit point trop épais ni trop humide, & qu'il ne se convertisse point en pluie, parce que l'humidité & la pluie nuisent à la glu; que les oiseaux ne volent point, ou peu, lorsque les arbres sont mouillés, & que le Pipeur se gâte & se morfond inutilement. Ce tems sombre & disposé à la pluie retient apparemment les oiseaux au bois, & ils s'aperçoivent peu des gluaux, qu'ils évitent moins qu'en tout autre tems.

C'est donc un tems calme, sans pluie, sans vent, tant le matin que le soir, qu'il faut

pour réussir à cette chasse, & y avoir tout le plaisir qu'on en peut attendre; car il est disgracieux & dangereux de monter sur l'arbre pour le tendre & le détendre lorsqu'il est mouillé: il est encore plus disgracieux de s'assoier par terre quand elle est humide; car rester trois ou quatre heures à l'humidité sans mouvement, peut donner la colique & des rhumatismes. Une petite gelée blanche dans l'arrière-saison attire beaucoup de pinsons, qui ne viennent guère à la pipée, sans y amener des grosses grives qui vont ordinairement en grande bande, & peu s'en retournent comme elles sont venues.

Oiseaux qui se prennent ordinairement à la Pipée.

Il ne m'est pas possible de nommer tous les oiseaux qui se prennent à la pipée, parce qu'ils ne portent pas le même nom dans tous les pays, & qu'il en est beaucoup dont le vrai nom m'est inconnu: ce n'est pas faute d'en avoir pris de toutes les espèces qu'on peut prendre à cette chasse; & j'aurois bien plutôt fait de dire ceux qui ne s'y prennent pas.

On y prend à la brune les hiboux, les chouettes & autres oiseaux nocturnes, leurs diminitifs, sur-tout en contrefaisant la fouris, c'est ce qui les fait approcher à l'instant: elles leur servent de mets exquis au défaut d'autre gibier. Au lever du soleil, ou lorsqu'il va se coucher, on prend de grosses buses, des éperviers, des tiercelets, émouchets, émerillons, qui sont tous oiseaux très-voraces & très-carnassiers: à l'égard des buses, on contrefait leurs cris & leurs voix; d'ailleurs l'envie de profiter de quelques oiseaux qu'ils entendent crier de façon à s'imaginer qu'ils sont tenus à quelques pièges, fait approcher ces sortes d'oiseaux avides & gourmands, & les fait poser sur l'arbre de la pipée, où l'on a fait des branches exprès pour les y attirer, comme je l'ai dit ailleurs, & d'où ils tâchent de découvrir le lieu où sont les oiseaux qui crient, afin de pouvoir fondre sur eux à leur avantage. Quoique ces gros oiseaux soient très-forts des ailes & du corps, leurs plumes chargées & garnies d'un duvet fort doux, sont très-susceptibles de s'attacher à la glu, qui ne les quitte point, car il y a de la prise; & plus ils se remuent pour se débarrasser des gluaux, plus ils en sont saisis & entortillés étroitement: dès qu'ils quittent la branche où ils s'étoient posés, ils tombent de roideur sur la terre, & cette chute les étourdit tellement, qu'à peine peuvent-ils se remuer dans cet état; mais on doit bien se donner de garde de leurs serres en les ramassant, car ils ne quittent pas facilement ce qu'ils accrochent, quelque chose qu'on fasse: il faut donc avoir la précaution de se servir d'un gant bien épais pour les prendre à la main, après leur avoir mis le pied sur le corps, & prendre garde qu'ils n'attrapent les jambes qu'on n'en débarrasse qu'avec beaucoup de peine: on peut les assommer d'un coup de bâton, ou du dos de la serpe. Les émouchets & autres de ce petit volume, ne sont pas si dangereux que les buses.

Les corbeaux s'y laissent prendre aussi très-souvent; mais ils ont la précaution de se poser tout au haut de l'arbre sur les branches les plus élevées, & même tout au bout; on les prépare & on les tend exprès pour eux, lorsqu'on a dessein d'en prendre: ils sont plus forts à proportion que les buses, & même plus alertes.

Les pies sont si animées à la pipée, qu'elles détendent un arbre du haut en bas: elles s'y prennent avec tant d'opiniâtreté, qu'il est assez difficile de s'en débarrasser; & quand elles sont tombées, elles courent avec tant de rapidité, qu'on a bien de la peine à les attraper. Je me suis trouvé quelquefois si obsédé de pies & de corbeaux, qu'il étoit impossible de s'entendre; & je me suis vu contraint, pour m'en débarrasser & les dissiper, de sortir de la loge & de leur jeter des bâtons en l'air pour les chasser: quoiqu'effarouchées de la sorte, elles reviennent encore avec ardeur d'abord qu'elles entendent piper. Un tel tintamare fait souvent préjudice; parce qu'elles détendent toute la pipée haut & bas & qu'ainsi on n'a pas la satisfaction de prendre autant d'oiseaux bons à manger, qu'on en auroit sans leur importunité.

Les geais ne sont pas des derniers à se rendre à la pipée: ils se joignent toujours aux pies, pour les aider à faire tapage & carillon, qui sont à la vérité divertissans, mais qui ne sont pas profitables, à moins que le Pipeur n'en veuille aux pies, & qu'il n'en fasse son capital. Les merles se joignent aussi aux précédens; & comme ils sont grands clabaudeurs, ils font ensemble un trio qui ressemble plus à un fabat d'oiseaux, qu'à un concert récréatif & tranquille. Les becs des geais & des pies sont à éviter, car ils ne font point de bien où ils l'appliquent. Les pies, les geais & les merles sont de tous les oiseaux qui se prennent à la pipée, les plus difficiles à attraper, à cause de la vitesse de leurs courses; car ils se sauvent en courant au moment qu'ils tombent sans être étourdis de leurs chutes: à moins que d'aller

les prendre aussi-tôt qu'ils sont tombés, ils s'échappent s'ils ne sont soutenus de plusieurs gluaux, & s'ils ne sont des jeunes de l'année; car les autres se servent de la vitesse de leurs pieds très-à-propos pour se procurer la liberté & la vie.

Si les grosses grives viennent joindre leurs voix rauques à celles des autres, c'est alors que le Pipeur est à bout de toutes façons; car elles redoublent & augmentent tellement le cri des autres, qu'il est impossible de s'entendre, & lui donnent tant d'occupation, & aux assistans, qu'ils ne cessent d'amasser. Je me suis vu, moi quatrième, tous occupés à courir ramasser de tous côtés, sans que ces oiseaux animés cessassent de se jeter en foule & de tomber comme grêle, quoiqu'ils s'aperçussent du mouvement des Chasseurs; & comme les cris des oiseaux redoublent à mesure qu'on les ramasse, les autres n'en font que plus animés & plus acharnés à se jeter par-tout tant sur l'arbre que sur les perches: alors on ne peut arrêter cette confusion qu'en tuant au plus vite tous ces oiseaux pour supprimer leurs cris, & en cessant de piper pendant quelque tems; souvent encore cela n'est pas suffisant.

Les pinsons se mettent de la partie & font leur petit carillon; ils s'attroupent en très-grande quantité; & si les grosses grives ne sont point arrivées, ils ne tardent guère à les attirer, pour peu qu'il s'en trouve dans le canton; ils se jettent aussi par tout indistinctement, & donnent par conséquent beaucoup d'occupation à ramasser, car ils sont bons fricassés, rôtis & frits. Les gros becs & les pinsons d'Ardenne viennent se mêler aux autres.

Ces gros piverts, qui sont comme des perroquets, & qui ont le talent de percer avec leur bec tous les arbres, tant durs qu'ils soient, viennent aussi prendre part à la fête: la seule curiosité les y attire dans le moment; car ils se prennent plus volontiers en frappant avec quelque chose contre l'arbre.

Au lever du soleil, à son coucher, & les instans d'après, sont les momens favorables pour prendre de petites grives & des merles en quantité; c'est-là la véritable heure du triomphe du Pipeur pour en avoir du bon: ce n'est pas qu'ils n'en prennent en d'autres momens; mais ceux que je viens de dire sont communément plus profitables & les plus agréables, à cause que la chasse est plus tranquille. Aussi ne faut-il faire du bruit que le moins qu'il est possible, parce que les oiseaux, s'ils ne sont animés & excités par le grand nombre, y regardent de fort près, & sont faciles à dissiper & à écarter plus promptement que le Pipeur ne le desire; car il voudroit, pour ainsi dire, ne point cesser de prendre des grives, attendu leur excellente qualité & l'usage qu'on en fait tant rôties que fricassées & en pâte: elles sont très-exquises accommodées de ces trois façons, sur-tout quand elles sont grasses.

Les rouges-gorges, quoique moins exquisés aux environs de Paris, à cause de la terre sèche & sablonneuse, que dans la Lorraine & le Pays Messin, où elles sont aussi délicates que les ortolans, ne sont pas des dernières à s'approcher & à mettre les autres en train; car la curiosité seule les fait prendre sur une perche, tandis qu'on en tend une autre, & même très-souvent sans piper, ce qui est d'un très-bon augure, parce qu'elles attirent d'ordinaire les autres oiseaux par leur petit cri qui est toujours bon pour les exciter & les faire approcher.

Les rossignols, les mésanges de toutes espèces, les roitelets, les verdiers, les moineaux, les fauvettes & autres de différentes espèces, qu'il seroit trop long de rapporter, se prennent à la pipée & augmentent le produit de cette chasse. Tous ces petits oiseaux sont bons rôtis, fricassés, & meilleurs encore étant frits.

Ceux que je n'ai jamais pris à la pipée, sont les ramiers, les tourterelles, les fanfonnets, les linottes, les chardonnerets & quelques autres, à moins que le hasard ne les fasse poser sur l'arbre; mais ils ne viennent point au pipeau. Il est vrai qu'à l'exception des deux premiers la perte n'est pas grande; car ils augmenteroient peu le profit & l'amusement du Pipeur, qui en est bien dédommagé par la prise des autres qui valent mieux. Tous oiseaux qui ne perchent point & qui n'ont point d'antipathie pour le hibou & la chouette, n'approchent jamais de la pipée; ainsi cette chasse ne porte aucun préjudice à quelque sorte d'oiseaux que ce puisse être, mis sous la protection des Ordonnances sur le fait de la chasse.

Les Seigneurs devraient avoir des Gardes-Chasse qui fussent la Pipée.

La destruction d'un grand nombre d'oiseaux de proie, qui font un tort considérable au gibier de toute espèce, devrait être un motif assez puissant pour que les Seigneurs fussent curieux d'avoir des Gardes-Chasse qui fussent faire la pipée sur leurs terres. Ils pourroient aussi s'en

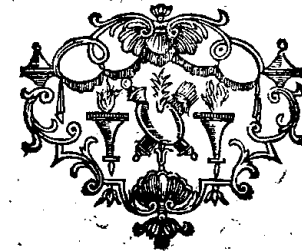
s'en amuser eux-mêmes quelques momens pendant les vacances, ou en donner le plaisir aux Dames qui se trouvent chez eux, & qui ne peuvent toujours jouer ou lire; car les plaisirs les plus diversifiés sont les plus flatteurs.

L'avantage de manger des grives prises à cette chasse, ne doit entrer pour rien dans cette vue; mais la destruction seule des pies, des piverts & des geais, doit être un motif suffisant quand il n'y en auroit point d'autre que d'empêcher le dégât qu'ils font, pour que les Seigneurs autorisassent leurs Gardes, & les excitassent à faire cette chasse, puisqu'ils peuvent prendre d'une seule pipée plus de ces oiseaux, qu'ils n'en peuvent tuer pendant le cours de l'année. Quand même les Seigneurs fourniroient pour un écu de glu dans le tems des vacances, ne leur en coûte-t-il pas davantage à leur payer tant par pièce des bêtes puantes? Et d'ailleurs les Gardes n'en tireroient pas moins, le reste de l'année à l'ordinaire, ces oiseaux, qui font d'un tel préjudice sur une terre, qu'ils la dépeuplent entièrement, comme nous l'avons dit, de lievres, lapins, perdrix, cailles & autres espèces de petit gibier.

J'ai marqué suffisamment quel dégât font à tout ce gibier les buses, les émouchets, émerillons, corbeaux, pies & geais, & les piverts dans les forêts, pour faire connoître aux Seigneurs l'importance & l'utilité de cette chasse. J'ai fait voir que le bien public exige la diminution du nombre de ces oiseaux, par des raisons connues de tout le monde; car la destruction en est impossible. Le Laboureur faisant une récolte plus abondante en grains & en vins, aura moins de prétextes spécieux pour se plaindre du tort que la quantité d'oiseaux lui a causé: & il sera moins autorisé à demander des diminutions de fermages qu'il se dit hors d'état de payer parce que sa récolte n'est pas bonne. Il payera peut-être mieux son Maître.

Ceux qui sont préposés pour la garde des Capitaineries Royales, sachant cette chasse, en feront un usage pour la conservation du gibier dans les plaisirs du Roi, qui ne sera pas d'un petit avantage, & ils lui coûteront moins si on prend les précautions convenables, sans rien changer à leurs états & à leurs conditions. Enfin si on trouve peu d'utilité à faire la pipée, ce ne peut être que de la part de ceux qui n'en sont pas bien instruits; & l'on trouvera aussi qu'au pis aller si elle est peu utile, elle n'est préjudiciable ni aux Seigneurs, ni aux Particuliers.

Ainsi je conclus qu'elle doit être plutôt désirée que défendue, & qu'on devoit imposer aux Gardes-Chasse de ne point inquiéter ni troubler ceux qui la font avec la prudence nécessaire & le ménagement convenable pour les taillis, en quelques endroits qu'ils la fassent; & qu'au contraire ils doivent se mettre au fait eux-mêmes de la pouvoir faire avec succès.



CHAPITRE PREMIER.

De la Cuisine, par ordre alphabétique.

Agneau. Têtes d'agneaux pour entrée. Ayez des têtes d'agneaux & des pieds; échaudez-les bien & les faites cuire dans une marmite avec les foies & du petit lard, avec du bouillon assaisonné de sel, poivre, clou de girofle, & un bouquet de fines herbes; étant cuites, tirez-les & les servez avec un ragoût par-dessus.

Les pieds d'agneaux seuls se servent aussi pour entrée. Pour cela on les échaude & on les fait cuire: étant cuits on leve l'os du milieu, & on les farcit d'une bonne farce faite de blanc de dindon cuit, chapon, poulet ou perdrix; on hache cette viande avec du lard blanchi, de la tétine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crème, & de la crème autant qu'on le juge à propos: le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Ces pieds étant farcis on les trempe dans des œufs battus, puis on les panne, c'est-à-dire, on jette dessus de la mie de pain bien fine; après on les fait frire, & on les sert chaudement garnis de persil frit.

On fait un autre ragoût d'agneau; on en prend un quartier, on le coupe en quatre, & on le larde de moyen lard, puis on le met dans la casserole, & on lui laisse prendre un peu de couleur, ensuite on le fait cuire avec bouillon, sel, poivre, clous, champignons & un bouquet de fines herbes; étant cuit, on y met un coulis de veau, & on le sert chaudement.

Agneau. Quartier d'agneau rôti. Faites rôtir un quartier d'agneau à la broche; étant presque cuit, pannez-le d'une mie de pain mêlée d'un peu de sel & de poivre; & lui ayant fait prendre quelques tours de broche, tirez-le & le servez avec un jus d'orange ou citron.

Alofe grillée. Il faut l'écailler & l'inciser, la frotter de beurre fondu & la poudrer de sel, puis la faire griller à petit feu sur le gril, qu'elle soit de belle couleur. Vous la pouvez servir à l'oseille; c'est-à-dire, vous faites une farce avec de l'oseille, & y ajoutez du persil, cerfeuil, ciboule, sel, poivre, muscade & bon beurre. On peut aussi la servir avec un ragoût de champignons, ou une saussé rousse avec capres: ou bien faites une saussé avec beurre frais, ciboule, persil haché, capres, le tout passé à la casserole avec bon assaisonnement, & vous délayerez le foie dedans pour lier la saussé.

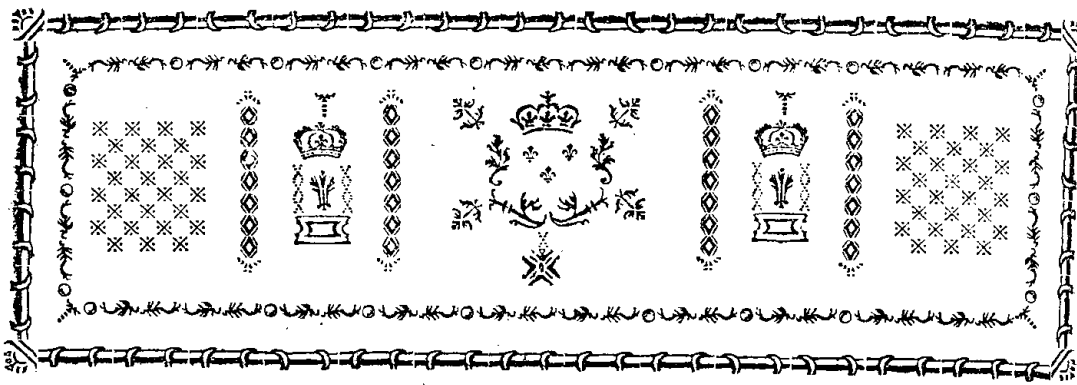
On la sert aussi au court-bouillon; pour cela il faut l'écailler, l'inciser & la faire cuire avec vin blanc, un peu de vinaigre, sel, poivre, laurier, oignons piqués de clous de girofle, citron vert, & un morceau de beurre; étant cuit, la tirer & la servir sur une serviette.

Alouettes en ragoût. Videz vos alouettes & les passez à la poêle dans un peu de lard avec un oignon piqué de clous; mettez-y des truffes, champignons & quelques foies gras; poudrez le tout d'un peu de farine; ensuite vous le mouillez de bouillon, si vous n'avez point de jus de bœuf ou de veau; étant cuit & diminué à propos, vous liez le ragoût d'un jaune d'œuf & d'un peu de crème douce avec un peu de persil haché, & vous retournez le tout sur le feu, pour que cela se lie; mettez-y un jus de citron & servez.

On les sert aussi rôties, mais il faut qu'elles soient piquées ou bardées; de cette manière on ne les vuide point; quand elles sont presque cuites, on les panne d'un peu de mie de pain & sel menu: on les sert avec verjus, sel & poivre: on les mange aussi à sec avec sel & orange.

Aloyau en ragoût. Ayez un aloyau de la première pièce, dégraissez-le & le piquez du côté du filet de gros lard bien assaisonné, faites-le cuire à la broche; étant à demi-cuit, vous le retirerez & le mettrez dans une marmite avec jus de bœuf, un peu de champignons, un peu de truffes, morilles, de quelques culs d'artichauts, le tout haché, assaisonné de sel, poivre & un bouquet de fines herbes seulement pour donner goût; on couvre la

O o o o 2



LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

QUATRIÈME PARTIE.

*Les Etangs, la Pêche, la Chasse, & autres Amusemens champêtres;
la Cuisine & l'Office.*

LIVRE QUATRIÈME.

La Cuisine, la Pâtisserie, les Confitures & les Liqueurs.



OMME la cuisine est le lieu où l'on prépare les viandes qu'on doit servir sur table, il faut qu'elle soit bien bâtie, que la cheminée en soit grande, afin d'y pouvoir contenir les marmites & autres ustensiles dont on se sert pour apprêter les viandes: cette cheminée doit être garnie de gros chenets avec crampons pour soutenir les broches. Il y aura des crémaillères proportionnées à la grandeur de la cuisine: elle sera garnie d'un potager où il y aura plusieurs fourneaux de différentes grandeurs pour faire les ragoûts; d'une forte table, & de tous les ustensiles nécessaires, avec une lavanderie & une décharge de cuisine à côté.

Nous avons divisé ce dernier Livre en quatre Chapitres: le premier contient la manière d'apprêter le gras & le maigre: le second traite des verjus & vinaigres: le troisième est pour la pâtisserie: & le quatrième comprend les confitures & les liqueurs. Nous y suivrons l'ordre alphabétique, afin qu'on puisse plus aisément trouver ce dont on aura besoin.

marmite & on le laisse cuire ainsi doucement sur la braise ; étant cuit à propos, on tire l'aloiau & on le sert avec un ragoût de ris de veau, de foies gras, de truffes, champignons, morilles, mousserons, culs d'artichauts, crêtes & pointes d'asperges & bon assaisonnement, le tout bien lié d'un bon coulis & de bon goût ; vous le jetez dessus votre aloiau & le servez chaudement.

Aloyau farci. Votre aloyau étant presque cuit à la broche, vous prenez la chair du milieu que vous hachez bien menu avec du lard, moëlle de bœuf, fines herbes & bonnes garnitures, comme on vient d'expliquer au ragoût ci-dessus, & bon assaisonnement : ensuite vous en farcissez votre aloyau entre la peau & l'os, & le recouvez proprement, de peur que la chair ne tombe dans la léchefrite en achevant de cuire ; étant cuit à propos & servi sur la table, on ôte les peaux pour avoir la liberté de le manger avec une fourchette ou cuiller.

Aloyau rôti. Ayez un aloyau de telle grosseur qu'il vous plaira, faites-le cuire à la broche, prenez garde qu'il ne soit trop cuit, de crainte qu'il ne perde son suc : il veut être mangé saigneux & rouge dans son jus. Ceux qui ne l'aiment point si peu cuit, le coupent par tranche dans un plat, puis y mettent un peu d'eau, du poivre, du sel, un filet de vinaigre & quelques ciboulettes hachées, & le font bouillir un moment sur le réchaud ; on le sert ainsi. Quelques-uns au sortir de la broche, le mangent avec une sausse aux capres & aux anchois, qui se fait ainsi. On lave bien trois ou quatre anchois, on en ôte les arrêtes, & on les hache ; ensuite on les met dans une casserole avec des capres & du jus de bœuf assaisonnés de sel & de poivre ; on fait seulement chauffer cette sausse & on la sert sous l'aloiau.

Le jus de bœuf se fait de cette manière. Prenez un morceau de bœuf de cimeter, coupez-le par tranches & le jetez dans une terrine que vous couvrirez bien de son couvercle, puis mettez de la pâte autour enforte qu'il n'y ait point d'air du tout : on le met sur un petit feu & on le laisse suer pendant deux heures ; ensuite on tire le jus & on s'en sert dans le besoin.

Anchois, petits poissons de mer qu'on apporte tout confits au sel dans de petits barils ; on en fait ordinairement des salades, & c'est la façon la plus commune de les manger ; on les lave pour cela dans du vin ou de l'eau, puis on les fend en deux & on leve l'arrête du milieu ; on les arrange proprement sur de petites laitues, & l'on garnit de jeune cerfeuil. On fait aussi un coulis d'anchois, & il entre dans plusieurs ragoûts tant gras que maigres. On frit si l'on veut les arrêtes d'anchois qui ont servi, après les avoir trempés dans une pâte faite avec de l'eau, de la farine, un œuf, un peu de sel & poivre ; ils servent de garnitures ou hors-d'œuvres, avec orange & persil frit.

Andouilles de cochon. Prenez des gros boyaux de cochon, & ôtez-en le gros bout, faites-les tremper un jour ou deux, ensuite tirez-les & les lavez bien : faites-les blanchir à l'eau chaude avec un peu de sel & quelques tranches d'oignons & de citron ; après qu'ils seront blanchis, jetez-les dans de l'eau fraîche, mettez-les sur une table & les fendez en plusieurs bandes ; vous les couperez de la longueur que vous souhaiterez : vous prendrez du ventre de cochon & en ôterez le gras ; vous couperez cette viande en gros lardons de la même longueur de vos andouilles, & vous les formerez ainsi avec moitié d'un & d'autre, les assaisonnant comme il faut ; puis vous prendrez les chemises, vous les nettoyez bien & les ferez aussi tremper quelque tems dans du vin blanc pour en ôter le mauvais goût : vous les couperez de la longueur de vos andouilles, & ficellerez les bouts de chaque andouille, & les passerez proprement dans la chemise pour les en revêtir & les lier. Quand vous aurez fait vos andouilles, il les faut emporter dans une marmite avec de l'eau, des tranches d'oignons, un oignon piqué de clous de girofle, deux feuilles de laurier, un peu de panne de cochon, & vous les ferez cuire doucement en les écumant bien, y jettant après que vous les aurez écumées une pinte de lait ; vous les laisserez refroidir dans le même bouillon, & vous les tirerez ensuite prenant garde de les rompre : on les fait griller sur du papier & on les sert tout d'un tems.

Andouilles de veau. Ayez des boyaux de veau qui soient un peu gros, lavez-les bien proprement, coupez les de la longueur dont vous voulez faire vos andouilles, & ficellez un des bouts : prenez du lard blanchi, de la tétine de veau blanchie, de la fraïse de veau de même ; coupez-le tout par petits dez ou rouelles : vous les mettez dans une casserole & les assaisonnez d'épices fines battues & une feuille de laurier ; il y faut du sel, du poivre, un peu d'échalottes hachées, & vous y ajouterez environ un demi-setier de

bonne crème de lait : vous passerez le tout ensemble sur le fourneau, & tirerez après la casserole en arrière ; vous y jetez quatre ou cinq jaunes d'œufs & un peu de mie de pain : le tout étant bien lié, vous en formerez chaudement vos andouilles avec un entonnoir, & vous les ficellerez, après quoi vous les ferez blanchir dans l'eau, & les emporterez de la même manière que celles de cochon. On les fait cuire de même : il les faut aussi laisser refroidir dans leur bouillon. Pour les servir ; on les trempe dans un peu de beurre fondu, on les panne, on les fait griller à petit feu, & on sert chaudement. Les andouilles de veau se peuvent faire en été quand la saison du cochon est passée.

Andouilles & cervelats de Carême. Prenez chair d'anguille, de tanche, de carpe & de brochet ; hachez bien toutes ces chairs ensemble avec persil & ciboulettes, assaisonnez-les de poivre, sel, clou, muscade ; joignez-y du basilic, graisse d'anguille & beurre frais, ce qu'il en faut : pilez ensuite les ossements de carpe, de brochet, d'anguille & de tanche dans un mortier, & y ajoutez du vin rouge ce qu'il en faut ; passez-le à l'étamine & en arrosez votre hachis, duquel vous emplirez des peaux d'anguilles ; étant emplies, ficellez-les de la longueur que vous voudrez par les deux bouts ; ensuite faites-les mariner vingt-quatre heures dans du sel & de la lie de bon vin ; les ayant retirées mettez-les autant à la grosse fumée de votre cheminée, ou tel tems que vous voudrez, pourvu que le sel & les épices ne soient point épargnés ; & lorsque vous en aurez besoin vous les ferez cuire dans du vin blanc avec fines herbes, ou dans deux tiers d'eau & un tiers de lie, aussi avec de fines herbes : on les sert froides pour entremets.

Anguilles farcies. Levez proprement la chair de vos anguilles, & la pilez dans un mortier : vous y mettez de la crème, de la mie de pain avec un peu de persil & ciboule, champignons & truffes ; votre hachis étant bien assaisonné, vous en farcirez vos arrêtes bien proprement, vous les pannez bien de mie de pain, puis vous les faites cuire au four dans une tourtière, qu'elles soient de belle couleur, & les servez chaudement.

Anguille au blanc. L'anguille étant dépouillée, coupez-la par morceaux & la faites blanchir à l'eau bouillante ; étant égouttées, vous les passez au beurre blanc, & les faites cuire avec sel, poivre, clou, un morceau de citron, & un verre de vin blanc : passez aussi des culs d'artichauts, champignons & pointes d'asperges, avec bon beurre & fines herbes que vous y ajouterez. Quand on est prêt à servir, mettez y une sausse blanche faite avec des jaunes d'œufs & verjus, & servez chaudement.

Si vous les voulez à la sausse rousse, passez-les à la casserole avec beurre roux, un peu de farine, un peu de bouillon de poisson ou purée claire, champignons, ciboules, persil haché & un bouquet de fines herbes ; ajoutez-y sel, poivre, clou & capres, puis faites bouillir le tout ensemble. Votre ragoût étant presque cuit, mettez-y un peu de verjus & du vin blanc ; faites-le bouillir encore un peu, ajoutez-y une petite liaison avec jaune d'œuf, & le servez.

On la sert aussi frite : pour cela on la coupe par tronçons, on en ôte l'arrête & on la tailade un peu sur les côtés : on la met mariner pendant une couple d'heures dans du vinaigre, sel, poivre, laurier, ciboules & jus de citron ; on la farine & on la frit en beurre affiné : on la sert avec persil frit.

On la sert encore rôtie sur le gril, on la coupe par tronçons, on la fait mariner comme ci-dessus, & on la fait rôtir sur le gril ; ensuite on fait une sausse avec beurre roux, farine, capres, sel, poivre, muscade, clou, vinaigre & un peu de bouillon, puis on y fait un peu bouillir l'anguille quand elle cuite.

Artichauts à la sausse blanche. Faites-les cuire dans de l'eau, ôtez-en le foin & faites une sausse avec beurre pétri dans un peu de farine, vinaigre, sel & muscade.

Artichauts frits. Il faut les couper par tranches, en ôter le foin, & les faire bouillir dans l'eau trois ou quatre tours, puis les retirer & les mettre tremper dans du vinaigre, poivre & sel, ensuite dans des œufs battus, les fariner & les faire frire dans du beurre affiné, & les servir garnis de persil frit.

Artichauts pour garder. Quand ils sont à-peu-près à leur grosseur, & avant qu'ils soient durs, il faut les cueillir & les retourner, c'est-à-dire, en ôter toutes les feuilles avec un couteau sans y laisser de verd ; jetez-les dans l'eau fraîche à mesure qu'ils sont tournés pour les empêcher de noircir : quand vous en aurez une quantité suffisante, vous les jetez dans une chaudière d'eau bouillante que vous laisserez sur le feu jusqu'à ce qu'ils soient cuits comme pour manger. Tirez-les ensuite de la chaudière, & à mesure que vous en aurez ôté le foin, jetez-les dans de l'eau froide, & au sortir de-là plongez-les dans la farine, desorte qu'ils en soient tout

couvert : étendez-les ensuite sur des claies, que vous exposerez tous les jours au soleil, & que vous ôterez quand le soleil se retirera; continuez de la sorte jusqu'à ce qu'ils soient secs comme du bois, & que vous puissiez voir le jour au travers comme au travers d'un parchemin. S'il n'y a pas assez de soleil pour les sécher, vous pouvez faire brûler un fagot dans le four & le mettre sécher dedans; mais ils sont plus jaunes séchés au soleil. Mettez-les ensuite dans un sac que vous pendrez en l'air dans un lieu bien sec, de crainte qu'ils ne se moisissent.

Lorsque vous voulez en manger, si c'est pour le dîné, mettez le matin un pot plein d'eau devant le feu; & quand elle est prête à bouillir, jetez-y la quantité d'artichauts dont vous aurez besoin, avec un morceau gros comme le pouce de beurre frais roulé dans la farine; cela les fait blanchir: laissez le pot auprès du feu sans le faire bouillir, mais qu'il s'entretienne seulement chaud; vos artichauts reviendront comme dans leur naturel.

On peut les faire sécher sans les faire cuire auparavant; mais en ce cas il faut avant de les employer, les mettre tremper dans de l'eau tiède pendant vingt-quatre heures pour les faire revenir, & ensuite les faire cuire comme ceux à l'ordinaire.

Une autre manière pour garder les fonds d'artichauts, c'est de les saler ou confire: on les coupe en automne avant qu'ils veuillent fleurir, pour qu'ils ne soient pas trop durs; on en ôte tout le foin, & après les avoir fait cuire à demi, on les laisse bien refroidir & s'égoutter, & on les essuie avec un linge, puis on les arrange dans des pots, on y verse de l'eau & du sel par-dessus jusqu'à ce que le sel ne se fonde plus & tombe au fond par grains entiers: il faut que la saumure surnage les artichauts, & couler par-dessus environ deux doigts de beurre fondu afin que l'air n'y pénètre point: quand le beurre est bien refroidi, on bouche les pots avec du fort papier, & on les met à l'abri des chats & des souris. On doit visiter ces pots tous les mois, pour ôter tout ce qu'il y a de champi, & pour y mettre de la saumure quand il en manque.

On confit de même les *champignons*, les *asperges*, le *poupier doré*, les *morilles* & les *mousserons*.

Asperges à la crème. Il faut rompre les asperges par petits morceaux & les faire un peu blanchir dans l'eau bouillante; après on les passe dans la casserole avec bon beurre; on y met ensuite du lait & de la crème, & on l'assaisonne doucement, y mettant aussi un bouquet de fines herbes. Avant que de servir on délaie un ou deux jaunes d'œufs avec de la crème pour lier les asperges, & on les sert.

Asperges au jus. Vos asperges étant rompues par morceaux, vous les passez à la casserole avec lard fondu, persil & cerfeuil hachés menu, & une ciboulette que vous retirerez, assaisonnées de sel & de muscade: on les laisse cuire à petit feu, ensuite on les dégraisse; on y met un jus de mouton & de citron, & on les sert chaudement.

Asperges au beurre. Faites cuire des asperges dans l'eau, prenant garde qu'elles ne cuisent trop, mettez-les égoutter & les dressez dans un plat; faites une sauce avec beurre, sel, vinaigre & muscade, ou poivre blanc, la remuant toujours, & versez-la sur vos asperges.

Asperges. Pour les conserver, on en ôte le dur, on les fait bouillir un bouillon avec eau, sel & beurre, puis on les met dans l'eau fraîche & on les en retire pour les laisser égoutter; étant froides on les met dans un pot tout de leur longueur, avec sel, clous entiers, citron vert, & moitié eau & moitié vinaigre; on les couvre de beurre fondu mettant un linge entre-deux, & on les tient dans un lieu tempéré. Quand on veut s'en servir, on les fait cuire comme les autres.

Barbeau à l'étuvé. Habillez proprement vos barbeaux, mettez-les dans une casserole, & les faites cuire avec vin, sel, poivre, fines herbes, un peu d'eau & bon beurre frais, vous les laissez bouillir jusqu'à ce que la sauce soit courte, & pour liaison vous y mettez un peu de farine & les servez chaudement. Il y en a qui les font cuire comme ci-dessus, mais ils n'y mettent point de beurre; & lorsqu'ils sont cuits ils les dressent au sec dans un plat, & versent par-dessus un ragoût de champignons, truffes, morilles, culs d'artichauts, assaisonné de sel, poivre, beurre frais & bouillon de poisson.

Barbeau au court-bouillon. Ayez un gros barbeau, videz-le sans l'écailler, mettez-le dans un plat, & versez par-dessus du vinaigre & du sel tout bouillant, puis faites bouillir dans une poissongère du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignon, citron vert ou orange sèche. Quand il bouillira à grand feu, mettez-y cuire votre barbeau & le servez ensuite à sec sur une serviette blanche garni de persil.

Barbeau rôti. Videz & écaillez vos barbeaux, incisez-les légèrement sur les côtés, frottez-les de beurre fondu & les poudrez de sel menu: on les met ensuite rôtir sur le grill; étant rôtis, on les sert avec une sauce blanche faite avec bon beurre, sel, poivre, muscade, capres, deux anchois, une ciboule entière, avec un peu de farine; vous y ajoutez une goutte d'eau & un peu de vinaigre, & vous tournez la sauce jusqu'à ce qu'elle soit liée, & la jetez sur votre poisson.

Barbotes en ragoût. Il faut les nettoyer de leur limon dans l'eau chaude, & les vider, puis les fariner & les faire frire en bon beurre: ensuite vous les passerez dans une casserole avec beurre roux, farine, anchois fondus, assaisonnés de sel & muscade, une ciboule, capres & jus d'orange ou verjus de grains; vous laisserez mitonner le tout doucement, après quoi vous servirez vos barbotes chaudement garnies de persil frit & citron par tranches.

Barbotes en casserole. Étant limonnées à l'eau chaude & vidées, mettez les foies à part & les passez à la casserole avec beurre roux; puis mettez les barbotes dans une autre casserole avec le même beurre, un peu de farine & vin blanc, assaisonnées de sel, poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & un morceau de citron vert. Faites un ragoût à part de la même sauce de barbotes, avec des foies & des champignons, & garnissez-en votre plat, y ajoutant un jus de citron en servant.

Barbue au court-bouillon. Voyez *Barbeau*.

Barbue marinée. L'ayant habillée, il faut la découper par-dessus le dos pour faire pénétrer la marinade: étant marinée, vous la pannez de mie & chapelure de pain bien fines, & la poudrez de sel, puis vous la faites cuire au four dans une tourtière, & la servez garnie de persil frit.

Becassine, petit oiseau qui est une espèce d'ortolan qui vit de figues: ces oiseaux se mangent rôtis, on ne les vide point, on en coupe la tête & les pieds, & on les fait cuire dans une brochette avec des bardes de lard; on les poudre de pain rapé & sel. On les sert avec jus d'orange ou verjus de grain, poivre & sel.

Becasse au vin. Coupez les becasses en quatre, ôtez-en les dedans & les mettez à part pour en faire une liaison, mettez ensuite vos becasses dans une casserole avec des truffes coupées par tranches, des ris de veau, des champignons, des mousserons, & passez le tout ensemble avec lard fondu, & le mouillez de jus de bœuf: assaisonnez le tout de sel, poivre, ciboule, & y mettez deux verres de vin; faites bien bouillir le tout, & quand cela sera bien cuit, vous délayerez dans la sauce le dedans des becasses que vous avez réservé pour lier la sauce, & vous les servirez chaudement avec un jus de citron ou jus d'orange que vous presserez dessus.

Becasses en salmi. Faites-les rôtir à la broche, & quand elles seront à demi-cuites, coupez-les par morceaux & les mettez dans une casserole avec du vin, y en mettant ce qu'il en faut suivant la quantité des becasses, ajoutez-y des truffes & des champignons hachés, un peu d'anchois & de capres, bon assaisonnement, & faites cuire le tout; étant cuit, liez la sauce avec quelque bon coulis; ensuite dressez les becasses & les tenez chaudement sans qu'elles bouillent. Auparavant que de servir vous y presserez un jus d'orange, & servirez chaudement.

Becassines en ragoût. Habillez-les & les coupez en deux sans en rien ôter du dedans, passez-les à la casserole avec lard fondu; assaisonnez de sel, poivre, ciboule, que vous retirerez: ajoutez-y un peu de bouillon & un verre de vin; laissez cuire le tout: étant cuit, servez-le chaudement avec un jus de citron. Les becassines se mangent aussi rôties.

Betteraves cuites. Ayez des betteraves cuites au four, pelez-les, & les ayant coupées proprement de la tête à la queue en manière de soles de l'épaisseur de trois écus, mettez-les tremper dans une pâte claire faite de vin blanc, fleur de farine, crème douce, jaune & blanc d'œuf crud, plus de jaune que de blanc, poivre, sel & clous de girofle en poudre, puis tirez-les de cette pâte & les poudrez de farine, mie de pain & persil haché; faites-les frire ensuite dans du beurre; étant frites, vous les servez dans un plat avec du jus de citron. On mange les betteraves fricassées avec beurre, oignon, persil, poivre & sel. On les sert aussi en salades.

Biche, n'est bonne que quand elle est bien jeune; sa chair est assez délicate & agréable: elle a beaucoup de rapport à la chair du cerf & s'accommode de même; mais elle a la chair plus molle & plus fade. On la mange rôtie; & pour cela on la fait tremper dans une marinade après l'avoir piquée de menu lard. On l'arrose en la faisant rôtir, & étant cuite on met des capres & un peu de farine dans son dégoût avec un peu de citron vert, & on la fait mitonner dans la sauce. On la mange si l'on veut à la sauce douce, avec vinaigre, poivre, cannelle & sucre, & une échalotte entière.

Bisque de pigeons. Ayez des pigeons qui soient frais tués, habillez-les & les passez à l'eau chaude pour les blanchir, ensuite faites-les cuire dans du bouillon clair avec plusieurs bardes de lard, un oignon piqué de clous de girofle, deux tranches de citron, le tout bien écumé. On ne les mettra au feu qu'une heure avant de servir. Lorsque vos pigeons sont cuits vous les tirez en arriere, puis vous en faites un ragoût avec de ris de veau blanchis, coupés en deux, des champignons coupés par petits morceaux, des truffes par tranches, des cuils d'artichauts coupés en quatre, & un entier pour mettre au milieu de votre potage. Vous passerez proprement ce ragoût avec un peu de lard & de farine, & un oignon piqué de clous, & n'attendez pas qu'il roussisse. Quand il est ainsi passé, vous y mettez un peu de bouillon & vous le laissez cuire avec une tranche de citron. Vous ferez cuire à part dans une petite marmite des crêtes bien échaudées & bien épluchées, ayez des bardes de lard, de la graisse de veau & du bouillon clair, une tranche de citron, un oignon piqué de quelques clous de girofle, sur-tout que le tout soit bien blanchi: passez pour cela un peu de mie de pain dans l'étamine avec du bouillon; il n'en faut que deux cuillerées. Vos pigeons, vos crêtes & votre ragoût étant prêt, vous faites vos soupes de croûtes de pain séchées au four ou au feu; vous mettez mitonner votre potage avec bon bouillon gras, ensuite vous dressez vos pigeons dessus & le cul d'artichaut au milieu, le ragoût dans l'entre-deux des pigeons, les crêtes sur l'estomac: le tout bien dégraissé, achevez de mettre tout le ragoût dessus avec un jus de bœuf dont on arrose le potage qu'on sert proprement.

Bisque de chapon. Habillez-le proprement & le faites blanchir à l'eau chaude; faites-le cuire dans du bouillon avec plusieurs bardes de lard, oignons piqués de clous de girofle & quelques tranches de citron; ayez soin de les bien écumer. Votre chapon étant cuit, laissez-le dans son bouillon jusqu'à ce que vous vouliez le dresser: avant cela faites un ragoût de ris de veau comme pour la bisque de pigeons, & votre ragoût étant cuit, faites mitonner votre potage comme celui de la bisque de pigeons; étant bien mitonné vous dressez votre chapon dessus, vous rangez votre ragoût tout-autour, & versez dessus un jus de bœuf pour le nourrir, & après un jus de citron en servant.

Blanc-manger. Prenez deux pieds de veau, ôtez-en les os, & une poule qui ne soit pas tout-à-fait grasse, ôtez en l'ame & tout ce qui est dans le corps, lavez bien le tout dans de l'eau, & faites cuire le tout ensemble avec de l'eau sans sel: quand il est bien cuit, prenez garde qu'il ne soit ni trop fort, ni trop délicat. Si vous avez trop de gelée, ôtez-en & passez la gelée au travers d'une serviette; ensuite mettez-y du sucre, de la cannelle & de l'écorce de citron, & faites bien bouillir le tout un peu de tems dans une casserole sur le feu, après l'avoir bien dégraissé: après cela il faut avoir une demi-livre d'amandes douces, & huit ou dix amandes ameres, les peler à l'eau chaude, les bien piler dans un mortier, les arrosant de lait afin qu'elles ne viennent pas en huile. Passez ensuite votre blanc-manger, qui ne soit pas trop chaud, avec vos amandes, deux ou trois fois dans une étamine; puis vous relavez bien votre étamine, & le repassez encore une fois afin qu'il soit bien blanc. Après l'avoir mis dans un plat, vous passez par-dessus deux feuilles de papier blanc pour en ôter la graisse; vous le glacez proprement; & y mettez une goutte d'eau de fleur d'orange; & quand il sera bien gelé, vous le servirez froid, le garnissant de citron.

Bœuf. Entrée d'une piece de bœuf. Prenez un morceau de derriere de cimier, lardez-le de jambon & de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, cannelle, girofle & muscade battus, persil, oignon, rocambole, le tout bien mêlé ensemble: vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans votre lard & le larderez dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrédients & le mettrez dans une casserole pour le faire un peu mariner avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron & un peu de bouillon; il faut l'y laisser deux heures, & le faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous le mettrez dans une serviette avec des bardes de lard & vous ferrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée, vous mettez une assiette de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande; & pour assaisonnement, vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche environ trois livres, suivant que votre piece de bœuf est grosse; vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, cannelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entiere: le tout étant dans la marmite, vous la couvrez & la laissez cuire doucement. Quand la piece de bœuf est cuite,

vous

vous la laissez refroidir dans sa graisse: étant froide, vous la coupez en tranches minces, & la servez.

Bœuf roulé. Coupez de bonnes tranches de bœuf, & applatissez-les bien sur la table avec le coupet. Faites à part une farce de chair de chapon, d'un morceau de cuisse de veau, du lard & de la moëlle de bœuf, du jambon cuit, du persil & de la ciboule, quelques ris de veau, des truffes & des champignons, le tout haché & bien assaisonné de fines épices & fines herbes. On y met encore trois ou quatre jaunes d'œufs & un peu de crème de lait; & après que votre farce est bien hachée, vous la mettez sur les tranches de bœuf que vous roulez proprement, en sorte qu'elles soient bien fermes & d'une belle grosseur; vous les mettez dans une marmite avec des bardes dessus & dessous, un peu de sain-doux, sel & poivre, citron verd, laurier, clous de girofle & fines herbes; vous couvrez bien votre marmite & les laissez cuire doucement, feu dessus & dessous. Vos tranches étant cuites, vous les tirez & en égouttez la graisse; vous les coupez en deux, de longueur, & les dressez dans un plat du côté qu'elles ont été coupées & les servez seules avec un ragoût de ris de veau & de champignons, ou de coulis.

Bœuf de poitrine en ragoût. Faites-la cuire dans une marmite, & quand elle sera à demi-cuite, tirez-la, laissez-la refroidir; ensuite lardez-la de gros lard assaisonné de sel & poivre, clou pilé & muscade: achevez de la faire cuire dans une casserole avec bardes de lard au fond, sel, un bouquet de fines herbes, un peu de vin blanc, citron verd, laurier & bouillon; étant cuite à propos, tirez votre piece de viande, mettez-la dans un plat, & versez par-dessus un ragoût de champignons, huitres, capres & olives désossées, le tout bien lié, & jus de citron en servant.

Bœuf à la mode. On prend une tranche de bœuf à jus, on la bat bien, on la pique de gros lardons assaisonnés de sel & de poivre; on la met dans une terrine ou casserole avec sel, poivre, laurier & citron verd; on couvre bien la terrine & on la met sur un réchaud avec peu de feu pour lui faire rendre son jus: il faut l'entretenir toujours d'un feu égal jusqu'à ce qu'il l'ait rendu: pour lors on le pousse davantage & on le fait cuire. Quelques-uns y mettent un verre de vin quand il est presque cuit, & le font bouillir encore pour l'achever; & lorsque la fausse est usée raisonnablement, on le dresse dans un plat pour le servir avec un jus de citron.

Bœuf à la vinaigrette. Prenez une tranche de bœuf, battez-la bien; lardez-la de gros lard assaisonné; faites-la cuire avec eau & un verre de vin blanc, assaisonnée de sel, poivre, clou, laurier & un bouquet de fines herbes: il faut qu'elle soit de haut goût: laissez bien consommer le bouillon, & étant refroidie dans le même pot, vous la servirez avec tranches de citron & un filet de vinaigre.

Boucons, est un ragoût qui se fait ainsi: vous prenez des petites tranches de rouelle de veau un peu longues & minces, & vous les applatissez sur une table, ensuite vous prenez de gros lardons de lard & autant de jambon crud; rangez-les en travers sur vos tranches, y mettant un lardon de lard & un de jambon, poudrez-les d'un peu de persil & de ciboule hachés, & assaisonnez-les de fines épices & de fines herbes. Vos tranches étant garnies de ces lardons, vous les roulez proprement & les mettez cuire dans une marmite à la braise: étant cuites, vous en égouttez la graisse, vous les dressez dans un plat, puis vous les servez avec un ragoût de champignons par-dessus.

Boudin noir. Ayez du sang de cochon dans une terrine, & faites en sorte qu'il ne se caille point en le tenant toujours un peu chaudement; mettez-y un peu de lait & une cuillerée de bouillon gras; coupez de la panne de cochon par petits morceaux, ajoutez-y du persil & de la ciboule hachés, & toutes sortes de fines herbes; versez le tout dans le sang & l'assaisonnez de fines épices & sel; remuez bien le tout ensemble, & avec un petit entonnoir vous formerez vos boudins de la longueur que vous voudrez dans des boyaux de cochon bien ratissés & bien nets: les boudins formés vous les ferez blanchir à l'eau bouillante: & pour savoir quand ils seront blanchis, vous les piquerez avec une épingle: s'il n'en sort que de la graisse, c'est signe qu'ils sont blanchis: alors il les faut tirer proprement, & lorsqu'ils seront froids vous les ferez griller & les servirez chaudement avec la moutarde.

Boudin blanc. Prenez du blanc de volaille rôtie, hachez-le proprement; coupez ensuite de la panne de cochon fort mince, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'oignon haché que vous y aurez auparavant fait frire, & un peu de fines herbes, hors du persil;

assaisonnez-le des épices ordinaires, & mettez-y du lait ce qu'il en faut : faites bouillir tout cela ensemble, & après tirez votre casserole en arrière & ajoutez-y deux ou trois blancs d'œufs fouettés ; il faut prendre garde que votre farce ne soit trop liquide : ensuite vous formerez votre boudin avec un petit entonnoir dans les boyaux que vous aurez préparés, & à mesure que vous les remplirez vous les piquerez tant soit peu pour en faire sortir le vent. Vous les ferez de la longueur que vous jugerez à propos, & les lierez d'un fil par les deux bouts, après quoi vous les ferez blanchir dans un peu d'eau & de lait & quelques tranches d'oignons ; étant blanchis vous les retirerez & les mettrez sur une serviette, & les laisserez refroidir. Pour les servir, il les faut faire griller sur du papier avec un feu médiocre, de peur qu'ils ne crevent, y mettre un peu de sain-doux ou autre graisse, & servir chaudement.

Boudin de foies gras. Coupez menu un quarteron de panne de porc, hachez une livre de foies gras & autant de chair de chapon ; assaisonnez le tout de fines herbes, sel, poivre, clous pilés, six jaunes d'œufs crus & deux pintes de crème, remplissez-en des boyaux de porc, de mouton ou d'agneau, & faites cuire votre boudin dans du lait : étant cuit, vous le mettrez griller de même que le précédent, & le servirez chaudement.

Boudin de foie de veau. Hachez un foie de veau & le pilez dans un mortier avec le tiers autant de panne de porc, dont vous en couperez aussi en dez ; assaisonnez le tout de sel & poivre, thym & basilic : après cela entonnez-le dans des boyaux de porc ou de veau ; étant fait, vous le ferez cuire dans du vin blanc, sel & laurier à petit feu, & le laisserez ensuite refroidir dans le bouillon pour le griller & servir comme les autres.

Bouillant, est une espèce de petit pâté qui se fait ainsi : ayez des poulets ou chapons rôtis, prenez-en l'estomac avec un peu de moëlle, gros comme un œuf de tétine de veau blanchie, autant de lard & un peu de fines herbes : le tout étant bien haché & assaisonné, mettez-le sur une assiette, faites un morceau de pâte fine & en tirez deux abaisses assez minces, mouillez-en une légèrement avec de l'eau ; mettez de votre farce dessus par petits morceaux, les éloignant d'une distance raisonnable les uns des autres ; couvrez-les ensuite de l'autre abaisse, & avec la pointe de vos doigts, enfermez chaque morceau entre les deux pâtes ; & avec un fer propre à cela, coupez-les un à un & mettez-les dessus dessous, les dressant comme si c'étoient des petits pâtés, & les faites cuire au four : étant cuits, servez-les chaudement.

Bouillon gras. Faites cuire dans une marmite des tranches de cimier, rouelles de veau & autres viandes, comme mouton, volaille, telle qu'il vous plaira ; assaisonnez le tout de sel, racines, oignons & clous : étant cuit, tirez-en le jus & le bouillon, le passant par un linge ; remettez encore de l'eau avec votre viande, & l'ayant bien fait cuire, tirez-en encore le bouillon, & servez-vous-en pour mouiller toutes sortes de coulis, & pour mettre cuire toutes sortes de volailles & légumes.

Bouillon de poisson. Prenez le corps de plusieurs poissons dont la chair aura servi pour faire des hachis ; ayez une anguille, coupez-la par morceaux, mettez le tout dans une marmite suffisamment grande, avec eau, beurre, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de clous de girofle ; laissez bien bouillir le tout ensemble pendant une heure, passez-le après dans un linge blanc, & vous en servez au besoin.

Brochet aux huitres. Il faut le couper par tronçons, le mettre en casserole avec vin blanc, persil, ciboule, champignons, truffes hachées, sel, poivre, & bon beurre ; ensuite ayez des huitres, faites-les blanchir à l'eau : étant blanchies, jetez-les dans votre ragoût avec leur eau, quand vous voudrez servir.

Brochet en ragoût. Coupez-le en tronçons, lardez-les d'anguilles, faites-les cuire avec beurre roux, vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, un bouquet de fines herbes, laurier, basilic & citron vert ; laissez bien cuire le tout à propos : étant cuit, faites à part un ragoût de champignons, huitres, capres & farine cuite, avec la même sauce où aura cuit le brochet : dressez le brochet dans un plat, & jetez le ragoût de champignons par-dessus & le servez chaudement.

Brochet en filet frit. Vous habillez votre brochet & l'écaillez, puis vous le coupez par tronçons & en faites des filets que vous mettez mariner : ensuite vous les trempez dans une pâte claire, ou les poudrez de farine seulement, & les faites frire en beurre affiné, & les servez garnis de persil frit. Vous pouvez manger ces filets à la sauce blanche, qui est une liaison de brochet, avec un peu de mie de pain pilé que vous passerez à l'étamine, après

l'avoir fait bouillir deux ou trois tours dans une casserole avec un peu de bouillon ou coulis de poisson ; faites mitonner vos filets de brochet dans cette sauce bien assaisonnée de sel, de poivre, & fines herbes en bouquet ; & si vous voulez, mettez-y des champignons, des truffes, mousserons & jus de citron en servant.

Brochet aux navets. Coupez votre brochet par petits morceaux & faites-les blanchir ; étant égouttés, passez-les au beurre roux : vos navets à moitié roux aussi, vous les ferez cuire doucement ensemble, & y mettez une liaison de bon goût : servez chaudement.

Brochet au court-bouillon. On coupe le brochet en quatre, ou on le laisse entier : on le met dans une casserole, & on jette dessus du vinaigre & du sel tout bouillant. Faites bouillir ensuite du vin blanc, verjus, sel, poivre, clous, muscade, laurier, oignons & citron vert ou orange, & quand il bouillira à grand feu, mettez-y votre brochet que vous laisserez cuire : étant cuit, vous le tirez & le servez à sec sur une serviette blanche garnie de persil.

Brochet farci. Ayez un ou plusieurs brochets, écaillez-les & les déosse par le dos, que la tête & la queue tiennent à la peau : faites une farce avec la même chair & la chair d'anguille, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade, clous, ciboule, beurre frais, champignons & fines herbes : votre farce étant faite, remplissez-en la peau de vos brochets & la couvez. Vous les ferez cuire dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine, vin blanc, verjus, un peu de bouillon de poisson ou purée claire, un morceau de citron vert, sel & poivre, & sur la fin vous y ajouterez un ragoût d'huitres, laites de carpes & champignons : vous les dresserez proprement dans un plat & les servirez chaudement.

Brochet à la suisse d'anchois. Habillez vos brochets & les ouvrez par le ventre ; incisez-les & les mettez mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboules & laurier : étant marinés, farinez-les & les faites frire de belle couleur ; ensuite faites fondre des anchois avec beurre roux, & les ayant passés à l'étamine, ajoutez-y du jus d'orange, des capres & du poivre blanc ; mettez vos brochets dans la sauce, & les servez garnis de persil frit.

Brochet rôti. Ecaillez-le & l'incisez légèrement, lardez-le de moyens lardons d'anguille, assaisonné de sel, poivre, muscades, ciboules & fines herbes : mettez-le à la broche tout de son long, & l'arrosez en cuisant de beurre, vin blanc, vinaigre, citron vert : étant cuit, faites fondre des anchois dans la sauce & les passez par l'étamine avec un peu de farine cuite ; ajoutez-y des huitres amorties dans la sauce aux capres & poivre blanc, & servez chaudement. Vous pouvez si vous voulez farcir votre brochet d'une farce de poisson assaisonnée de bon goût.

Cailles rôties. On les vuide & on les barde, puis on les fait rôtir à la broche, ensuite on les sert avec un jus d'orange.

Cailles à la braise. Voyez pour cela l'article des pigeons & vous y conformez : étant cuites, vous les servez avec un ragoût de ris de veau passé au blanc avec des champignons, truffes & crêtes ; & y ayant mis les cailles un peu avant de servir, vous y délayerez un jaune d'œuf avec de la crème.

Cailles en ragoût. Fendez vos cailles en deux sans les séparer, passez-les à la casserole avec lard fondu, assaisonnées d'un bouquet de fines herbes, sel, poivre, muscade, trois ou quatre champignons, un peu de farine, & mouillez-les de bouillon gras ou de bon jus, laissez cuire le tout doucement : étant cuites, & avant de les servir, jetez-y un jus de mouton.

Canard aux huitres. Ayez un canard sauvage, vuidez-le & le trouvez proprement, faites-le cuire à demi à la broche, ensuite faites un ragoût composé de ris de veau, truffes & huitres, assaisonné de fines herbes, persil & ciboules hachés, sel & poivre, & faites que le ragoût soit un peu lié : quand il est presque cuit, il faut farcir votre canard du même ragoût & le bien ficeller de crainte que la farce ne tombe : faites-le rôtir encore un peu à la broche ; étant cuit, servez-le avec le même ragoût par-dessus : on peut y mettre un coulis de champignons & le servir chaudement.

Canard en ragoût. Votre canard étant cuit à la broche, faites un ragoût de ris de veau, cuils d'artichauts, truffes, champignons, une gouffe d'ail, une pointe de vinaigre, un bouquet de fines herbes, le tout passé au roux & bon jus : étant cuit à propos, jetez-le sur votre canard, & servez chaudement. Une autrefois après que votre canard est cuit à la broche, coupez-le en filets, & le mettez avec des concombres en ragoût, quelques rocamboles dedans, jus de citron & une petite pointe de vinaigre, & le servez chaudement.

Cardes d'artichauts. Epluchez-les bien de leurs filets en les coupant par morceaux, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent point ; ensuite faites-les cuire à

l'eau avec un morceau de pain : étant cuites , égouttez-les & les passez à la casserole avec un jus de bœuf , moëlle de bœuf hachée , assaisonnée de sel , poivre & un bouquet de fines herbes ; laissez mitonner le tout ensemble & les servez chaudement avec un jus de citron ou filet de verjus. Si vous les voulez en maigre , étant cuites à l'eau , comme nous venons de dire , & égouttées , faites une sausse blanche avec beurre frais lié d'un peu de farine que vous faites fondre ensemble avec sel , poivre & en peu de vinaigre : étant prêtes à servir , délayez-y deux jaunes d'œufs. Les *cardons d'Espagne* s'accommodent comme les cardes d'artichauts.

Cardes-Poirées. On les épluche de leurs feuilles , on les coupe par morceaux , on les lave & on les fait cuire à l'eau , observant de mettre , lorsqu'on les fait cuire , des feuilles par-dessus pour qu'elles ne noircissent point ; quelques-uns y mettent un morceau de mie de pain ou un peu de farine , & gros comme une noix de beurre ; étant cuites , on les tire & on les met égoutter. On fait une sausse de cette maniere. On délaie bien un peu de farine dans une casserole avec un peu de vinaigre & de l'eau , on y met du sel , du poivre & de la muscade rapée : on tourne toujours cela sur le feu d'un même côté , & quand cela a bouilli un peu de tems , on y délaie un jaune d'œuf avec un morceau de bon beurre tout ensemble : lorsque le beurre est fondu , on le tire du feu ; on dresse les cardes proprement dans un plat , on verse la sausse dessus , & on les sert chaudement.

Carpe aux champignons. Ecaillez & videz votre carpe , taillez-la un peu sur les côtés , frottez-la de beurre fondu & la poudrez de sel menu , ensuite faites-la griller : étant cuite , faites un ragoût de champignons , mousserons , laitues de carpes & culs d'artichauts ; mettez dans la sausse des petites croûtes de pain en cuisant , avec oignons & capres : votre ragoût étant cuit , jetez-le dessus la carpe , & servez chaudement garni de pain frit.

Carpe en ragoût. Ecaillez-la & la videz : lardez-la de gros lardons d'anguille , passez-la à la casserole avec beurre roux & un peu de farine frite & champignons ; assaisonnez-la de sel , poivre , muscade , clous , une feuille de laurier , un morceau de citron verd & un verre de vin blanc : quand elle sera cuite , mettez-y des huitres fraîches avec des capres ; laissez-les un peu mitonner ensemble , & servez chaudement.

Carpe farcie. Habillez-la & séparez la peau d'avec la chair , y laissant la tête & la queue : ensuite vous faites une farce de la même chair & de chair d'anguille , laitues de carpes assaisonnées de fines herbes , sel , poivre , clous , muscade , thym , beurre frais & champignons , le tout haché bien menu ; puis vous farcissez vos peaux & les couvez ensemble : vous la mettez cuire au four , ou bien dans une casserole , avec beurre roux , vin blanc , bouillon de poisson ou purée claire & bon assaisonnement , étendant par-dessus du beurre bien manié avec farine frite & persil haché menu. Quand votre carpe est cuite , servez-la avec un ragoût de laitues de carpes & champignons.

Carpes au court-bouillon. Prenez une ou deux carpes , ôtez-en les ouïes & le dedans , mettez-les dans une casserole & jetez par-dessus du vinaigre & du sel tout bouillant ; faites-les cuire ensuite avec du vin blanc , verjus , vinaigre , oignons , laurier , clous , poivre & sel : étant cuites , vous les servez sur une serviette blanche avec persil verd.

Carpes grillées. Ecaillez vos carpes & les videz , frottez-les de beurre fondu , & les poudrez de sel menu , faites-les griller sur le gril : étant cuites , faites-y une sausse avec beurre roux , capres , anchois , citron verd ou orange & vinaigre , assaisonné de sel , poivre , muscade. On peut les servir aussi avec une sausse blanche.

Carpe rôtie à la broche. Ayez une belle carpe laitée , habillez-la , puis faites-y une farce avec la laite , chair d'anguille , anchois , champignons , marrons , chapelure de pain , oignons , oseille , persil & thym : assaisonnez le tout de sel , poivre & clous battus , & bon beurre frais ; la farce étant faite , emplissez-en votre carpe & recouvez l'ouverture ; ensuite piquez-la de clous de girofle & feuilles de laurier , & l'enveloppez dans du papier bien beurré : embrochez-la , & en cuisant arrosez-la de lait chaud ou de vin blanc : étant cuite , servez-la sur un ragoût de champignons , laitues de carpes , pointes d'asperges , truffes & morilles.

Casserole. Prenez un pain mollet dont la croûte soit dorée , & ne le chapelez point dessus , percez-le par dessous , & en ôtez la mie : ensuite ayez un bon hachis de poulets rôtis ou de poulardes , ou autre sorte de viande cuite ; passez-le à la casserole , avec bon jus & bon assaisonnement , comme si c'étoit pour faire un hachis : étant passé , il faut avec une cuiller en mettre dans le pain que vous aurez fait sécher à l'air du feu du côté de la mie ; & après y avoir mis un peu de ce hachis , vous y mettez quelques petites croûtes de pain par morceaux , & l'acheverez de remplir de ce hachis & de petites croûtes , puis vous

le fermerez de la même piece que vous avez ôtée en le perçant pour en ôter la mie. Prenez ensuite une casserole qui ne soit pas plus grande que votre pain , mettez au fond des bardes de lard , & ensuite le pain du côté qu'il a été farci , faites-le mitonner de cette maniere avec de bon jus , faites enforte qu'il ne soit pas trop pressé ni trop mitonné , de façon qu'il soit tout entier , le tout bien couvert. Un peu auparavant que de servir , versez-le sur un plat avec adresse , ôtez les bardes , égouttez un peu la graisse & couvrez votre pain d'un bon ragoût de ris de veau , culs d'artichauts , truffes & pointes d'asperges autour , selon la saison.

Casserole au fromage. On l'apprete de même que ci-dessus , hors que dans le pain farci on y met un peu de parmesan rapé ou d'autres fromages ; & quand le pain est cuit & qu'on l'a dressé dans son plat , on le poudre encore du même fromage dont on s'est servi , & on lui fait prendre un peu de couleur dans le four , & lorsqu'on est prêt à servir , on met le ragoût autour & on le sert chaudement.

Cervelle , se mange rôtie ; pour cela on la vuide & on la met à la broche sans larder , étant à demi-cuite , on la flambe avec du lard & on la mange toute sanglante , avec sel , poivre blanc & jus d'orange.

Cervelas , ou saucissons gros & courts , qu'on fait avec de la chair de cochon & du lard assaisonné de sel , poivre & une pointe de rocamboles , le tout bien haché & mis dans un gros boyau bien râtifié : on les fait de la longueur qu'on veut en les liant avec du fil. On les fait cuire dans l'eau avec de fines herbes & ils se gardent du tems.

Cervelas de carême. Voyez *Andouilles*.

Champignons frits. Il faut les bien éplucher & les passer dans une casserole avec un peu de bouillon pour les amortir , puis on les poudre de sel menu & d'un peu de poivre & farine , & on les frit dans du sain-doux ou beurre affiné : étant frits , vous les servez garnis de persil frit & jus de citron , ou bien ils vous servent pour garnir d'autres plats.

Champignons en ragoût. Vous coupez vos champignons par tranches & les passez à la casserole avec lard ou beurre frais : assaisonnez-les de sel , poivre , muscade & un bouquet de fines herbes. On y fait une liaison avec un peu de farine , jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus.

Champignons à la crème. Vous les couperez par morceaux & les ferez cuire dans une casserole avec beurre , sel , poivre , muscade & un bouquet de fines herbes. Quand ils seront cuits & qu'il n'y aura presque plus de sausse , mettez-y de la crème naturelle , & servez chaudement.

On peut , si l'on veut , les mettre dans une tourtiere avec lard ou beurre , frais , persil & thym hachés bien menu , ciboules entières , sel , poivre & muscade , & on les fait cuire au four comme un tourte , bien rissolés & pannés ; servez-les avec jus de citron & tranches garnies de persil frit.

Champignons. Pour les conserver , il faut les bien éplucher & les bien laver , ensuite les passer un peu dans une casserole avec du bon beurre , & les assaisonner de toutes sortes d'épiceries ; étant passés , mettez-les dans un pot avec de l'eau salée & un peu de vinaigre & du beurre par-dessus , & couvrez-les bien. Avant que de les employer , on doit les bien dessaler : ils servent pour toutes sortes de ragoûts.

Il y a encore une autre maniere de conserver les champignons : pour cela on les pele , puis on les fait tremper dans de l'eau fraîche. On fait chauffer d'autre eau dans un chaudron avec un bouquet de feuilles de laurier , de marjolaine & de ciboules que l'on fait bouillir un bouillon avec les champignons : cela fait , on les tire sur un clayon , on les laisse égoutter , & quand ils sont froids on les met dans un pot avec du clou , du poivre , de l'oignon , du sel , des feuilles de laurier & du bon vinaigre , & on bouche bien le pot.

Champignons en poudre. Ayez une demi-livre de bons champignons bien épluchés , demi-livre de morilles , demi-livre de truffes & une livre de mousserons , le tout bien épluché : faites-les sécher au soleil ou dans le four quand le pain est retiré , ensuite vous pilerez le tout ensemble dans un mortier , & le passerez au tamis ; puis vous le mettez dans une boîte fermée , afin qu'elle ne s'évente pas , elle vous servira toute l'année à mettre dans vos ragoûts.

Chapons gras , se doivent vuider & barder : on met dans le corps un oignon piqué de clous avec sel & poivre blanc ; étant cuits , ôtez la barde , pannez-les & les mangez avec creffon amorti dans le vinaigre & sel : ou bien servez-les avec orange & sel , ou huitres amorties dans le dégoût. Quant aux chapons qui ne sont pas gras , on les peut piquer de menu lard & les manger de même que les autres , aussi-bien que les *poulardes*.

Chapons à la daube. Voyez ci-après *Daube d'Oison*.

Chevreau. Pour être bon, il faut qu'il ait plus de quinze jours ou trois semaines : sa chair est assez semblable à celle de l'agneau, mais elle diffère beaucoup au goût & en qualité ; on en fait les mêmes apprêts que pour l'agneau. On le mange rôti, & pour cela on le fait blanchir à l'eau ou sur la braise ; on le pique de menu lard & on le mange à la sausse verte ou à l'orange, sel & poivre blanc ou avec vinaigre.

Chevreuil, est une espèce de chevre sauvage. Pour être bon, il doit être jeune ; quand il est avancé en âge, sa chair est dure. Il se mange rôti : pour cela piquez-le de menu lard & le faites rôtir : pendant qu'il cuit, passez la ratte par la casserole avec lard fondu & un oignon : étant cuite, pilez le tout dans le mortier, & le passez par l'étamine avec jus de mouton, de citron & de champignons & poivre blanc. Vous le pouvez manger à la sausse douce, comme il est marqué à l'article de la biche.

Chevreuil en casserole. Lardez votre viande de gros lard, passez-la à la casserole avec lard fondu : étant passée, assaisonnez-la de sel, poivre, laurier, muscade, un bouquet de fines herbes & du bouillon gras ou eau chaude, avec un verre de vin blanc & un morceau de citron verd ; liez la sausse avec farine frite, & servez chaudement avec jus de citron ; on peut aussi, étant lardé de gros lard & cuit comme on vient de dire, le laisser refroidir dans son bouillon, & le servir sur une serviette garnie de persil verd.

Chevreuil en civet. Coupez la chair par morceaux gros comme une épaule de lievre, lardez-les de gros lard assaisonné, passez-les à la casserole avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, assaisonné de sel, poivre, muscade, laurier & citron verd ; laissez-bien cuire le tout : étant cuit, vous liez la sausse avec farine frite & un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Choux-fleurs. Epluchez-les bien & les faites cuire à l'eau avec sel, un morceau de beurre & un clou de girofle à grand feu, puis faites-les bien égoutter & les dressez proprement dans un plat ; ensuite faites une sausse liée avec beurre, vinaigre, sel, muscade, poivre blanc. Pétrifiez votre beurre avec un peu de farine avant de le faire fondre pour lier la sausse ; jetez-la sur vos choux-fleurs, & les servez chaudement. Les choux-fleurs se mangent aussi en salade.

Choux farcis. Prenez une bonne tête de chou pommé, ôtez-en le pied & un peu dans le corps, faites-le blanchir dans l'eau : étant blanchi, tirez-le & le laissez égoutter, ensuite ouvrez-le adroitement & en étendez les feuilles, qui doivent toutes se tenir ensemble : étant ouvert, on y met dans le milieu une farce composée de chair de volaille, & quelque morceau de rouelle de veau, du lard blanchi & de la graisse de jambon cuit, des truffes & champignons hachés, du persil & de la ciboule, une pointe d'ail, le tout assaisonné de fines herbes & épices avec de la mie de pain, deux œufs entiers & deux ou trois jaunes, le tout bien haché & pilé dans le mortier. Votre chou étant rempli de farce, refermez-le, ficellez-le promptement & l'emporcez dans une marmite ou casserole avec des tranches de veau ou de bœuf bien battu, rangez-les dans une casserole comme pour en faire du jus, faites-lui prendre couleur ; & étant coloré, mettez-y une pincée de farine, & faites prendre couleur tout ensemble : mouillez-le ensuite de bon bouillon, & l'assaisonnez de fines herbes & tranches d'oignon : étant à demi-cuit, mettez le tout avec votre chou, les tranches & le jus, & faites-les cuire ensemble avec poivre & clous ; prenez garde de trop mettre de sel. Quand tout sera cuit, il le faut dresser dans un plat sans bouillon, mettre un ragoût de champignons par-dessus, & le servir chaudement.

Cimier, est la pièce de chair du bœuf qui fait partie de la cuisse qui contient plusieurs tranches : chaque tranche contient trois morceaux, dont le premier s'appelle la *pièce ronde*, le second la *semelle*, & le troisième le *tendre* : le derrière du cimier est contenu depuis les tranches jusqu'à la queue ; on le nomme *culotte*.

Cochon de lait rôti. Prenez un petit cochon de lait, échaudez-le bien & le videz proprement, battez-le un peu avec un bâton autour du corps, pour en rendre la chair plus délicate ; jetez-lui dans le corps du sel, du poivre, une ciboule, un oignon piqué de clous & un morceau de beurre, puis mettez-le à la broche, & quand il est un peu échauffé, arrosez-le par-tout d'huile d'olive avec une plume : étant cuit, tirez-le & le servez chaudement.

Cochon de lait farci. Votre cochon de lait étant bien échaudé & vidé, hachez le foie à part avec du lard blanchi, des truffes & des champignons, quelques capres, un anchois, une moitié d'ail, un peu de fines herbes, sel, poivre & muscade ; passez le tout dans la casserole : étant cuit, vous en farcissez le corps de votre cochon, & couvez avec du fil l'ou-

verture, & le faites rôtir, l'arrosant d'huile d'olive avec une plume : étant cuit, servez-le chaudement.

Cochon de lait en ragoût. Coupez-le en quatre & le passez à la casserole avec lard fondu : étant bien passé, tirez-le & le faites cuire avec bon bouillon, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, sel, poivre & muscade : le tout étant presque cuit, mettez-y un verre de vin blanc. Passez, dans votre lard qui vous a servi à passer vos quartiers de cochon, des huitres & farine, un morceau de citron, capres & olives désoffées, & jetez le tout dans votre ragoût ; étant prêt à servir, mettez-y un jus de citron, & servez chaudement.

Concombres confits, sont pour l'usage de la cuisine. Lorsqu'ils sont à demi-gros, après les avoir fait sécher, on leur fiche dans chaque bout deux ou trois clous de girofle, & on les met dans de grands barils ou pots de grès avec du sel & du poivre à discrétion ; ensuite on remplit les vases d'eau & de vinaigre, en égale quantité, pour que les concombres ne soient point trop âcres.

Concombres farcis. Prenez des concombres qui ne soient point trop gros, pelez-les bien & les videz de leurs semences par un des bouts sans les couper ; ensuite faites une farce de toutes sortes de blancs de volaille, ou d'un morceau de rouelle de veau, le tout bien haché avec lard, moëlle de bœuf, jambon cuit, champignons, truffes & de toutes sortes de fines herbes : tout cela bien haché & assaisonné, farcissez vos concombres & les faites un peu blanchir ; ensuite mettez-les cuire dans de bon jus ou bouillon gras, prenez garde qu'ils ne soient trop cuits ; étant cuits, tirez-les & les coupez en deux, laissez-les refroidir, faites une pâte avec de la farine délayée dans de l'eau, un peu de sel, gros comme une noix ou deux de beurre fondu & un œuf, le tout battu ensemble ; trempez vos concombres dans cette pâte, puis ayez du sain-doux tout prêt, & les faites frire de belle couleur ; dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Concombres à la matelotte. On les farcit comme on vient de le dire, & on les fait cuire dans de bon jus : étant cuits on les dégraisse bien & on observe qu'il n'y ait point trop de sausse : liez-la avec quelques bons coulis, & avant que de servir, jetez un filet de vinaigre & servez chaudement.

Côtelettes farcies. Prenez des côtelettes de mouton ou de veau, faites-les cuire dans une marmite avec bon bouillon : étant cuites, ôtez la chair & en gardez les os ; ensuite hachez cette chair avec du lard, de la tétine de veau cuite, un peu de persil & de ciboule, des champignons & truffes, le tout haché ensemble & pilé encore dans un mortier avec les épices & assaisonnemens nécessaires, une mie de pain trempée dans du lait, & un peu de crème de lait ; liez votre farce avec des jaunes d'œufs, de manière qu'elle ne soit point trop liquide : ensuite vous faites des bardes de lard de la grandeur de vos côtelettes, vous mettez de cette farce sur vos bardes avec l'os des côtelettes, & vous faites la même chose à chaque côtelette, que vous formerez rondement avec un couteau trempé dans des œufs fouettés, comme si c'étoit une côtelette véritable : vous les dorez & panez par-dessus, vous les rangez dans une tourtière, puis vous les mettez au four pour leur faire prendre une belle couleur, après quoi vous les servez chaudement.

Coulis de bœuf pour différens potages gras. Prenez un morceau de bœuf de cimier que vous faites rôtir à la broche bien rissolé ; pilez tout chaud tout ce qui est le plus cuit avec croûton de pain, carcasses de perdrix & autres que vous aurez ; le tout étant bien pilé & arrosé de bon jus, passez-le dans une casserole avec jus & bon bouillon, & l'assaisonnez de sel, poivre, clou, thym basilic, & un morceau de citron verd. Vous le faites bouillir quatre ou cinq bouillons, & le passez dans l'étamine, puis vous vous en servez pour mettre sur vos potages avec jus de citron.

Coulis de veau & de jambon. Prenez un morceau de rouelle de veau, & la moitié autant de jambon maigre ; coupez l'un & l'autre par tranches, mettez-les dans une casserole suer à petit feu, & quand il est cuit, jetez-y des croûtes de pain seches, ciboules, persil, basilic, clous de girofle & bon bouillon bien assaisonné : le tout étant d'un bon goût, passez-le à l'étamine & le tenez un peu épais.

Coulis de chapon. Prenez un chapon rôti, pilez-le dans un mortier le plus que vous pourrez ; ensuite pilez des croûtes de pain dans du lard fondu, & étant bien rouffes vous y mettez de la ciboule, persil, basilic & un peu de mouffurons bien hachés que vous mêlerez avec votre chapon pilé, & achèverez de la passer sur le fourneau ; ajoutez-y de bon bouillon autant que vous jugerez à propos, & le passez par l'étamine.

Coulis de perdrix. Vous prenez deux perdrix rôties, vous les pilez dans un mortier avec des bardes de lard dans lesquelles vous les aurez fait cuire; ensuite prenez une pincée de truffes vertes & autant de champignons frais que vous passerez dans du lard fondu avec fines herbes, ciboules, basilic, marjolaine, puis vous mêlerez votre viande pilée ensemble dans la même casserole avec deux bonnes cuillerées de jus de veau, pour les faire mitonner à petit feu, & vous passerez ensuite votre coulis dans l'étamine.

Coulis de canard. Ayez un canard rôti, pilez-le dans un mortier, faites rissoler du jambon dans une casserole, & les mettez dans un pot avec une poignée de lentilles pour faire cuire le tout ensemble; mettez-y deux ou trois clous de girofle, une gouffe d'ail, de la farriette & ciboule; & après qu'il sera cuit, pilez le tout avec la viande de canard & le passez dans une casserole avec lard fondu, & ensuite du bouillon clair, afin que ce coulis ait un beau blond, puis vous le passez à l'étamine.

Coulis de gros pigeons. Faites rôtir deux ou trois gros pigeons, puis les pilez dans un mortier: hachez trois anchois, une pincée de capres, un peu de truffes & morilles, deux ou trois rocamboles, persil & ciboule: le tout bien haché, mêlez-le avec la viande des pigeons, & passez-le dans une casserole avec lard fondu, mettez-y du bon jus, passez-le par l'étamine & le tenez aussi épais que vous jugerez à propos.

Coulis blanc. Faites rôtir une poularde à la broche, prenez-en le blanc avec un morceau de veau cuit aussi bien blanc, pilez le tout dans un mortier; ayez ensuite un quarteron d'amandes douces pelées, pilez-les bien, ajoutez-y une mie de pain bien blanc trempée dans de bon bouillon, mettez le tout ensemble dans une casserole & le mouillez de bon bouillon: le tout bien assaisonné, faites-le bouillir un bouillon ou deux & le passez par l'étamine: en le passant vous y pouvez mettre un peu de lait ou de crème pour le rendre plus blanc & prendre garde qu'il ne tourne en le faisant chauffer.

Coulis blanc en maigre. Prenez des amandes douces la quantité qu'il vous plaira, vous les pelerez & les pilerez dans un mortier; il faut avoir de la mie de pain trempée dans de la crème ou du lait, & des filets de poisson cuits les plus blancs que vous pourrez; ajoutez-y des moufférons frais, des truffes blanches, basilic, ciboules avec bouillon le plus clair que vous aurez, & laisserez bouillir le tout l'espace d'un quart d'heure, après quoi vous le passerez à l'étamine. Ce coulis est propre à tout ce qu'on a de blanc.

Coulis maigre. Il faut passer des oignons & carottes dans du beurre, & étant bien roux vous y jetterez une poignée de persil, un peu de basilic, clous de girofle, des croûtes de pain & du bouillon de poisson; laissez-le un peu mitonner & le passez à l'étamine.

Coulis de racines. Prenez des carottes, racines de persil, panais & oignons par tranches, le tout passé au beurre dans une casserole, puis vous les pilez dans un mortier avec une mie de pain trempée dans du bouillon de purée: faites bouillir le tout dans une casserole & l'assaisonnez de bon goût. Vous le passez tout chaud dans l'étamine, & vous vous en servez pour tous les potages d'oignons blancs, de porreaux, de cardes, &c.

Coulis de lentilles. Il faut prendre des croûtons de pain, des carottes, panais, racines de persil, oignons par tranches passés au beurre bien chaud; si c'est en gras, vous vous servez de lard bien roux, & vous y jetez vos racines & vos croûtons de pain; faites bien rissoler le tout jusqu'à ce qu'il se fasse un gratin bien roux; mettez-y des lentilles cuites & du bouillon, & l'assaisonnez de bon goût. Ayant bouilli quatre ou cinq bouillons avec un morceau de citron, passez-le par l'étamine: il vous sert pour tous les potages de lentilles, aux croûtes farcies de lentilles & à beaucoup d'autres. En gras, il vous sert pour des potages de pigeons, de canard, perdrix & autres.

Court-bouillon, est une façon particulière de cuire certains poissons: il est composé d'eau, de vinaigre, de sel & de beurre.

Crêpine, est une farce composée de cette manière. Prenez de la rouelle de veau & un morceau de lard, & les faites blanchir ensemble dans le pot; étant refroidis, hachez-les avec de la panne, quelques blancs de ciboules, deux ou trois rocamboles & autres assaisonnemens. Pilez encore le tout dans un mortier avec un peu de crème ou de lait & des jaunes d'œufs, & mettez ensuite cette farce dans des crêpines, comme du boudin blanc. On les fait cuire dans une tourtière à petit feu, bien proprement & de belle couleur, & on les sert chaudement.

Crêtes de coq farcies. Prenez-en des plus belles & des plus grandes, & les faites cuire à demi; ouvrez-les ensuite par le gros bout avec la pointe d'un couteau: ayez une farce faite

faite avec un blanc de poulet ou de chapon, moëlle de bœuf, lard pilé, sel, poivre, muscade & un jaune d'œuf; puis farcissez vos crêtes & les faites cuire en casserole avec bouillon gras & quatre ou cinq champignons coupés par tranches; délayez-y un jaune d'œuf crud & mettez-y un peu de jus de bœuf, & servez chaudement.

Croquet, est un composé d'une farce délicate qui se fait ainsi: prenez des estomacs de poulardes, de chapons, de poulets & de perdrix; hachez cette viande avec du lard blanchi, de la retine de veau cuite, quelques ris de veau blanchis, des truffes & des champignons, de la moëlle, une mie de pain trempée dans du lait, & toutes sortes de fines herbes avec un peu de fromage à la crème, & de la crème de lait autant qu'on juge à propos; le tout bien haché & bien assaisonné, on y met quatre ou cinq jaunes d'œufs & un ou deux blancs. Avec cette farce on forme des croquets en rond, on les roule dans un œuf battu, on les pane en même tems & on les laisse reposer sur un plat pour les frire ensuite dans du sain-doux, & les servir chaudement.

Culotte de bœuf, est le morceau proche de la queue, qu'on appelle derrière de cimier. Prenez une culotte de bœuf aussi grande ou petite que vous voudrez, lardez-la de jambon & de lard bien assaisonné de poivre, sel, coriandre, cannelle, clous de girofle & muscade battus, persil, oignons, rocambole, le tout bien mêlé ensemble: vous en ferez entrer autant que vous pourrez dans votre lard, & larderez votre viande dessus & dessous. Vous l'assaisonnerez encore de tous vos ingrédients, & la mettez dans une casserole pour la faire un peu mariner avec oignons, persil, rocambole, basilic, thym, verjus, tranches de citron & un peu de bouillon. Il faut l'y laisser deux heures, & la faire cuire dès le soir pour le lendemain. Vous la mettez dans une serviette avec des bardes de lard, & vous ferrerez bien la serviette, afin qu'il n'y entre point de graisse. Vous choisissez une marmite proportionnée, vous mettez une assiette d'argent ou de terre au fond, de peur que la serviette ne brûle, ou la viande; & pour assaisonnement vous y mettez de la panne de porc ou graisse de bœuf bien fraîche environ trois livres, suivant que votre pièce de bœuf est grosse: vous y ajoutez du verjus, du vin blanc, gingembre, cannelle, poivre long, tranches de citron, muscade, oignon, persil, laurier, du sel ce qu'il en faut, du basilic entier, de la coriandre entière, du fenouil & de l'anis. Tout cela étant dans votre marmite, vous la couvrez & laissez bien confommer votre pièce de bœuf en cuisant tout doucement. Quand elle est cuite vous la laissez refroidir dans la graisse: étant froide, vous la tirez & la coupez en tranches minces & la servez en qualité de bœuf à la royale. Si vous la voulez pour grosse entrée, il ne faut pas la couper: vous faites un grand godiveau que vous placez dans le plat où vous voulez servir votre pièce de bœuf, vous la couvrez du même godiveau & la mettez au four une heure de tems. Pour la servir ayez un coulis de bœuf bien fait & de bon gout; faites un rond au-dessus du godiveau, faites entrer dedans votre coulis, qu'il pénètre bien par-tout, & un jus de citron par-dessus, & servez chaudement.

Daim, est une espèce de cerf, excepté qu'il a le poil plus blanc, & qu'il est plus petit que le chevreuil. Il s'apprête de plusieurs façons: si on le veut manger rôti, on le larde de gros lard assaisonné de sel, poivre, clous pilés, & on le met tremper avec vinaigre, laurier & sel; on le fait rôtir à la broche à petit feu, en l'arrosant avec le même vinaigre: étant cuit, mettez anchois, capres, échalottes coupées & citron verd dans la sausse, que vous lierez avec farine frite, & le servez chaudement. On peut aussi le piquer de menu lard, le mettre mariner avec cinq ou six gouffes d'ail, & le faire rôtir à la broche enveloppé de papier, puis le manger à la poivrade. Le faon de daim se peut manger de même, excepté qu'il ne faut point la marinade si forte. On peut aussi servir une cuisse de faon avec la croupe moitié piquée, moitié panée, & une poivrade dessus; ou bien, étant piqué de menu lard, le manger à l'aigre-doux, faisant la sausse avec le dégout, sucre, cannelle poivre blanc, citron verd, un peu de sel, farine frite & échalotte coupée: vous ferez bouillir le tout à petit feu, avec vin clair et vinaigre, & tournerez de tems en tems votre faon, afin qu'il en prenne le goût, & servirez chaudement avec des capres.

Daube, est un ragoût qui se mange froid. On se sert pour cela de gigot de veau ou de mouton, de poulets-d'Indes, canards, oisons & autres.

Daube d'un gigot de veau. Otez-en la peau & le faites blanchir; piquez-le de menu lard, & le mettez tremper en verjus, vin blanc, sel, poivre, clous, laurier & un bouquet de fines herbes: ensuite faites-le rôtir à la broche & arrosez-le de la marinade; étant cuit, faites une sausse avec le dégout, un peu de farine cuite, capres, tranches de

citron, jus de champignons & un anchois; laissez-y mitonner quelque tems votre gigot avant que de le servir, puis servez-le pour entrée. On peut accommoder de même une *éclanche de mouton* à la daube.

Daube d'oison. Il faut larder les oisons de moyen lard assaisonné d'épices & de sel, & les mettre cuire dans une marmite avec bouillon & vin blanc, sel, poivre, laurier, clous de girofle & fines herbes, & les laisser cuire jusqu'à ce que le bouillon soit presque consommé: étant cuits, on les laisse refroidir dans leur bouillon, puis on les tire & on les sert à sec sur une serviette blanche garnie de persil verd. Les *poulets-d'indes*, *chapons gras*, *perdrix* & autres pièces, se font de même.

Dindon farci. Prenez un dindon & le trouvez pour rôtir; ne le faites point blanchir; détachez la peau de dessus l'estomac pour le pouvoir farcir d'une farce faite ainsi. Ayez du lard haché crud, du persil, de la ciboule & toutes sortes de fines herbes; le tout bien haché & même pilé un peu dans le mortier & bien assaisonné, farcissez votre dindon entre la peau & la chair, & un peu dans le corps; il faut après cela le bien ficeler & le faire rôtir à la broche: étant cuit, dressez-le dans un plat, & mettez par-dessus un bon ragoût de ris de veau composé de toutes sortes de garnitures, & servez chaudement. On peut faire la même chose à l'égard des *poulets*, *pigeons* & autres volailles; & pour les déguiser d'un jour à l'autre, on peut les mettre à la braïse, les ayant farcis comme le dindon: étant cuits, les bien égoutter & les servir avec un bon ragoût de truffes & de ris de veau, le tout bien passé, dégraissé & lié d'un bon coulis.

Dindons à l'essence d'oignons. Votre dindon étant farci & cuit à la broche comme ci-dessus, coupez des oignons par tranches & les passez à la casserole avec lard fondu: étant passé, égouttez un peu de la graisse, mouillez-le de jus & le liez d'un bon coulis. Quand le tout est un peu cuit, on le passe par l'étamine & on le remet dans une casserole pour lui faire prendre quelques bouillons; vous dressez votre dindon dans un plat & jetez la sauffe dessus, & servez chaudement.

Dindon à la daube. Voyez ci-devant *Daube d'oison*.

Eclanche de mouton farcie. On la fait cuire à la broche: étant cuite, on en tire toute la viande, de manière qu'il n'y reste que les os attachés ensemble. Il faut dégraisser cette chair & la bien hacher avec de lard blanchi, un peu de graisse ou de la moëlle, des fines herbes, de la ciboule & du persil, un peu de tétine de veau, une mie de pain trempée dans de bon bouillon, deux jaunes d'œufs & deux entiers: le tout étant bien haché, assaisonné & pilé dans le mortier, on met l'os dans le plat que l'on veut servir, & on fait paroître le petit bout de l'éclanche. On met tout-autour la moitié de ce godiveau; on fait un creux façonné comme est l'éclanche; on trempe les mains dans un œuf battu, afin que rien ne s'y attache; on remplit ce creux d'un ragoût de toutes sortes de garnitures, bien passé & cuit, & bien assaisonné, & on achève de le remplir avec la farce, qui fasse le même dessein qu'une éclanche: le tout étant bien pané, on le met au four pour lui faire prendre couleur. Étant coloré, on le tire du four; on ôte bien la graisse qui est autour du plat, & par une petite ouverture au-dessus, on y met un peu de coulis bien fait, & on le recouvre pour le servir chaudement.

Eclanche de mouton farcie à la crème. Ayez une grosse éclanche, désossez-la & en prenez toute la chair; prenez aussi un morceau de veau, de la panne, un morceau de lard, de la graisse de bœuf, & hachez bien le tout ensemble: vous y mettez un peu de ciboule & de persil haché avec deux ou trois rocamboles, un peu de basilic, le tout bien haché & assaisonné de sel, poivre, épices fines & un peu de coriandre: vous mêlez & pilez le tout dans un mortier avec crème, jaunes d'œufs & mie de pain: étant bien battue, vous en farcissez vos os en façon d'éclanche, & vous la dorez du blanc d'œuf & mie de pain par-dessus. Vous la faites cuire au four sur une tourtière avec des bardes de lard dessous: il faut que la farce ait un peu de corps afin qu'elle ne rompe point: étant cuite & de belle couleur, dégraissez-la & la servez chaudement.

Eclanche de mouton à la royale. Prenez une éclanche mortifiée, ôtez-en la graisse & la chair qui est autour du manche, battez-la & la lardez de gros lard bien assaisonné; ensuite farinez-la & lui faites prendre couleur dans du sain-doux chaud. Après il la faut empoter avec toutes sortes de fines herbes, quelques oignons piqués de clous de girofle avec de bon bouillon ou de l'eau; couvrez bien le pot & la faites cuire long-tems à petit feu: étant cuite, ayez un bon ragoût de champignons, truffes, culs d'artichauts, pointes d'asperges,

ris de veau, le tout bien passé; mettez-y aussi quelque bon coulis, ensuite tirez l'éclanche du pot, dressez-la dans son plat, mettez le ragoût par-dessus, & servez chaudement: on peut mettre bouillir quelque tems l'éclanche dans le ragoût pour lui en faire prendre le goût.

Eclanche de mouton à la chicorée. Faites rôtir l'éclanche, prenant garde qu'elle ne soit point trop cuite: pendant qu'elle cuira, coupez de la chicorée par tranches, & la faites un peu blanchir; tirez-la & la laissez égoutter: prenez du lard, coupez-le en petites tranches & faites un petit roux avec un peu de farine & de bon jus, le tout bien assaisonné, & un bouquet de fines herbes dedans, avec un filet de vinaigre. Mettez cuire votre chicorée dedans, & prenez garde qu'elle ne noircisse; faites que le ragoût soit un peu de haut goût, dressez-le dans un plat, & servez l'éclanche dessus.

Eclanche de mouton à la daube. Voyez ci-devant *Daube d'un gigot de veau*.

Ecrevisses en ragoût. Prenez des écrevisses, lavez-les bien & les faites cuire dans de l'eau, ensuite épluchez-les & ôtez-en les queues & les pinces, & les mettez à part; passez-les dans une casserole avec beurre roux & un peu de farine; jetez-y quelques truffes coupées par tranches, des petits champignons, culs d'artichauts, pointes d'asperges: étant passées, mouillez-les de bon bouillon de poisson ou autre, & jetez-y un bouquet de fines herbes: vous pouvez y mettre des laitances de carpes, le tout bien assaisonné: laissez-les cuire à petit feu; étant cuites, servez-les chaudement.

Eperlans frits. Il faut les écailler & les vider, les mettre mariner avec vinaigre, sel, poivre, ciboule & laurier; ensuite les essuyer sur un linge, les fariner & les faire frire: ensuite les servir chaudement avec du persil frit.

Eperlans en ragoût. Mettez-les en casserole, & les faites cuire avec beurre & un peu de vin blanc, sel, poivre, muscade, un morceau de citron verd & un peu de farine pour liaison, & en servant mettez-y des capres.

Epice toute prête pour la cuisine. Voyez ci-après *Pâtés*.

Esturgeon à la Sainte-Menehould, en gras. On le coupe par grosses tranches qu'on met cuire dans du lait, du vin blanc, une feuille de laurier, le tout bien assaisonné avec un peu de lard fondu: on fait cuire là-dedans doucement les tranches d'esturgeon; ensuite on les pane & on les fait griller, puis on les sert à sec ou avec une sauffe dessous comme à la queue de mouton; & on les présente chaudement.

Esturgeon en fricandeaux, en gras. Prenez des tranches d'esturgeon; piquez les de lard, farinez-les tant soit peu & leur faites prendre couleur dans du lard ou sain-doux; cela fait, mettez-les dans une casserole avec bon jus de bœuf, fines herbes, truffes, champignons, ris de veau & un bon coulis; le tout étant cuit à propos & bien dégraissé, mettez-y un filet de verjus, & le servez chaudement.

Esturgeon en haricot aux navets. Vous les faites cuire à l'eau & au sel, poivre, thym, oignon & clous: si vous avez du bouillon vous y en mettez; étant cuit, vous passez votre esturgeon au roux avec du lard; ensuite vous le laissez égoutter, & le jetez dans un coulis préparé avec vos navets; vous y mettez un peu de jambon haché menu, & servez chaudement.

Esturgeon au court-bouillon. Faites-le cuire dans un bon court-bouillon, & le servez à sec sur une serviette blanche: ou bien, vos tranches d'esturgeon étant cuites, vous les passez en ragoût dans du beurre avec champignons, truffes, morilles, laitances de carpes, assaisonné de sel, poivre & fines herbes, & servez chaudement.

Faisan à la sauffe de carpe. Ayez un faisan bien trouffé, bardez-le d'une bonne barde de lard & le faites rôtir, prenant garde qu'il ne sèche trop. Pendant qu'il cuit, prenez une casserole, rangez au fond des tranches de veau, des tranches de jambon, quelques tranches d'oignons, racines de persil & un bouquet de fines herbes. Il faut avoir une carpe & la vider, la laver dans une eau seulement, la couper par morceaux & l'arranger dans la même casserole, mettre le tout sur le feu & l'y laisser prendre couleur: ensuite mouillez le tout de bon jus de veau avec une bouteille de bon vin, une gouffe d'ail, des champignons hachés, des truffes, quelques petites croûtes de pain: faites bien cuire le tout, ayant soin de ne pas trop saler. Quand il est bien cuit, passez-le par l'étamine à force de bras, & faites que la sauffe soit un peu liée. Votre faisan étant cuit, débardez-le & le dressez dans un plat avec la sauffe par-dessus, & servez chaudement. Les faisans & fricandeaux se mangent aussi rôtis: pour cela plumez-les à sec & les videz, piquez-les de

menu lard, & les servez avec une sausse au verjus, sel & poivre, ou à l'orange.

Farce, s'entend des viandes & autres choses qu'on hache pour en farcir quelques volailles ou autres choses. Voyez *croquet*, *éclanche*, *dindon*.

Farce de poisson. Prenez des carpes, brochets, anguilles & autres poissons, habillez-les & les désosez : hachez toutes ces chairs sur une table, faites une omelette qui ne soit pas trop cuite, & y hachez des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule : l'omelette étant cuite, hachez-la avec le reste, & assaisonnez bien le tout : ajoutez-y une mie de pain trempée dans du lait, du beurre & quelques jaunes d'œufs ; faites que votre farce soit bien liée : elle vous servira pour farcir des soles, des carpes sur l'arrête, pour faire des petites andouillettes, pour farcir des choux, former des petits croquets, des pigeons & toute autre chose que vous jugerez à propos.

Fèves vertes à la crème. Prenez des fèves, ôtez-en la peau, passez-les ensuite à la casserole avec beurre à demi-roux ; étant bien passées, assaisonnez-les de sel, d'un peu de persil haché menu, d'un peu de sarriette & quelques ciboules entières, mettez-y de l'eau chaude ce qu'il faut pour les faire cuire : étant cuites comme il faut, mettez-y de la crème fraîche & lui faites prendre un bouillon ; dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Foies gras à la crêpine. Ayez des foies gras, prenez les plus maigres & les hachez avec du lard blanchi, un peu de graisse & de moëlle, des truffes & des champignons, quelques ris de veau, un peu de persil & de ciboule, & du jambon cuit, le tout bien haché & lié d'un jaune d'œuf : coupez de la crêpine par morceaux selon la grosseur de vos foies pour les pouvoir rouler dedans ; mettez de la farce sur cette crêpine coupée, & ensuite un foie gras par-dessus, puis de la farce : faites que le tout soit bien renfermé dans la crêpine : vous posez ces foies ainsi accommodés sur une feuille de papier pour les faire griller avec un peu de lard fondu, ou bien dans une tourtière, & les mettez au bout. Étant cuits, tirez-les, égouttez bien la graisse, & les dressez dans un plat avec un peu de jus chaud dessus, assaisonné d'un peu de poivre & de sel ; & ayant pressé le jus d'une orange, servez chaudement.

Foies gras aux champignons. Prenez des foies gras dont vous ôterez l'amer, placez-les dans une tourtière avec bardes de lard dessous, assaisonnez-les de sel & poivre & les couvrez d'autres bardes de lard ; ensuite mettez-les cuire au four, ou feu dessus & dessous, prenant garde qu'ils ne sechent trop ; ensuite prenez des champignons bien épluchés & bien lavés, mettez-les dans un plat avec un peu de lard & un peu de verjus, & ensuite sur le feu ; passez dans une casserole quelques tranches de jambon avec un peu de lard & de farine, & un bouquet de fines herbes ; mouillez-les de bon jus de veau qui ne soit point salé, mettez les champignons cuire avec, & les foies bien égouttés dans la même sausse : quand tout est cuit à propos, versez-y un filet de vinaigre, & servez chaudement. On peut, quand ils sont cuits dans une tourtière, comme on vient de le dire, les servir dans un plat avec un peu de quelque bon jus, & y presser le jus d'une orange, puis servir de même.

Foies gras au jambon. Il faut prendre du jambon, le couper bien mince & le passer au roux avec vos foies ; mettez-y une ciboulette & un peu de persil haché menu & bon assaisonnement avec un morceau de citron : faites-les cuire à petit feu ; étant cuits, servez-les chaudement avec un bon jus par-dessus.

Foies gras à la braïse. Ayez des foies gras, poudrez-les de sel menu & poivré, & les ayant enveloppés d'une barde de lard & mis dans une feuille de papier que vous mouillez un peu par-dessus de peur qu'il ne brûle, vous les ficelez & les mettez entre deux braïses cuire doucement, & les servez avec le jus.

Foie de veau. Ayez un bon foie de veau le plus blanc que vous pourrez trouver, lardez-le de gros lardons assaisonnés de sel & poivre, mettez-le dans une terrine, ouvrez-le un peu dans le milieu, & jetez dans l'entaille du sel, du poivre & un peu de clou de girofle battus ; mettez par dessus un morceau de moëlle, ajoutez-y un verre d'eau, couvrez-le bien & le faites cuire sur un réchaud à petit feu : étant cuit, vous y mettez un verre de vin & un filet de vinaigre, & vous lui ferez prendre encore quelques bouillons, puis vous le servez chaudement. On peut aussi le manger froid.

Fricandeaux farcis. Prenez de la cuisse de veau, coupez-la par tranches un peu minces, battez-les un peu avec le dos d'un couteau, piquez-les de moyen lard, rangez-les sur

une table le lard en dessous ; garnissez le milieu d'un peu de bonne farce faite avec un morceau de veau, moëlle de bœuf, un peu de lard & œufs assaisonnés de sel, poivre & fines herbes : on l'étend dessus à l'épaisseur d'un écu ; on trempe les doigts dans de l'œuf battu, & on les passe sur le bord du fricandeau, afin que le fricandeau que vous mettez par-dessus s'y attache bien, & qu'il soit comme une même chose. Le lard doit paroître de tous côtés. Rangez vos fricandeaux dans une casserole & les mettez sur de la braïse ; couvrez-les bien & leur faites prendre couleur des deux côtés ; ensuite tirez-les & les égouttez un peu de leur graisse, de manière qu'on y puisse faire un petit roux avec un peu de farine, après vous les mouillerez avec de bon jus de bœuf ou autre, & les remettrez dans la casserole pour les faire bien cuire ; ajoutez-y quelques truffes, des champignons & ris de veau, quelque bon coulis de pain, & dégraissez-bien le tout. Avant que de servir, jetez-y un filet de verjus, rangez-les dans un plat, votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Gigot de veau farci. Ayant un gigot de veau, levez-en la peau & laissez-y tenir le manche : prenez toute la chair de votre gigot & en faites une farce avec de la graisse de veau, du lard, fines herbes, fines épices, poivre, sel, persil & ciboules hachés, champignons, une mie de pain trempée dans de la crème avec quatre jaunes d'œufs crus, le tout haché ensemble & pilé dans le mortier : ensuite farcissez-en l'os de votre gigot ; couvrez-le bien de sa peau & le cousez ; vous le faites cuire avec bon bouillon : étant cuit, vous le servez avec un ragoût de champignons.

Gigot de veau à l'estouffade. Lardez-le de gros lard & le passez à la casserole ; mettez-le après étouffer dans une terrine avec champignons, une cuillerée de bouillon, un verre de vin blanc, sel & poivre, un bouquet de fines herbes, clous & muscade. Quand il sera cuit, liez la sausse d'un coulis, & le servez chaudement.

Godiveau d'un poupeton. Prenez de la cuisse de veau, de bonne graisse blanchie & du lard blanchi ; hachez bien le tout, mettez-y quelques truffes & champignons hachés, de la ciboule, du persil, une mie de pain trempée dans de bon jus, quatre œufs, deux entiers & deux jaunes, & formez le poupeton comme un pâté dans la casserole avec des bardes de lard dessous. Ayez ensuite deux petits pigeonneaux, passez-les dans une casserole avec un peu de lard fondu & les mouillez de jus ; mettez-y toutes sortes de fines herbes & de bonnes garnitures, & quelques petites tranches de jambon bien minces, le tout bien assaisonné : votre ragoût de pigeonneaux étant cuit & de bon goût, vous le laissez refroidir & l'arrangez dans votre poupeton, puis vous achevez de le couvrir avec la farce ; & afin qu'il ne creve pas, vous battez un œuf, & avec la main vous l'accommodez proprement & vous renversez dessus vos bardes qui sont autour. Cela fait, vous le mettez cuire à la braïse à petit feu dessus & dessous ; étant cuit, vous le dégraissez & vous le placez dans un plat, après quoi vous le servez chaudement.

Grenade. Il faut avoir des fricandeaux piqués de petit lard, & une casserole ronde qui ne soit pas trop grande ; mettez-y de belles bardes de lard dessous & rangez vos fricandeaux, le lard en dehors, qu'ils soient en pointe au milieu, & qu'ils se touchent l'un à l'autre. De peur que cela ne se défasse en cuisant, on les fait tenir ensemble avec du blanc d'œuf battu, dans lequel on mouille la main pour les humecter par les bords, qui doivent être plus minces que le reste. On met dans le creux que cela fait & tout-autour un peu de godiveau, réservant le milieu pour y placer six petits pigeonneaux passés en ragoût avec de ris de veau, truffes, champignons & petites tranches de jambon ; le tout bien assaisonné, cuit & de bon goût, on les met dans la grenade : on couvre le dessus du reste de la farce ou godiveau, la façonnant avec la main trempée dans de l'œuf battu, & on joint les fricandeaux tout contre. On met par-dessus encore quelques bardes de lard, & on les fait cuire à la braïse afin qu'ils prennent belle couleur. Pour servir, il faut le renverser sens dessus dessous ; & l'ayant bien dégraisé, vous ouvrirez la pointe des fricandeaux comme une grenade, & servez chaudement.

Grenouilles. Prenez des cuisses de grenouilles, écorchez-les, lavez-les bien & les fricassez comme une fricassée des poulets : ou bien si vous voulez les faire frire, trempez-les dans une pâte claire, & les faites frire dans du beurre ou de bonne huile de noix : étant bien frites, servez-les avec verjus, sel & poivre.

Grillade. Quand on a quelques volailles froides, comme poulet d'Inde ou autres, on en peut prendre les ailes, les cuisses & le croupion, les griller avec sel & poivre, passer un peu de farine dans la casserole avec du lard fondu, y mettre quelques huîtres, anchois,

capres, muscade, un peu de laurier & de citron verd, un filet de vinaigre & un peu de bouillon; faire mitonner le tout ensemble, & le servir chaudement.

Grives. La véritable saison de les manger est pendant les vendanges, auquel tems elles sont grasses sur-tout lorsqu'elles ont mangé du raisin; on les met en ragoût. Pour cela ayez des grives, vuidez-les & les trouvez proprement, passez-les à la casserole avec lard fondu, un peu de farine pour lier la sausse, un bouquet de fines herbes assaisonné de sel, poivre, muscade & un verre de vin blanc; faites mitonner le tout, puis servez chaudement. On les mange aussi rôties; flambez vos grives & les trouvez proprement; bardez-les, & quand elles seront presque cuites à la broche, poudrez-les de pain & sel menu; étant cuites, servez-les avec verjus & poivre, après avoir frotté le fond du plat d'une échalotte ou d'une rocambole, & un peu de jus d'orange.

Harengs frais. Vuidez-les par les ouies, frottez-les de beurre fondu, & les panez de mie de pain fine, puis faites-les griller; étant grillés, faites une sausse avec beurre, verjus ou vinaigre, sel, poivre & de la moutarde; ceux qui n'aiment point la moutarde, peuvent y mettre un peu de farine pour lier la sausse. On peut aussi les servir avec une sausse rousse: pour cela on fait roussir du beurre & on y met des fines herbes hachées menu, sel, poivre, capres, anchois & un peu de vinaigre: ensuite on les sert chaudement.

Haricots verts. On choisit les plus tendres, on leur ôte les filets, on les fait cuire dans de l'eau & on les laisse égoutter; puis on les passe à la poêle dans du beurre assaisonné de sel & de poivre, & on délaie deux jaunes d'œufs avec un peu de verjus, ou bien on y met de la crème pour lier la sausse, & on les sert chaudement.

Haricots verts. Pour en conserver l'hiver, on en choisit les plus tendres, on leur ôte les filets & on les fait blanchir quelques bouillons, ensuite on les passe dans de l'eau fraîche, on les met égoutter, puis on les arrange dans un pot de grès, & on verse par-dessus de l'eau & du vinaigre, enforte qu'ils baignent dedans: on les assaisonne de sel, de poivre & quelques clous de girofle; après on coule du beurre fondu par-dessus pour qu'ils ne prennent point d'air, & on les couvre de papier. A mesure que vous voulez les employer, vous les faites tremper dans de l'eau afin qu'ils se dessalent, & les accommodez comme ci-dessus, ou bien vous les mangez en salade. On en fait aussi sécher: pour cela ayez des haricots verts telle quantité qu'il vous plaira; choisissez-en les plus tendres, ôtez-en les filets, faites-les bouillir quelques bouillons, passez-les de même à l'eau fraîche & les jetez sur une claie; faites-les sécher au soleil, ayant soin de les retourner de tems en tems pour qu'ils sechent également. Lorsqu'ils sont bien séchés, serrez-les en lieu sec, & pour les faire revenir, quand on veut s'en servir, on les met tremper durant deux jours dans de l'eau tiède; on les passe encore quelques bouillons sur le feu, & on les accommode à l'ordinaire.

Herbes. Pour conserver l'oseille & autres herbes cuites, pour l'hiver, il faut, dans le mois de Novembre, cueillir la quantité que vous voudrez de sacs d'oseille, avec des laitues, de la poirée & du pourpier à proportion, & bien éplucher le tout. Jetez ensuite l'oseille dans une chaudière sur le feu avec un peu d'eau, faites-la bien bouillir & la remuez de crainte qu'elle ne brûle. Quand elle est presque cuite, mettez le pourpier, la laitue & la poirée que vous ferez bien bouillir en les remuant souvent pour mêler le tout ensemble. Un moment avant de tirer vos herbes de-dessus le feu, vous y jetterez du sel & du beurre comme pour les manger sur le champ, & après leur avoir fait faire un bouillon en les remuant bien, pour qu'elles prennent également l'assaisonnement, vous les ôterez du feu & les mettrez dans des pots de grès. Le lendemain, quand elles seront froides, vous ferez fondre du beurre, dont vous verserez sur vos pots l'épaisseur d'un doigt, pour empêcher vos herbes de prendre l'évent. Lorsque vous voudrez manger de ces herbes, il faut faire un trou dans le beurre qui les couvre, & après en avoir tiré avec une cuiller, remettre le morceau de beurre sur son trou, & ainsi jusqu'à la fin: moyennant ce soin, vous aurez le plaisir de manger des herbes excellentes pendant tout l'hiver jusqu'aux nouvelles.

Huitres, sont coquillages de mer. On les mange crues avec du poivre à déjeuner, & d'autres façons.

Huitres grillées. Prenez des huitres, ouvrez-les & les laissez dans leur même coquille; mettez un peu de poivre, un peu de persil haché, un peu de beurre & de la rapure de pain bien fine par-dessus; faites-les griller, puis passez-y la pelle rouge par-dessus, & les servez chaudement.

Huitres farcies. Ouvrez vos huitres, faites-les blanchir; après vous les hachez bien avec

du persil, ciboule, sel & poivre, anchois & bon beurre; mêlez-y une mie de pain trémée dans de la crème, deux ou trois jaunes d'œufs avec muscade & autres épices douces; vous pilez le tout ensemble dans le mortier, & en farcissez vos coquilles d'huitres; puis les ayant dorées ou panées, vous les mettez cuire au four sur un gril ou dans une tourtière, feu dessus & dessous, & les servez à sec, ou avec jus de citron.

Huitres frites. Faites-les mariner; étant marinées, trempez-les dans une pâte à beignet, & les faites frire de belle couleur.

Hure de sanglier. Il faut la bien brûler à feu clair, puis la frotter avec un morceau de brique à force de bras pour en ôter tout le poil: vous achèverez de la ratifier avec le couteau & la nettoyez bien; après cela vous la défosserez ôtant les deux mâchoires; ensuite fendez-la en dessous, de manière qu'elle se tienne attachée dessus par sa peau: après quoi prenez votre couteau, & avec la pointe faites pénétrer du sel dans toute la chair; rejoignez-la ensemble & la ficelez bien, l'enveloppant dans une serviette. Ayez un grand chaudron & mettez-la dedans avec une grande quantité d'eau & toutes sortes de fines herbes, de la panne de cochon, de la coriandre pilée, des feuilles de laurier, du clou de girofle & muscade rompue, sel, poivre & oignons; & étant à demi-cuite vous y mettez une bouteille de bon vin & achèverez de la faire cuire: il faut bien dix à douze heures pour la faire cuire. Si vous avez le tems, vous pouvez laisser la même tête dans son sel, & la saler auparavant que de la faire cuire. Étant cuite, laissez-la refroidir dans son bouillon, ensuite tirez-la & la rangez proprement dans un plat, puis servez-la froide, entière ou par tranches.

Jambon, est la cuisse ou l'épaule d'un cochon ou d'un sanglier qu'on a salé, & qu'on a mis parfumer à la cheminée. Les plus estimés sont ceux de Bayonne & de Mayence.

Aussi-tôt que les jambons sont levés de dessus les porcs, on les laisse contre terre chargés d'un ais avec des pierres par-dessus; ensuite on les sale fortement, on les enveloppe de foin, on les met dans une benne, un lit de terre & un lit de jambons, & deux jours après on les lave; puis on fait bouillir de la lie de vin avec de la sauge, du romarin, de l'hyssope, de la marjolaine, du thym & du laurier: on jette le tout tiède sur les jambons, placés dans un vaisseau ou benne bien bouchée où on les laisse deux jours; après quoi on les met à la cheminée & on les parfume soir & matin pendant huit jours avec du genievre.

D'autres laissent leurs jambons dans leur sel pendant cinq jours; ils les mettent ensuite dans de la sciure ou limaille de fer l'espace de dix jours, puis les lavent dans du vin rouge; & après les avoir tenus enfermés à l'étroit pendant quelques jours, ils les parfument avec du feu de bois de genievre deux fois par jour pendant quinzaine.

D'autres encore les salent avec du salpêtre pur, les pressent pendant huit jours enveloppés dans un linge à la presse ou au pressoir, les trempent dans l'esprit-de-vin dans lequel on a mis de grains de genievre pilés ou macérés, & les font sécher à la fumée de bois de genievre.

Jambons. Pour conserver des jambons, coupez le bout des manches, mettez du poivre dans du vinaigre, frottez-en les jambons, puis saupoudrez de la cendre par-dessus; ensuite forcez un tonneau de la cendre, enterrez les jambons dedans & couvrez le tonneau.

Jambon. Pour faire cuire le jambon on le met d'abord tremper dans de l'eau tiède qu'on change plusieurs fois, on le lave & on l'essuie, puis on le met dans un chaudron le plus pressé qu'on peut, afin qu'il y ait peu de bouillon & que l'eau ne diminue point la bonté du jambon. On jette au fond du chaudron une poignée de foin délié avec de fines herbes, deux gros oignons & de l'écorce de citron; & à mesure que le bouillon se tarit, on l'allonge avec de l'eau chaude, jusqu'à ce que le jambon ait acquis une cuisson parfaite, c'est-à-dire, jusqu'à ce qu'une paille entre dans la chair sans se rompre. Alors on l'ôte de dessus le feu & on le laisse refroidir dans son bouillon jusqu'à ce qu'on puisse le retirer du chaudron avec la main. On le met ensuite égoutter dans un plat, puis on leve la couenne de dessus le lard pour le poudrer d'un peu de poivre & d'un peu de cannelle broyée, y piquer quelques clous de girofle, le garnir de persil haché avec un peu de thym & des feuilles de laurier; on le recouvre de sa couenne & on le laisse refroidir. Il y en a qui le font cuire dans du vin, mais on prétend que cela lui fait faire la corne & le durcit.

Jambon de Mayence. Il faut lever de beaux jambons de porc, les laisser mortifier pendant quelques jours, puis les laver avec moitié vin blanc & moitié eau, ensuite les bien essuyer

soit si fin ; ayez ensuite du sel pilé & du salpêtre , mêlez-les ensemble avec le reste , & salez ensuite vos langues dans un baquet ou pot , les rangeant une à une à mesure que vous les salez séparément , & assaisonnez de toutes ces épiceries à chaque rangée de langues. Il les faut presser les unes contre les autres ; & les ayant toutes salées , mettez dessus le pot une ardoise avec une pierre par-dessus , & les laissez six ou sept jours ; tirez-les ensuite , faites-les un peu égoutter ; puis prenant de la robe ou chemise de cochon , coupez-la suivant la longueur de vos langues , faites entrer chaque langue dans sa robe , & ficelez les deux bouts. Vous les attacherez par le petit bout à une perche dans une cheminée , & dans une distance qu'elles ne se touchent point l'une à l'autre : il est bon que la fumée les domine. On les y laisse quinze ou vingt jours , jusqu'à ce qu'elles soient seches. Si elles sont bien faites , elles se garderont toute une année. Pour le mieux , il faut les manger au bout de six mois : on les fait cuire pour cela dans de l'eau avec un peu du vin rouge , quelques tranches de ciboules & de clous de girofle : étant cuites , on les sert froides par tranches , ou entières si l'on veut. On peut faire des *langues de mouton fourrées* de la même manière.

Langues de veau farcies. Ayez des langues , & y faites un trou en-dedans du côté de la gorge avec un couteau ; faites enforte qu'elles ne soient point percées en aucun endroit ; ensuite passez le doigt tout du long comme si c'étoit un boyau , & farcissez-les d'une bonne farce bien assaisonnée. Vos langues étant farcies , ficelez-les bien ferme par le trou , & mettez-les dans l'eau chaude pour les peler , puis mettez-les cuire à la braise comme les langues de bœuf ; étant cuites , vous les tirez & les égouttez bien , vous les dressez dans un plat & les servez chaudement avec un ragoût par-dessus.

Lapins en casserole. Coupez vos lapins en quatre , lardez les morceaux de gros lard bien assaisonné , passez-les dans une casserole avec lard fondu & un peu de farine frite : étant passés , ajoutez-y du bouillon , un verre de vin blanc , un bouquet de fines herbes , sel & poivre : étant cuits , liez la sauce de quelques jaunes d'œufs & verjus , dressez-les dans un plat & les servez chaudement. On peut encore les faire cuire de même sans les larder de gros lard.

Lapins rôtis à la broche. Dépouillez-les & les videz , & laissez-y le foie ; faites-les refaire sur la braise , piquez-les de menu lard & les faites cuire à la broche : étant cuits , on les sert chaudement à sec , ou bien on y fait une sauce avec de l'eau , sel & poivre , & on y écrase le foie dedans pour lier la sauce.

Levraut en casserole. Mettez-le par quartiers & lardez les morceaux de gros lard ; faites-le cuire avec bouillon , sel , poivre , clous de girofle & un peu de vin ; étant cuit , passez le foie & le sang dans une casserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine : étant passé , mêlez le tout ensemble avec un filet de vinaigre , olives déossées & capres , & servez chaudement.

Levrauts rôtis. On les dépouille , on les vide , on les rougit de leur sang , on les fait refaire sur la braise , on les pique de menu lard & on les fait rôtir à la broche : étant cuits , on les sert avec une poivrade , ou à la sauce douce avec du sucre , vin , vinaigre , sel & poivre. Le lievre se sert de même.

Lievre en civet. Levez les cuisses entières & les épaules , & mettez le reste par morceaux ; lardez-les de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu ; ensuite faites-les cuire avec bouillon & vin blanc , un bouquet de fines herbes , sel , poivre , muscade , laurier & citron verd. Fricassez le foie à part , & l'ayant pilé , passez-le par l'étamine avec farine frite & un peu du même bouillon , puis mêlez le tout ensemble , & servez chaudement.

Limande , petit poisson de mer assez semblable au carlet. Les limandes s'apprentent comme les soles. Voyez Soles.

Macreuse , est un oiseau de mer assez semblable aux canards , néanmoins on la met au nombre des poissons à cause qu'elle a le sang froid. On la peut mettre à la daube comme un oison : il faut la larder d'anguille , quand c'est pour le Carême ; & lorsqu'elle est cuite , on la sert avec une serviette blanche garnie de persil , ou bien on l'acommode de l'une des manières qui suivent.

Macreuse au court-bouillon. Après l'avoir plumée & vidée , lardez-la de gros lardons d'anguille , faites-la cuire dans une marmite quatre ou cinq heures à petit feu , avec eau , sel , poivre , un oignon piqué de clous , un paquet de fines herbes , laurier , deux verres de vin blanc & un morceau de beurre frais , laissez-la bien cuire : étant cuite , tirez-la au

au sec & faites-y une sauce avec beurre blanc , farine , sel , poivre blanc , citron verd & vinaigre ; puis frottez d'une échalotte le fond du plat où vous la dressez , & la servez chaudement.

Macreuse en ragoût. Ayant vidée votre macreuse , lavez-la & la faites blanchir sur la braise ; ensuite empotez-la & l'assaisonnez de sel , poivre & laurier avec un bouquet de fines herbes , mettez-y de l'eau & un peu de vin & du beurre frais , & pendant qu'elle cuira faites un ragoût à part avec les foies , champignons , morilles , mousserons , truffes & marrons. Votre macreuse étant cuite , dressez-la dans son plat , versez votre ragoût par-dessus & servez chaudement.

Macreuse en haricot. Vous la ferez cuire comme ci-dessus , & vous ferez un ragoût de navets que vous passerez un peu roux , vous les mouillez ensuite avec la sauce de votre macreuse , laquelle étant cuite vous la couperez par morceaux , la mettez dans vos navets & l'y laisserez prendre quelques bouillons : la sauce étant liée , vous la servez chaudement.

Macreuses au pot-pourri. Lardez vos macreuses de gros lardons d'anguille , & les passez à la casserole avec beurre roux ; ensuite mettez-les dans un pot ou terrine avec un peu du même beurre , farine & eau assaisonnés de sel , poivre , clous , muscade , champignons , un bouquet de fines herbes & citron verd , faites-les cuire à petit feu pendant quatre ou cinq heures comme au court-bouillon ; étant prêtes à servir , ajoutez-y des huîtres , capres & jus de citron , & servez chaudement.

Macreuse farcie à la broche. Ayant plumé , vidée & fait revenir votre macreuse , faites une pâte des choses qui suivent. Ayez de la mie de pain blanc assez tendre , émiez-la grossièrement sur une assiette , ajoutez-y du sel environ une once , une pincée de poivre , une douzaine de clous de girofle entiers , deux ou trois feuilles de laurier , thym & basilic en poudre , deux ou trois rocamboles , écorce d'orange , muscade rapée & une bonne pincée de persil haché ; ajoutez-y un quarteron de bon beurre frais , une pincée de farine & deux ou trois cuillerées de bon vin rouge , pétrissez bien le tout ensemble & en formez une masse un peu longue , enfermez-la dans un linge clair & blanc que vous coudrez lâchement en un seul double , puis mettez-le ainsi dans le corps de votre macreuse que vous recoudrez à son ouverture , & ayant embroché votre macreuse , arrosez-la en cuisant de vin blanc , de beurre & de sel : étant très-bien cuite , ôtez le linge de dedans & servez chaud avec jus de citron , vin blanc & croûte de pain rapée.

Macreuse rôtie. On l'arrose en cuisant de sel & de beurre , ensuite on y fait une sauce avec le foie qu'on hache bien menu ; on le met dans le dégot avec sel , poivre , muscade , champignons qu'on fait cuire dedans , puis on la sert avec un jus d'orange.

Maquereau , poisson de mer qui se mange frais aux mois d'Avril , Mai & Juin. Pour cela vous les videz & les incisez un peu le long du dos , & vous leur faites prendre sel avec de l'huile & sel menu , poivre & fenouil : vous les enveloppez du même fenouil verd pour les faire rôtir : étant cuits , on les ouvre en deux par le dos , on les dresse dans un plat & on jette par-dessus une sauce rousse composée de beurre , persil , ciboules hachées , sel , poivre & un peu de vinaigre. Dans la saison on y met des groseilles vertes.

Marinade , est une sauce dans laquelle on met tremper les choses auxquelles on veut relever la saveur & les rendre plus agréables au goût. On met différentes choses en marinade , ou pour garnir d'autres plats , ou pour en faire de cela même.

Marinade de poulets. Mettez vos poulets par quartiers & les faites mariner avec verjus , sel , poivre , clous de girofle , ciboule & laurier ; laissez-les dans cette marinade pendant trois heures , ensuite faites une pâte claire avec farine , vin blanc & jaune d'œuf , trempez-y vos poulets & les faites frire dans du lard fondu ou sain-doux ; étant frits , servez-les en pyramide avec persil frit. Vous pouvez vous en servir pour garniture.

Marinade de pigeons. On les fait mariner comme les poulets , les ayant fendus sur le dos afin que la marinade pénètre : on peut les couper en quatre , si l'on veut : vous les laissez deux ou trois heures dans la marinade , ensuite vous les empâtez ou farinez tout mouillés , puis vous les faites frire doucement en belle friture & les servez avec persil frit par-dessus & autour : vous y pouvez mettre un peu de vinaigre rosé & poivre blanc.

Marinade de perdrix. Fendez-les en deux , battez-les & les faites tremper dans de la marinade , comme les pièces ci-dessus. Il faut aussi les empâter ou fariner , & les faire frire de la même manière , puis les servir avec vinaigre à l'ail & poivre blanc.

Marinade de veau. Elle se fait de même que les autres , coupant le veau par tranches

en maniere de fricandeaux, & ainsi des autres choses qu'on voudra mariner.

Marinade de poissons. Il y a des poissons qu'on met en marinade, comme sont les tortues. Ainsi quand elles sont cuites, on les met tremper dans le vinaigre avec sel, poivre blanc & ciboules, puis on les farine & on les fait frire en beurre affiné : étant frites, on les sert avec persil frit. On peut y faire une sausse avec verjus ou jus de citron, & poivre blanc.

Mauviettes, petits oiseaux qui ressemblent aux alouettes & qui se mangent rôties, & pour cela on ne les vuide point, on les pique de menu lard, ou on les barde; & étant rôties, on les sert avec une sausse qu'on fait du dégout avec verjus, sel & poivre, ou bien on les sert à sec avec sel & jus d'orange.

Merlans, sont poissons de mer d'une médiocre grosseur; ils se mangent ordinairement frites ou rôtis sur le grill: ils peuvent s'accommoder en casserole, comme on l'a dit pour plusieurs autres poissons. Pour les manger frites, il faut leur donner la friture un peu chaude; après les avoir farinés vous les faites frire en beurre affiné, & ayant pris belle couleur vous les servez chaudement avec jus d'orange & poivre pour un plat de rôti.

Menus droits, terme de cuisine. On se sert des plats de menus droits de différentes choses, entr'autres de palais de bœuf qu'on fait cuire pour en ôter la première peau, & qu'on coupe ensuite par petites tranches, & on les passe dans une casserole avec du lard fondu, un peu de persil & de ciboule, & quelques champignons; on assaisonne le tout de sel & poivre; & on le mouille de bouillon & un peu de vin blanc: on laisse cuire le tout à propos; étant cuit, on y met un jus de mouton; puis on le sert chaudement. Les menus droits de cerf & autres s'accommodent de la même maniere.

Miroton, terme de cuisine. Voici ce que c'est: on prend une rouelle de veau qu'on coupe en plusieurs tranches bien minces, on les bat sur la table avec le couperet; puis on a d'autres rouelles de veau qu'on hache avec du lard, de la moëlle de bœuf, des champignons, quelques truffes, fines herbes & bon assaisonnement, mettez-y deux jaunes d'œufs: cette farce étant faite, prenez une casserole qui ne soit pas trop grande, garnissez-la dans le fond de bardes de lard; puis de vos tranches de veau battues, & enfin la farce par-dessus; couvrez bien le tout du reste des tranches, & renversez ensuite vos bardes de lard: couvrez bien le tout & le mettez cuire à petit feu dessus & dessous: étant cuit, on le dégraisse bien proprement, on le dresse dans un plat le dessus dessous, & on le sert chaudement: on y met si l'on veut un peu de coulis.

Miroton en maigre. Il faut prendre cinq ou six merlans, les ratifier & les bien laver, ensuite les fendre tout du long par le ventre & prendre garde de les gêner sur le dos; ôtez-en l'arête & coupez la tête, puis étendez-les sur la table; prenez ensuite de la chair de bons poissons, faites-en une bonne farce, comme nous avons dit ci-devant au mot farce. La farce étant faite rangez-la sur chaque poisson & les roulez comme si c'étoit des filets mignons, après quoi prenez une casserole, faites une omelette avec un peu de farine, & faites en sorte qu'elle contienne tout le fond de la casserole; rangez dessus vos poissons farcis, n'oubliez point de mettre un peu de beurre sous l'omelette: le poisson étant rangé avec quelques truffes & champignons bien assaisonnés, couvrez le tout d'une autre omelette, & faites en sorte que cette dernière couvre toute la rondeur de la casserole; posez la casserole sur un peu de feu afin qu'elle cuise doucement, & mettez du feu dessus & dessous. Il faut prendre garde que cela ne s'attache au fond: étant cuit, égouttez le beurre & dressez le miroton sur une assiette le dessus dessous; coupez au milieu un petit morceau en rond, versez dedans un petit coulis de champignons, & le recouvrez de la même piece; cela fait, servez chaudement.

Morilles en ragoût. Nettoyez-les & les lavez bien, coupez-les en longueur, passez-les au roux dans une casserole avec beurre ou lard fondu, & un peu de persil haché, ciboule, sel & poivre; mouillez-les d'un peu de bouillon, laissez-les cuire ainsi doucement; étant cuites, liez la sausse avec jaunes d'œufs & jus de citron ou verjus, & servez chaudement.

Morilles frites. Il faut les bien nettoyer, les laver à plusieurs eaux, les couper en longueur, & les faire bouillir avec un peu de bon bouillon à petit feu. Quand le bouillon sera consommé vous les farinez & les ferez frire en lard fondu ou sain-doux. Faites une sausse avec le reste du bouillon assaisonnée de sel & muscade; & servez-la dessus vos morilles avec jus de mouton.

Morilles confites pour garder. Voyez ci-devant *Artichauts pour garder.*

Morue, poisson de mer qu'on nous apporte salé de Terre-neuve: il y en a aussi de fraîche, qui est bien meilleure & plus estimée. Laissez à part les manieres communes de manger la morue, soit fraîche ou salée, qui sont assez connues d'un chacun, on ne s'arrêtera ici qu'à ce qui peut les relever.

Morue fraîche en ragoût. Écaillez votre morue & la faites cuire avec eau & vinaigre, citron verd, laurier, sel & poivre; étant cuite, dressez-la dans un plat, & faites une sausse avec beurre roux, farine frite, huitres, capres & poivre blanc; jetez-la dessus & la servez chaudement.

Morue en filets. Ayez une belle queue de morue, & l'ayant écaillée, détachez-en la peau, la faisant descendre en bas. Enlevez des filets de votre morue & remplissez-en les creux d'une bonne farce de poisson, comme nous l'avons marqué ci-devant au mot farce; remettez ensuite la peau par-dessus pour recouvrir la queue de morue: faites fondre un morceau de beurre frais & jetez-le par-dessus; puis l'ayant panée proprement, faites-la cuire au four dans une tourtiere & qu'elle soit de belle couleur, ou bien faites-la cuire avec feu dessous & dessus, & servez-la chaudement. Vous la pouvez servir avec un ragoût de champignons, morilles & truffes, & mettre votre ragoût au fond de votre plat, & la queue de votre morue par-dessus, servez-la proprement.

Morue frite. Prenez une queue de morue bien dessalée, faites-la cuire dans l'eau chaude sans qu'elle bouille, afin qu'elle demeure bien entiere; étant cuite, laissez-la égoutter, farinez-la & la faites frire en beurre affiné, puis servez-la avec jus d'orange & poivre blanc; ou bien servez-la seche, garnie de persil frit.

Moules, petits poissons de la nature de l'huitre, étant enfermés de même dans des petites coquilles. Après les avoir bien ratifiées & lavées, on les met en ragoût: pour cela passez-les à la casserole avec beurre frais assaisonné de sel, poivre, persil, ciboule, de la chapelure de pain & un peu de vinaigre; laissez-les cuire à propos; étant cuites, dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Moules en ragoût à la sausse blanche. Après les avoir bien ratifiées & lavées, mettez-les sur le feu dans une casserole sans eau; du moment qu'elles sentiront la chaleur, elles s'ouvriront: pour lors tirez-les du feu, ôtez-les de leurs coquilles & les passez à la casserole avec beurre frais, persil & fines herbes hachées bien menu, assaisonnées de sel, poivre & muscade, puis jetez l'eau de vos moules dedans & les faites cuire: l'eau des moules étant consommée, mettez-y des jaunes d'œufs avec verjus ou jus de citron, & servez chaudement. Lorsqu'on les veut manger à la sausse blanche, on les accommode de même, excepté qu'on n'y met point de jaunes d'œufs, & qu'on les passe au beurre roux avec un peu de farine.

Mousseron, petit champignon blanc qui vient au mois de Mai dans les bois auprès de la mousse.

Les mousserons donnent un grand relief aux ragoûts, & on en fait un ragoût particulier de cette maniere. Après les avoir bien nettoyés, on les lave bien & on les met égoutter, ensuite on les passe dans une casserole avec un peu de lard fondu, un bouquet de fines herbes, sel & poivre, & on les mouille de jus: on les fait cuire à petit feu: étant cuits, on lie la sausse avec jaunes d'œufs & un peu de farine, puis on les sert chaudement.

Mousserons confits pour garder. Voyez ci-devant *Artichauts pour garder.*

Mouton: rôti de bif. On prend toute la croupe d'un mouton bien tendre, on le leve adroitement la première peau de dessus par la pointe & on la laisse attachée par en bas; on y met, quelques tranches de jambon bien minces qu'on assaisonne de persil, ciboule & poivre blanc: on range le tout sur la croupe du mouton avec quelques bardes de lard, & on renverse la peau par-dessus; on la ficelle ensuite & on la fait cuire à la broche enveloppée de papier; étant rôti on la pane proprement, on lui donne encore quelques tours de broche & on la sert chaudement. On peut en faire autant d'un quartier d'agneau & de mouton.

Mouton: quartier de mouton farci. Vous le farcissez sur la fesse d'un hachis que vous faites de la viande que vous en tirez, de même qu'à l'aloiau farci; vous paniez ensuite le quartier de mouton & le mettez au four pour lui faire prendre couleur, puis vous le servez chaudement.

Mouton: carré de mouton. Ayez un carré de mouton, piquez-le de persil & le faites cuire à la broche; étant cuit, paniez-le de mie de pain, sel & poivre blanc, & servez-

Le avec jus de mouton & jus de citron. On le sert encore d'une autre maniere, & pour cela on le fait cuire dans un pot; étant cuit, passez-le dans une pâte claire & le faites frire dans du lard fondu; étant frit, on le sert avec verjus de grain dans le tems, sel & poivre blanc.

Mouton : côtelettes de mouton en haricot. Prenez des côtelettes, coupez-les en deux, passez-les au roux avec lard fondu, mettez-y une pincée de farine & les navets en même tems, laissez prendre autour une belle couleur, & y mettez un peu de bouillon du pot, ou de l'eau, sel, poivre & clous de girofle: on laisse cuire le tout doucement; étant à moitié cuit, on y met environ un verre de vin, & quand le tout est cuit on le sert chaudement. Pour les côtelettes de mouton farcies, voyez ci-devant *Côtelettes farcies*.

Mouton : pieds de mouton farcis. Prenez des pieds de mouton bien échaudés, & les faites cuire dans du bouillon avec un peu de persil & de ciboule, prenant garde qu'ils ne soient pas trop cuits; étant comme il faut, tirez-les, coupez les pieds & laissez la jambe, dont vous ôterez l'os & étendez la peau, sur laquelle vous mettez un peu de farce de croquet ou autre; roulez ces peaux l'une après l'autre; ensuite rangez-les dans une tourtiere, arrosez-les d'un peu de graisse, panez-les proprement par-dessus & leur faites prendre couleur dans le four: étant colorés, égouttez la graisse, dressez ces pieds de mouton dans un plat, & les servez chaudement avec un peu de ragoût par-dessus, ou du coulis de champignons.

Mouton : pieds de mouton à la sauffe blanche. Faites-les bien cuire, puis coupez-les par morceaux & leur faites prendre encore quelques bouillons dans deux autres eaux pour en ôter toute la colle: ensuite passez-les à la casserole avec lard fondu, fines herbes, ciboulettes que vous retirerez, sel, poivre & muscade, mettez-y un peu de bouillon, laissez-les-y un peu cuire; étant taris, mettez-y des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, & servez chaudement.

Mouton : queues de mouton à la sainte-Manehoult. Ayez une marmite, garnissez-la dans le fond de bardes de lard & quelques tranches de veau & d'oignon: rangez ensuite vos queues de mouton dessus, & couvrez-les de tranches de veau & de bardes de lard; ayant assaisonné de fines herbes, épices & sel, mettez votre marmite dans le four ou sur la braïse; que le tout soit bien cuit, mais qu'il ne se défasse pourtant pas; après cela tirez-les, panez-les bien & les faites griller; étant grillées, on y fait une sauffe qu'on appelle ramolade; elle est composée d'anchois, de capres hachés, de persil & ciboules hachées à part. Passez cela avec bon jus, une goutte d'huile, une gouffe d'ail & assaisonnement, & le mettez dessous les queues les ayant rangés dans un plat, & servez chaudement.

Mouton : queues de mouton d'autres manieres. Vos queues de mouton étant cuites à l'ordinaire, ôtez-en la peau, trempez-les ensuite dans de la pâte claire faite avec farine, jaunes d'œufs, sel, poivre & bouillon, & faites-les frire en bonne friture; servez avec poivre blanc, verjus de grain & persil frit. Une autre fois ayant ôté la peau, arrosez les queues de mouton de lard fondu, & les panez jusqu'à trois fois pour leur faire prendre une belle croûte au four, après quoi vous les pouvez glacer en les frottant de blanc d'œuf & les remettre un moment au four, puis les servir chaudement.

œuf. Comme il se trouve toujours des œufs à la campagne, il faut ici donner des instructions pour les accommoder de différentes manieres.

œufs à l'orange. Il faut fouetter des œufs suivant le plat que vous voulez faire, & en même tems y presser le jus d'une orange: le tout étant bien battu & assaisonné d'un peu de sel, prenez une casserole; si c'est un jour maigre mettez-y du beurre, & en gras un peu de jus, versez-y vos œufs & remuez toujours comme si c'étoit une crème, de peur qu'ils ne s'attachent au fond: étant cuits comme il faut, versez-les sur une assiette ou plat, & servez chaudement.

œufs à la trippe. Ayez des œufs durcis, pelez-les & les coupez par rouelles; faites fondre un morceau de beurre frais dans une casserole, passez vos œufs dedans avec du persil haché assaisonné de sel & de poivre; étant passés, mouillez-les de crème douce, faites-les prendre un bouillon, dressez-les dans un plat & les servez chaudement. Si vous ne les voulez point servir à la crème, quand vous les passez à la casserole mettez-y un peu de ciboule hachée; & lorsqu'ils sont passés, délayez deux jaunes d'œufs avec du verjus, liez vos œufs avec, & servez chaudement.

œufs à l'Allemande. Cassez des œufs dans un plat, comme au miroir, mettez-y un peu

de bouillon de purée & les faites cuire, délayez ensuite deux ou trois jaunes d'œufs avec un peu de lait & les passez par l'étamine, ôtez-en le bouillon où ont cuit vos œufs, jetez par-dessus vos jaunes d'œufs avec du fromage rapé & leur donnez couleur avec la pelle rouge.

œufs au pain. Mettez tremper de la mie de pain dans du lait pendant deux ou trois heures, passez le tout à l'étamine ou dans une passoire bien fine, mettez-y un peu de sel & de sucre, un peu d'écorce de citron confite hachée menu, & un peu d'eau de fleur d'orange. Cassez des œufs frais, délayez les jaunes dans votre mie de pain; fouettez les blancs en neige, & mêlez bien le tout ensemble; prenez une casserole, frottez-la de bon beurre par-tout, mettez vos œufs au pain dedans & les faites cuire au four, ou bien avec un couvercle, feu dessus & dessous: étant cuits, vous les renversez dans un plat, les poudrez de sucre, les glacez avec la pelle rouge, & les servez chaudement.

œufs au jus. Mettez du jus de mouton ou autre dans un plat; cassez-y des œufs, brouillez-les & les assaisonnez de sel, muscade & jus de citron; passez la pelle rouge par-dessus pour leur donner couleur, & les servez chaudement.

œufs au jus d'oseille. Pochez des œufs bien frais en eau bouillante dans laquelle vous aurez mis une cuillerée de vinaigre pour leur donner de la consistance; étant cuits, tirez-les & les dressez dans un plat; pilez de l'oseille; mettez le jus dans une casserole avec beurre, deux ou trois jaunes d'œufs, sel & muscade; jetez cette sauffe liée sur vos œufs & les servez chaudement.

œufs au verjus de grain. Délayez vos œufs avec verjus de grain, assaisonnés de sel & de muscade, faites-les cuire avec un peu de beurre, & les servez chauds.

œufs au lait. Délayez une cuillerée de farine avec huit œufs, blancs & jaunes, dans une casserole; ajoutez-y du sel menu, versez-y peu-à-peu & à diverses fois une pinte de bon lait, & délayez bien les œufs avec le lait; ceux qui aiment le sucre peuvent y en mettre en poudre, & une goutte d'eau de fleur d'orange. Ayez un plat dans lequel vous voulez servir vos œufs, attachez au fond gros comme une noix de beurre, & versez dedans les œufs qui sont dans la casserole; ensuite prenez une autre casserole avec de l'eau & la mettez sur un fourneau ou réchaud allumé; quand l'eau bouillira, prenez le plat où sont les œufs, couvrez-le & mettez le cul du plat dans la casserole qui est pleine d'eau sur le feu, ayez soin d'y remettre de l'eau à mesure qu'elle s'usera & d'y entretenir toujours un feu égal & n'y point toucher: lorsqu'ils seront suffisamment cuits, il faut leur donner couleur avec la pelle rouge, ce qui acheve de les faire cuire par-dessus, & les servir chaudement après y avoir rapé un peu de sucre.

œufs farcis. Ayez des œufs & les faites durcir, tirez-les du chaudron & les mettez dans de l'eau fraîche pour les écailler aisément, coupez-les tous par la moitié en travers, & en tirez les jaunes que vous mettez à part; faites tremper dans un demi-setier de lait la grosseur de deux œufs de mie de pain blanc pendant quatre heures. Prenez quelques champignons, nettoyez-les & les faites blanchir; tirez-les & les mettez égoutter: hachez-les bien menu avec du persil, prenez ensuite votre mie de pain & la pilez avec tous les jaunes d'œufs durs: ensuite faites rouffir dans une casserole la grosseur d'un œuf de bon beurre frais, & jetez dedans les champignons hachés que vous remuerez bien, puis vous y mettez vos jaunes d'œufs durs pilés & vous remuerez bien le tout ensemble; en l'assaisonnant de sel & de poivre, vous n'y laisserez que peu de farine, & à mesure que la farce s'épaissira, vous y mettez votre lait peu-à-peu, en tournant toujours avec une cuiller: la farce étant suffisamment épaisse, vous en emplirez toutes vos moitiés de blancs d'œufs, & les dresserez proprement dans un plat; vous ferez une sauffe blanche que vous jetterez dessus, & les servez chaudement.

œufs à l'eau. Mettez dans un plat trois cuillerées de farine, délayez-la bien avec six jaunes d'œufs, ensuite mettez-y un peu de sel, du sucre en poudre à discrétion & gros comme une noix de beurre frais, délayez bien le tout avec trois demi-setiers d'eau, & mettez le plat sur un feu modéré; remuez toujours avec une cuiller jusqu'à ce que cela bouille, ensuite couvrez-les & les remettez sur de la cendre chaude pour les faire prendre: quand ils sont pris, vous les glacez avec la pelle rouge, vous les poudrez de sucre & les servez chaudement. On peut y mettre un peu d'eau de fleur d'orange en servant.

œufs au miroir. Étendez dans un plat avec le dos d'une cuiller environ la grosseur d'un œuf de bon beurre, cassez-y ensuite une demi-douzaine d'œufs & les assaisonnez de sel bien menu, puis vous mettez six cuillerées de bonne crème sur les blancs d'œufs & y ajou-

rez un peu de sel, faites cuire ces œufs à propos & donnez-leur de la couleur sur la fin avec la pelle rouge sans faire durcir les jaunes, rapez-y un peu de muscade, & les servez chaudement.

Œufs à l'oseille. Prenez une quantité d'oseille & un peu de poirée, nettoyez-les, lavez-les bien & les coupez menu, faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre, mettez vos herbes dedans, & quand elles seront amorties, assaisonnez-les de sel & de poivre; la farce étant cuite, ôtez-la de dessus le feu & y mettez deux ou trois jaunes d'œufs crus, mêlez bien le tout ensemble, remettez-la un moment sur le feu & dressez votre farce dans un plat, rangez dessus des œufs durs coupés par quartiers, & rapez par-dessus un peu de muscade.

Œufs durs. Coupez par quartiers des œufs durs, rangez-les dans un plat & faites fondre dans une casserole un morceau de bon beurre avec du verjus, un peu de sel & de poivre: lorsque le beurre sera fondu, délayez-y trois jaunes d'œufs durs. La sauce étant bien liée, on la verse sur les œufs qui sont rangés dans le plat, on rape par-dessus un peu de muscade & de la croûte de pain, & on les sert chaudement. On peut servir les œufs durs, coupés comme on vient de le dire, avec une sauce blanche seulement.

Omelette. Cassez des œufs dans une casserole la quantité qu'il vous plaira, salez-les à discrétion & y mettez du persil & de la ciboule hachés menu, battez bien ces œufs, ensuite faites fondre dans une poêle du bon beurre ce qu'il en faut, & faites-les chauffer tant qu'il ne pétille plus ou ne fasse plus de bruit, qui est le vrai tems qu'il commence à roussir; puis versez les œufs dedans, donnez-y le feu bien vif afin que l'omelette prenne une belle couleur, prenez garde de la trop faire cuire: étant cuite, dressez-la sur une assiette dans un plat & la servez chaudement. Quelques-uns la mangent avec la moutarde.

Omelette au lard. Prenez le gras d'un quarteron de lard, ôtez les levures, coupez le lard en petits morceaux qui soient gros à-peu-près comme une noisette & faites-le fondre dans une poêle; quand il sera fondu, ôtez tous les petits morceaux, versez dedans sept ou huit œufs battus, salez un peu & l'achevez comme ci-dessus.

Omelette à la crème. Cassez six œufs dans une casserole, ajoutez y quatre cuillerées de crème douce & du sel à discrétion, battez bien le tout ensemble, faites fondre du beurre & le faites un peu roussir, versez les œufs dedans & prenez garde de ne la point trop faire cuire.

Omelette à la farce. Faites de la farce avec des herbes douces, comme on a marqué aux œufs à l'oseille, dressez-la dans un plat & la couvrez d'une omelette à l'ordinaire qui ne soit point trop sèche.

Omelette au sucre. Fouettez une douzaine de blancs d'œufs, & y mettez les jaunes avec de l'écorce de citron haché menu: il faut y mettre un peu de crème douce & du sel: le tout bien battu ensemble, faites votre omelette avec bon beurre; & avant que de la verser sur le plat, sucrez-la dans la poêle, puis tournez-la du côté qu'elle a pris couleur en la mettant sur l'assiette; ensuite poudrez-la de sucre & d'écorce de citron hachée & confite, & tout d'un tems glacez-la avec la pelle du feu bien rouge; étant glacée, servez-la chaudement.

Omelette au jambon. Prenez un morceau de jambon cuit, rien que du maigre, hachez-le menu, cassez huit œufs, assaisonnez-les d'un peu de sel & de poivre, persil haché & d'une cuillerée de crème, battez bien le tout ensemble, faites votre omelette à l'ordinaire & la servez chaudement.

Omelette farcie. Prenez du blanc de chapon ou de quelque autre volaille qui ait été rôtie; coupez-le en dez, des champignons en dez, du jambon cuit en dez, des foies gras, des truffes & autres garnitures: le tout étant passé en ragoût & cuit, formez l'omelette, & avant que de la dresser sur son plat, mettez le ragoût dedans & l'omelette par-dessus; puis en la servant arrosez-la d'un peu de jus de mouton ou de bœuf, & servez chaudement.

On peut farcir des omelettes de toutes sortes de ragoûts, comme rognons de veau, foies de lapins ou de levrauts, ris de veau, foies gras, le tout passé en ragoût auparavant. On en fait si l'on veut en maigre, d'une farce de poissons, de laitance de carpes & de farces d'herbes bien apprêtées.

Oil, est un grand potage qu'on peut servir en maigre aussi-bien qu'en gras.

Oil en gras. Prenez toutes sortes de bonnes viandes, comme bœuf de cimier, rouelle de veau,

veau, morceau d'éclanche, canard, perdrix, pigeons, poulets, un morceau de jambon crud; passez le tout au roux, mais n'empotez chaque chose que suivant ce qu'il faut de tems pour le cuire: faites une liaison de votre roux que vous mettrez ensemble; écumez bien tout cela, & assaisonnez-le de sel, clous, poivre, muscade, coriandre, gingembre, le tout bien pilé avec thym & basilic enveloppé dans un linge; ensuite ajoutez-y toutes sortes d'herbage & racines bien blanchies selon que vous le jugerez à propos, comme oignons, poireaux, carottes, panais, racines de persil, choux, navets & autres par paquets: votre potage étant bien consommé, vous rangez dans un plat des croûtes rompues par morceaux & les faites mitonner du même bouillon bien dégraissé & de bon goût: étant mitonnées, & avant que de servir, vous y mettez encore beaucoup de bouillon toujours bien dégraissé; vous dressez vos volailles & autres viandes, vous garnissez de racines votre potage, & le servez chaudement.

Oil en maigre. Prenez de bon bouillon de purée ou moitié poisson; empotez-y toutes les racines dont on a parlé ci-dessus, & les faites cuire bien à propos. Dressez votre oil, un pain de profiterole au milieu, & garnissez-le des racines.

On peut aussi servir un oil de racines & autres légumes à l'huile.

Oil, gros oiseau domestique. Il y en a aussi de sauvages; on les mange rôties, & pour cela on les vuide, on les habille proprement & on les fait refaire: si elles sont grasses on ne les larde point, on les flambe seulement de lard: étant presque cuites, on les pane de mie de pain, & on les sert chaudement.

Oisons, se mangent rôtis à la broche, & pour cela on les vuide & on les barde; puis on fait une farce avec les foies, lard, fines herbes, ciboules & persil, assaisonnés de sel, poivre & muscade dont on leur farcit le corps; ensuite on les fait rôtir à la broche: étant cuits, on les pane de mie de pain & on les sert chaudement.

Oreilles de veau farcies. Prenez des oreilles entières, échaudez-les bien & les faites un peu blanchir. Il faut faire une bonne farce avec rouelle de veau, graisse & moëlle de bœuf, fines herbes, sel & poivre, & en farcir le dedans des oreilles, puis les coudre tout-autour proprement. On les fait cuire comme les pieds de cochon à la Sainte-Menehould: étant cuites, défilez-les de manière que la farce ne sorte point & les roulez dans des œufs fouettés légèrement: panez-les en même tems & les faites frire dans du sain-doux; étant frites de belle couleur, servez-les pour garnitures ou pour hors-d'œuvre garnies de persil frit.

Oseille. La manière de conserver de l'oseille & autres herbes pour l'hiver, est enseignée ci-devant au mot *herbes*. La sauce verte se fait avec du jus d'oseille.

Pâtes bisées pour les pâtés de jambon & grosse venaison. Prenez un boisseau de farine de seigle, mettez-la sur une table nette, & la détrempez avec eau chaude; faites-en une pâte qui soit ferme, mettez-y un quarteron de sel bien menu & une demi-livre de beurre: quand la pâte sera bien maniée & bien façonnée, vous jetterez de la farine dessus & dessous, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaisseur d'un pouce pour former votre pâte.

Pâte blanche pour les gros pâtés. Ayez un demi-boisseau de belle fleur de farine de froment, mettez-la sur une table & y faites un creux au milieu, dans lequel vous jetterez un demi-fetier ou un peu plus d'eau tiède, trois onces de sel bien menu, avec deux livres de beurre frais que vous incorporerez & en ferez une pâte: quand elle sera bien liée & froissée avec les paumes des mains, vous saupoudrez de la farine dessus, & l'étendrez avec le rouleau à l'épaisseur d'un pouce ou environ pour dresser votre pâte.

Si on veut cette pâte plus fine pour faire des pâtés qu'on mange chauds, ou pour faire des tourtes, tartes, talmoufes & autres pâtisseries, au-lieu de deux livres de beurre pour un demi-boisseau de farine, on y en met trois livres; & lorsqu'on dresse une abaisse pour faire ces sortes de pâtisseries, on leur donne l'épaisseur d'un bon écu, & l'on fait en sorte que le milieu du fond du pâté soit un peu plus épais, afin de donner plus de sustentance au pâté.

Mais si l'on emploie de cette pâte pour faire des tartes, talmoufes ou autres pâtisseries, on ne leur donne que l'épaisseur d'une pièce de vingt-quatre sols, plus ou moins, à proportion de la grandeur de la pièce de four.

Pâte feuilletée. Mettez sur une table un demi-quart de fleur de farine, détrempez-la avec

un peu d'eau, mettez-y une demi-once de sel bien menu, & faites la pâte un peu mollette; laissez-la reposer un peu de tems, après quoi vous la travaillerez un peu, & l'étendrez avec le rouleau de l'épaisseur d'un doigt; ensuite vous aplattirez avec vos mains une livre de bon beurre, & l'étendrez sur la pâte, la couvrant également par-tout; puis vous rabattrez les quatre coins de la pâte, en sorte que le beurre soit enfermé dedans: cela étant fait, il faut jeter de la farine dessus & dessous, étendre la pâte & la rendre mince avec le rouleau, puis replier encore les quatre coins de la pâte sur le milieu, la rendre derechef & la replier ainsi jusqu'à cinq ou six fois, pour après réduire cette pâte à telle épaisseur qu'il sera à propos. Il est bon de ne pas oublier de poudrer cette pâte de fois à autre avec un peu de farine, afin qu'elle ne s'attache pas sur la table, ni au rouleau.

Epice toute prête dont on se sert pour l'assaisonnement des pâtés & pour la cuisine. Prenez trois quarterons de poivre blanc qui soit bien broyé, un quarteron de gingembre bien pilé, une once de girofle, une once de muscade, une once de cannelle aussi bien pilée; passez le tout ensemble dans un tamis fin, ajoutez-y cinq livres de sel battu, mêlez le tout ensemble & le ferrez dans une boîte qui ferme bien, que vous placerez en lieu sec. Cette composition est bonne à toutes sortes d'assaisonnemens; mais pour ceux qui n'aiment point l'épice, en assaisonnant les viandes, il n'y en faut mettre que la moitié de ce que vous y mettriez, & récompenser l'assaisonnement d'encore autant de sel que vous y en aurez mis.

Pâté chaud de Perdrix. Ayez deux perdrix, videz-les & en gardez les foies; retrouffez-les proprement & les battez sur l'estomac avec un rouleau, ensuite piquez-les de gros lard assaisonné de poivre, sel, fines herbes & fines épices: étant piquées, fendez-les par le dos, & pilez les foies de vos perdrix avec gros comme un œuf de veau; puis ajoutez-y du lard rapé, champignons, truffes, ciboule & persil, assaisonné d'un peu de sel, poivre, fines herbes & fines épices: le tout étant bien pilé, vous en farcissez les corps de vos perdrix. Pilez encore du lard ou le rapez; formez deux abaisses de pâte blanche, mettez-en une sur du papier beurré, prenez du lard pilé & l'étendez proprement sur l'abaisse, assaisonnez vos perdrix & les rangez sur votre lard, ajoutez-y quelques champignons, truffes, & une feuille de laurier: le tout bien couvert de bardes de lard, couvrez-le de votre seconde abaisse, fermez-en les bords tout-autour; dorez votre pâté & le mettez au four: étant cuit, tirez-le & ôtez le papier de dessous; ayez un coulis de perdrix, quelques ris de veau, champignons & truffes; levez le couvercle du pâté & toutes les bardes de lard de dessus; dégraissez-le bien, & avant que de servir, mettez le tout dans le pâté, recouvrez-le & le servez chaudement.

Les pâtés chauds de poulets, pigeons, alouettes, cailles, grives, & autres semblables, se font de la même manière.

Pâté chaud de faisan. Prenez de la chair de faisan & de celle de poularde, avec un morceau de cuisse de veau tendre; hachez bien le tout ensemble avec persil, ciboule, champignons, mousserons, quelques ris de veau, du jambon cuit & du lard crud: étant bien haché & assaisonné de fines herbes & épices, sel & poivre, formez-en un bon godiveau & faites une pâte blanche un peu forte; vous pouvez en faire un pâté à deux abaisses, ou un pâté à découvert que vous ferez bien cuire: étant cuit, dégraissez-le & y mettez un coulis de champignons, & servez chaudement.

Pâté chaud de gros pigeons ou dindons. Prenez des gros pigeons, videz-les & les retrouffez, battez-les sur l'estomac pour en casser les os, lardez-les ensuite de gros lard bien assaisonné, prenez les foies & du lard crud, du persil, de la ciboule & des fines herbes: le tout bien haché & bien assaisonné avec truffes, champignons & moëlle de bœuf, pilez-le ensemble dans le mortier; farcissez vos pigeons ou dindons dans le corps, & gardez un peu de farce pour mettre dessous: il faut faire une pâte blanche & dresser le pâté; mettre la farce sur l'abaisse, ensuite les pigeons bien rangés & bien assaisonnés: mettez-y une feuille de laurier, couvrez-les de bardes de lard, puis de l'autre abaisse. Votre pâté étant cuit, découvrez-le, ôtez-en les bardes de lard & y mettez un bon ragoût de ris de veau, champignons, crêtes, &c. puis servez chaudement.

Pâté chaud de turbot. On fait une abaisse de pâte blanche à l'ordinaire, & après avoir bien écaillé & lavé le turbot, on en coupe la queue & la tête, & on en ôte le foie; on met du beurre frais sur l'abaisse, avec sel, poivre, fines herbes & fines épices, & on place dessus le turbot lardé d'anchois; on l'assaisonne comme dessous, on le couvre de bon beurre &

ensuite de l'autre abaisse, on le dresse proprement, on le dore d'œuf & on le fait cuire au four; étant cuit, on le découvre, on le dégraisse, & on jette dedans un ragoût d'écrevisses, champignons & truffes, puis on le sert chaudement.

Pâté chaud de Rougets. On le dresse comme celui de turbot; on assaisonne les rougets & on les garnit de même: on y ajoute des queues d'écrevisses, si on en a: étant bien cuit, on passe les foies à la casserole avec un peu de beurre roux, & par l'étamine avec demi-verre de vin blanc; ensuite on met le tout dans le pâté que l'on remet au four un peu de tems, puis on le sert avec jus de citron.

Pâté chaud de truite. On larde la truite d'anguilles après l'avoir écaillée & incisée, puis on l'assaisonne & on l'empâte comme les autres pâtés de poissons: étant cuit, on l'ouvre & on le dégraisse, on jette dedans un ragoût d'écrevisses, & on le sert chaudement.

Pâté de jambon. Ayez un bon jambon, ôtez-en la peau ou couenne & la mauvaise graisse qui est autour; coupez le manche & levez l'os du milieu; dressez une abaisse de pâte bise de l'épaisseur d'un pouce, formez-la en rond & mettez d'abord une quantité raisonnable de lard pilé ou rapé, rangez le jambon dessus & y mettez des feuilles de laurier & quelques tranches de citron, environ cinq ou six; couvrez-le par-dessus de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse: il faut mouiller les bords de la pâte pour la faire bien joindre, & façonner le pâté avec des fleurs-de-lys autour, le dorer d'un jaune d'œuf battu & le mettre au four; il demande au moins six heures pour être cuit.

Pâté de cerf & autre venaison. Il faut laisser mortifier suffisamment la viande de cerf ou autre venaison que l'on veut mettre en pâte, ou bien la mariner, c'est-à-dire, la mettre tremper dans du verjus avec sel, poivre, clous de girofle, ciboules & feuilles de laurier pendant trois ou quatre heures; ensuite on la tire, on la met égoutter, & on la larde de gros lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices: on dresse une abaisse de pâte bise, comme pour le jambon, & on accommode la viande de la même manière. Ce pâté étant fait & bien assaisonné, on le dore de jaune d'œuf & on le fait cuire au four; il faut trois ou quatre heures pour cela: quand il aura pris couleur on le percera par-dessus, de peur qu'il ne creve & ne s'enfuit: étant cuit & fortant du four, on le bouchera avec un peu de pâte.

Pâté de tranches de bœuf & autres grosses viandes. On prend une tranche de cimier, on la bat bien avec un rouleau, & on la larde de gros lard assaisonné comme ci-devant. On dresse ce pâté en pâte blanche, on l'assaisonne comme les autres, & on le fait cuire de même.

Pâté d'éclanches de mouton. Ayez une belle élanche, ôtez-en la peau & la graisse, désossez-la & la battez bien, lardez-la de moyens lardons assaisonnés de sel, de fines herbes, persil, ciboules & épices: faites une pâte blanche dont vous tirerez votre abaisse, qui soit un peu épaisse, & la mettez sur un papier beurré, dressez votre élanche avec du lard pilé & de bardes de lard, feuilles de laurier & assaisonnement nécessaire; couvrez votre pâté d'une autre abaisse, & l'ayant façonné proprement, faites-le cuire comme les précédens, environ trois heures; n'oubliez point de le percer aussi-tôt qu'il aura pris couleur, de peur qu'il ne creve: étant cuit & en le tirant du four, mettez-y par le soupirail, une petite gousse d'ail ou d'échalotte écrasée, & bouchez le trou avec un peu de pâte.

Pâté de rouelle de veau. Prenez une bonne rouelle de veau, battez-la un peu, mettez-la mariner avec vinaigre assaisonné de sel, poivre, clous de girofle, ciboules & feuilles de laurier pendant une heure; ensuite tirez-la & la mettez égoutter, puis lardez-la de moyens lardons assaisonnés; du reste, observez ce qu'on vient de dire pour le pâté d'élanche, & le faites de même: il n'y faut point d'ail ni d'échalotte.

Pâté de lievre. Dépouillez un lievre, videz-le & lui cassez les os en le battant avec un rouleau pour en aplattir la viande; ensuite lardez-le de moyen lard assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices; dressez une abaisse de pâte blanche de bonne épaisseur, & mettez raisonnablement du lard pilé sur l'abaisse & des bardes de lard: vous dressez votre lievre dessus & le couvrez de bardes de lard, feuilles de laurier, & ensuite de l'autre abaisse: vous le façonnez proprement, vous le dorez & le mettez cuire au four; il faut deux heures pour cela: quand on le veut désossé, on doit tâcher d'en conserver la chair la plus entière qu'il est possible, la larder de gros lard assaisonné, & la mettre en pâte comme ci-dessus: il faut la chair de deux lievres pour faire un pâté.

Pâté de canard. Prenez quatre canards, plumez-les & les videz, cassez-en l'estomac, S s s s

lardez les de moyen lard assaisonné de poivre, sel, fines herbes & fines épices; ensuite prenez du lard, coupez-le par morceaux, pilez-le dans un mortier avec du persil & de la ciboule, & un morceau de beurre frais, mettez-en raisonnablement dans le corps de chaque canard, dressez une abaisse de pâte bise ou blanche de l'épaisseur d'un pouce & de la grandeur à pouvoir contenir les quatre canards; mettez sur l'abaisse du lard pilé & y arrangez les canards dessus bien assaisonnés; couvrez-les de feuilles de laurier & de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse: façonnez le pâté comme les autres, dorez-le de jaune d'œuf & le mettez cuire au four: quand il a pris couleur, percez-le par-dessus & le laissez cuire pendant cinq heures; étant cuit, tirez-le & le bouchez d'un peu de pâte, puis laissez-le refroidir.

Pâté de perdrix. Ayez quatre ou six perdrix, plumez-les & les videz, gardez-en les foies, battez-les sur l'estomac pour en casser les os, lardez-les ensuite de gros lard assaisonné: prenez les foies & du lard, mettez-y un peu de sel & de poivre, pilez le tout dans un mortier, partagez cette farce en autant de perdrix que vous en avez, & mettez chaque part dans le corps de chaque perdrix; faites une abaisse de pâte blanche d'une épaisseur raisonnable; mettez dessus du lard pilé avec du sel, du poivre, fines herbes, fines épices & quelques feuilles de laurier; arrangez vos perdrix dessus, assaisonnez-les comme il faut: mettez un peu de lard pilé dessus, & un peu de beurre frais avec des feuilles de laurier; couvrez-les de bardes de lard, & ensuite de l'autre abaisse, façonnez le pâté proprement, dorez-le & le mettez cuire au four: il faut au moins trois ou quatre heures pour le faire cuire. Aussi-tôt qu'il a pris couleur dans le four, percez-le comme les autres, de peur qu'il ne creve & que la sausse ne s'ensuive: étant cuit, vous le tirez du four & le bouchez d'un peu de pâte.

Pâté de poulet-d'Inde. Il faut avoir un bon poulet-d'Inde, le laisser mortifier quelques jours, le vider & lui casser les os avec un rouleau, afin d'en applatir la viande & de n'y point laisser de vuide, ensuite entailliez-le de quatre doigts en quatre doigts pour le larder plus facilement: ayez de gros lardons bien assaisonnés, & lardez votre dinde comme il faut avec une lardoire de bois; assaisonnez bien la viande dedans & dehors, & la dressez comme les autres en pâte blanche, & faites cuire le pâté de même: ceux qui voudront le désosser, n'ont qu'à le fendre par le dos, & en tirer tous les os, même celui de l'estomac; il faut tâcher toujours de conserver la peau entière: on peut le remplir en dedans d'une rouelle de veau hachée avec moëlle ou graisse de bœuf & lard, assaisonner bien le tout, le dresser en pâte blanche comme les autres, & le faire cuire au four de même.

Pâté de godiveau. Prenez de la rouelle de veau, ou de porc frais, ou d'autre viande, hachez-la bien menu avec autant de graisse de bœuf qui soit fraîche, & un peu de lard: assaisonnez-la de sel & de poivre, ou d'épices dont nous avons parlé: quand le tout sera bien haché, vous y pouvez mettre un œuf crud & le bien mêler ensemble; puis vous dresserez votre pâté de pâte fine, vous lui donnerez la forme ovale, & la hauteur de trois doigts ou environ: mettez une partie de votre chair dedans & la pressez avec les doigts contre la croûte: lorsque vous aurez accommodé le premier lit de la viande, vous y mettrez des béatilles, comme ris de veau coupés par morceaux, champignons, morilles, pointes d'asperges, culs d'artichauts, marrons rôtis, & du verjus de grain, s'il y en a: rapez un peu de muscade sur vos béatilles, & couvrez tout cela du reste de votre chair hachée, vous la presserez un peu avec la main sur les béatilles: il faut que le bord du pâté surpasse d'un peu la chair; on ne le couvre pas, mais on doit renforcer le bord d'une bande de pâte que vous y joindrez par dedans: vous ferez en sorte qu'elle déborde un peu sur la chair: il faut découper ce bord de pâte qui touchera sur la chair, vous pouvez raper un peu de muscade sur la viande, dorer le pâté & le mettre au four. Quand il sera presque cuit, vous le tirerez à l'embouchure du four pour y verser un peu de sausse blanche faite avec un jaune d'œuf délayé dans du verjus, puis vous remettrez ce pâté au four environ un demi-quart d'heure, afin que cette sausse s'épaississe.

Vous pouvez faire un de ces pâtés dans une tourtière, & faire la croûte de pâte feuilletée.

On estime à Paris les pâtés de perdrix rouges avec hachis de truffes de Périgieux; ceux de canards & de dindons avec becafes ou perdrix d'Amiens; ceux d'aluettes de Péthiviers en Beauce; & ceux de cochon de lait d'Alençon & de Ponteau-de-mer.

Pâté de carpe. Ayez une grosse carpe, écaillez-la & la videz pour en ôter l'amer, in-

écaillez-la en différents endroits & la lardez de lardons d'anguilles; assaisonnez-la dessus comme dessous de bon beurre frais, sel, poivre, clou, muscade & laurier; dressez votre pâté de la longueur de la carpe en pâte fine, couvrez-le de l'autre abaisse & le faites cuire à petit feu; étant cuit à demi, mettez-y un demi-verre de vin blanc & le remettez au four pour l'achever de cuire: n'oubliez point de remplir le corps de laitances.

Les pâtés de truites & de soles se font de même.

Petits pâtés de poissons. Prenez chair de carpes, anguilles, tanches & des champignons à demi-cuits en casserole, hachez le tout avec persil, ciboule, thym, sel, poivre, clou, autant de bon beurre frais que de chair de poisson: dressez vos petits pâtés en pâte feuilletée dans des petites tourtières, & les faites cuire au four.

Petits pâtés en gras. Prenez du blanc de volaille, un morceau de rouelle de veau, un morceau de lard; hachez bien le tout & le pilez encore dans le mortier; assaisonnez-le bien & y mettez un peu d'ail; faites une pâte fine, formez-en de petites abaisse de l'épaisseur d'un quart d'écu, & les mettez dans des petites tourtières, ou bien sur du papier graissé; mettez dans chaque abaisse gros comme une noix de votre hachis, couvrez-les de l'autre abaisse, façonnez-les proprement, dorez-les & les mettez cuire au four: il faut environ une petite demi-heure pour les cuire.

Perche, est un poisson d'eau douce fort excellent: il s'apprête de différentes manières.

Perches en filets aux concombres. Écaillez & videz les perches, puis faites-les frire: étant frites, coupez-les en filets, ensuite faites un ragoût de concombres de cette manière. Prenez des concombres & les pelez, coupez-les par moitié & en ôtez la graine; coupez-les par petites tranches & les assaisonnez de sel, de poivre, d'une couple d'oignons coupés par tranches, & d'un peu de vinaigre: laissez-les mariner deux heures; ensuite pressez-les dans une serviette, & les passez dans une casserole avec un peu de beurre; étant passés, mouillez-les de bouillon de poisson & les laissez mitonner à petit feu: étant cuits, dégraissez-les bien & les liez d'un coulis au roux, ou bien d'un roux de farine cuite; mettez les filets de perches dans la casserole & les laissez un peu mitonner, puis tirez-les & les dressez dans un plat; jetez le ragoût de concombres par-dessus, & le servez chaudement.

Perches en filets au blanc. Passez des champignons au blanc, & les faites cuire avec un peu de crème sans liaison, ayez vos filets de perches coupés tout prêts comme ceux ci-dessus, & les mettez mitonner dedans; liez-les de deux ou trois jaunes d'œufs avec du persil haché, sel, poivre & muscade rapée: vous les remuez bien doucement de peur de rompre vos filets: étant cuits, vous les dressez dans un plat, jetez votre ragoût par-dessus, & servez chaudement.

Perdreaux. Ils ne sont bons que quand ils sont maillés; c'est ordinairement à la fin d'Août qu'ils le sont. On les mange rôtis à la broche piqués de menu lard; on a soin de les envelopper de papier en les faisant cuire; étant presque cuits, on ôte le papier, on leur fait prendre une belle couleur dorée, & on les sert chaudement.

Perdrix à l'Espagnole. Ayez trois perdrix, videz-les & mettez les foies à part, troussiez-les & les faites refaire; bardez-les & les mettez cuire à la broche; étant cuites, pilez-en une dans le mortier avec les foies que vous avez mis à part, ensuite délayez-la dans du coulis de veau & de jambon, & la faites mitonner à petit feu qu'elle ne bouille point, puis passez ce coulis à l'étamine. Cela fait, mettez deux verres de bon vin dans une casserole avec une tranche d'oignon, & une ou deux rocamboles que vous faites bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit à la moitié, & le passez dans un tamis. Vous dépécerez vos deux autres perdrix, les mettez dans une casserole, verserez dedans & le coulis & le vin, & laisserez mitonner le tout sur des cendres chaudes, qu'elles ne bouillent point: ensuite vous dresserez vos perdrix dans un plat & les servirez chaudement.

Perdrix, Biberot. Faites rôti deux perdrix & en prenez tout l'estomac: s'il ne suffit pas, prenez quelques estomacs de poulardes rôties, hachez le tout bien menu & le pilez encore dans le mortier; après cela pilez-en les carcasses dans un mortier; étant pilées, mettez-les dans une casserole avec du jus de bœuf, & l'ayant ensuite passé à l'étamine, remettez-le dans une marmite: votre biberot ou viande pilée dedans, puis laissez-le cuire à petit feu prenant garde qu'il ne s'attache au fond: on y met si l'on veut une cuillerée d'essence de jambon. Il faut le faire cuire de manière qu'il ne soit ni trop liquide ni trop gras; étant bien cuit, dressez-le dans un plat & le servez chaudement.

Perdrix en filets. Vos perdrix étant cuites à la broche, coupez-les par filets; ensuite

passer dans une casserole avec un peu de lard fondu, des champignons, mouillez-les de jus de veau & les mettez mitonner sur un fourneau à petit feu, dégraissez-les & les liez de coulis de veau & de jambon; puis mettez les filets de perdrix dans le ragoût, laissez-les chauffer, assaisonnés de sel & de poivre, & les dressez dans un plat pour les servir chaudement.

Perdrix à la daube. Voyez ci-devant *Daube d'Oisons*.

Pigeons au basilic. Prenez des pigeonneaux bien échaudés & bien blanchis; fendez-les par le dos, si peu que rien, pour y pouvoir mettre une petite farce faite avec lard crud & les foies des pigeonneaux que vous hachez bien ensemble avec un peu de persil, basilic & ciboule, sel & poivre; étant farcis, on les fait cuire dans une petite marmite avec du bouillon ou bignon piqué de clous de girofle, un peu de verjus & du sel; étant cuits, on le tire hors de la marmite; ensuite ayez des œufs battus, roulez vos pigeons dedans & en même tems dans la mie de pain; quand ils seront bien panés, faites-les frire dans du sain-doux bien chaud jusqu'à ce qu'ils aient pris une belle couleur; étant frits, retirez-les & les servez avec persil frit pour garniture.

Pigeons au fenouil. Ayez de bons pigeonneaux, videz-les & les retrouffez; faites-les blanchir un peu sur le feu, prenez les foies avec du lard, de la ciboule, du persil & un peu de fenouil verd; hachez & assaisonnez bien le tout, farcissez-en le corps de vos pigeons, faites-les rôtir, & en servant mettez par-dessus un bon ragoût de champignons.

Pigeons à la braïse. Prenez de gros pigeons bien retrouffés, & les piquez de gros lard bien assaisonné; farcissez-les d'une farce faite avec rouelle de veau, lard, moëlle de bœuf, persil, sel & poivre: étant farcis dans le corps, prenez une marmite, garnissez-la dans le fond de bardes de lard & tranches de bœuf ou de veau, rangez vos pigeons dessus avec sel, poivre & fines herbes; couvrez-les de bardes de lard & de tranches de bœuf, & la marmite de son couvercle; ensuite mettez-les à la braïse, les y laissant doucement cuire: vos pigeons étant cuits, dégraissez-les bien & les tirez, dressez-les dans un plat sans les bardes ni les tranches, & les servez avec un ragoût de ris de veau, truffes & champignons par-dessus.

Pigeons en compote. Ayant vidé & trouffé proprement les pigeons, lardez-les de gros lard & les passez à la casserole avec lard fondu; ayant pris belle couleur, faites-les cuire avec sel, poivre, muscade, citron verd, clous, champignons, truffes, un verre de vin blanc & bouillon, laissez cuire le tout doucement: étant cuit, liez la sausse avec un coulis blanc ou roux; dressez vos pigeons dans un plat, & les servez chaudement.

Pigeons à la Sainte-Menehoul. Prenez des gros pigeons, videz-les & les retrouffez proprement, coupez-les en deux & les piquez de gros lard & de jambon assaisonné, puis mettez-les cuire à la braïse comme ci-dessus: étant cuits, tirez-les & les panez proprement, prenant garde qu'ils ne se défassent; faites-les frire ou les mettez sur le gril & leur faites prendre belle couleur: si vous les faites frire, il faut avant de les paner les tremper dans des œufs battus & les faire frire de belle couleur: étant grillés ou frits, servez-les avec une ramolade dessous faite avec anchois, persil, capres hachées, un peu de ciboule, bon jus de bœuf, le tout bien assaisonné avec un filet de vinaigre, & servez chaudement.

Pigeons en firtout. Ayez des gros pigeons bien retrouffés, faites une farce avec lard crud, jambon cuit, truffes & champignons, hachez tout cela avec les foies, persil & ciboules, une pointe d'ail & ris de veau: le tout bien haché & assaisonné, vous la liez avec deux jaunes d'œufs; ensuite farcissez vos pigeons entre la peau & la chair, & dans le corps, ficelez-les bien: ayez un grand fricandeau piqué pour chaque pigeon que vous mettez sur l'estomac, le tout bien ficelé & enveloppé de papier, vous les mettez à la broche: étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, ris de veau, culs d'artichauts, sel & poivre, & avant que de servir dressez vos pigeons dans un plat, ôtez le fricandeau, versez le ragoût par-dessus, remettez ensuite le fricandeau sur l'estomac, & servez chaudement.

Plie, est un petit poisson plat & large qu'on pêche dans la Loire, & autres rivières: on le sert rôti sur le gril avec une sausse blanche; on sert aussi les plies frites garnies de persil frit: on les sert encore en ragoût; pour cela, après les avoir vidées & bien lavées on leur coupe le bout de la tête & de la queue, & on les met dans une casserole avec vin blanc, champignons, laitances de carpes, morilles, truffes, persil, ciboule, thym & un morceau de bon beurre pétri de farine: remuez-les doucement de peur de les rompre: étant cuites & de bon goût, dressez-les proprement & les servez.

Pluviers, s'accoutument comme les becasses, excepté qu'il faut les vider. Si on veut les manger rôtis, on les pique de menu lard, & on les fait rôtir à la broche: étant cuits, on les sert avec jus d'orange, sel & poivre.

Poirée, & autres herbes cuites pour l'hiver. Voyez ci-devant au mot *Herbes*.

Potage Bourgeois. Mettez de l'eau dans une marmite avec un bon morceau de bœuf de cimier ou de tranche, faites-la écumer, & quand le pot aura bouilli une demi-heure, mettez-y du mouton, un jarret de veau, & une volaille si vous en voulez: ajoutez-y du sel & trois clous de girofle, & le laissez bouillir. Une heure ou demi-heure avant que de dresser, vous mettez des herbes avec un peu de concombres ou de racines suivant la saison, & du verjus en grain: ayant dresse le potage sur des croûtons ou du pain séché, faites-le mitonner sur de la braïse, & mettez du bouillon à mesure qu'il sera consommé. On peut ajouter au potage deux jaunes d'œufs délayés avec demi-verre de verjus & un peu de bouillon, les ayant fait un peu blanchir auparavant sur le feu, & les verser sur le potage.

Potages aux Herbes. Prenez de l'oseille, des laitues, du pourpier, du cerfeuil, de la bourrache, de la poirée, des ciboules ou un oignon: les ayant bien nettoyés & lavés, hachez-les grossièrement & les mettez dans un pot avec peu d'eau, du beurre & du sel, & lorsqu'elles sont presque cuites, écrasez-les avec une cuiller à pot, & y ajoutez ensuite de l'eau ce qu'il en faut: mettez-y une grosse croûte de pain, & faites bouillir le potage un peu de tems; ensuite dressez-le & le faites mitonner sur un réchaud; mettez-y deux jaunes d'œufs délayés avec du verjus & le versez sur le potage.

Potage à l'oignon. Faites fondre du beurre jusqu'à ce qu'il soit roux, mettez-y ensuite des oignons coupés par tranches, & lorsqu'ils seront cuits, versez-les dans une marmite dans laquelle il y ait de l'eau chaude; mettez-y du sel, du poivre, & un peu de mie de pain fraîché. Quand il a bouilli quelque peu de tems, vous pouvez y mettre un peu de vinaigre, le dresser & le faire mitonner.

Potage à la purée. Prenez un litron de pois secs, & les ayant lavés avec de l'eau tiède, faites-les tremper toute la nuit dans de l'eau chaude, & qu'elle surnage de trois bons doigts: faites-les cuire dans la même eau, les remplissant d'eau chaude quand il en sera besoin; & lorsque les pois seront cuits, tirez-les & les passez: ou bien, mettez tremper dans de l'eau chaude un litron de pois secs, & les faites cuire à demi; puis sans les écraser, ôtez-en le bouillon, & s'il n'y en a pas assez, remettez de l'eau chaude dans les pois & les faites encore bouillir pour avoir d'autre bouillon. Prenez de cette purée & en mettez dans une marmite autant qu'il faut avec du beurre & du sel, & aussi-tôt qu'il aura pris quelques bouillons, mettez-y des racines de persil & deux clous de girofle: vous pouvez y mettre aussi des herbes comme de l'oseille, du cerfeuil & de la chicorée blanche, autant de l'un que de l'autre, avec un oignon ou de la ciboule; & lorsque les herbes sont cuites, on dresse le potage, on le fait mitonner & on le sert.

Potage à la citrouille. Prenez un morceau de citrouille, pelez-le & le coupez par morceaux: faites-la cuire dans une marmite avec de l'eau, de sel, deux clous de girofle & un morceau de beurre: quand elle est cuite & qu'il reste fort peu de bouillon, s'il paroît encore des morceaux, écrasez-les avec la cuiller à pot, ensuite mettez-y du lait, & lorsqu'il commencera à bouillir, retirez la marmite du feu, & ayant tranché du pain dans un plat, dressez le potage, & le servez.

Potage au lait. On fait bouillir le lait, le sucre & le sel tout ensemble avec un peu de cannelle & deux clous de girofle; quand il commence à bouillir on ajoute des jaunes d'œufs délayés dans un peu de lait, & on tourne avec une cuiller jusqu'à ce que le potage soit cuit pour empêcher qu'il ne se tourne; il doit être fait promptement, puis le dresser & le servir.

Potage de lait d'amandes. Prenez une livre d'amandes douces, & les ayant bien échaudées, pilez-les tout d'un tems en les arrosant d'un peu d'eau: étant bien pilées, faites tiédir de l'eau ce qu'il en faut pour le potage; mettez-y un peu de sel, puis versez cette eau dans le mortier, & passez le tout par l'étamine deux ou trois fois, ensuite mettez le lait dans une marmite bien nette avec un bon morceau de sucre & un morceau de cannelle en bâton: faites cuire le tout à petit feu, puis coupez de la mie de pain en tranches, & les rangez proprement dans un plat; quand elles seront séchées à l'air du feu, faites mitonner votre potage du même lait, & étant prêt à servir, arrosez-le autant qu'il est nécessaire & le servez.

Julienne, est le nom d'un potage qui se fait de cette manière. Faites rôtir à moitié une élanche de mouton & la dégraissez bien, ôtez-en la peau, & quand elle sera rôtie, mettez-la dans une marmite grande à proportion, afin qu'il y ait du bouillon pour votre potage; mettez ensemble un bon morceau de tranches de bœuf, de rouelle de veau, un bon chapon, quelques racines & oignons piqués de clous de girofle; faites cuire tout cela long-tems afin que votre bouillon soit bien nourri, ayez dans une autre petite marmite trois ou quatre paquets d'asperges, un peu d'oseille coupée de deux coups de couteau, & du cerfeuil; laissez-le bien cuire avec du bouillon de la grande marmite; après cela dressez vos croûtes, faites-les mitonner, & arrangez vos asperges & votre oseille dessus, & servez chaudement. On fait aussi des potages à la julienne de poitrine de veau, chapon, poularde, pigeons & autres viandes; les ayant bien appropriées & fait blanchir, vous les empotez avec de bon bouillon & un bouquet de fines herbes, & vous y ajoutez ensuite des racines & légumes dont vous garnissez le potage avec des montans d'asperges rompues, rien que du verd comme des petits pois.

Potage de canard aux navets. Ayez un canard, videz-le & le trouvez proprement; faites-le refaire & le piquez de gros lard assaisonné: faites-le cuire à demi à la broche, ensuite tirez-le & l'empotez dans une petite marmite avec trois ou quatre oignons & quelques racines; mouillez-le de bon bouillon & le faites cuire: ensuite prenez des navets, pelez-les & les coupez en dez ou en long, & les farinez un peu: faites rouffir du sain-doux dans une casserole, la quantité qu'il en faut pour frire les navets: étant frits d'une belle couleur, laissez-les égoutter, puis mettez-les dans une petite marmite, mouillez-les de bon bouillon & les faites cuire: mitonnez des croûtes avec le bouillon où a cuit le canard, ayant eu soin de le dégraisser. Le potage étant mitonné, dressez le canard dessus, garnissez le bord de votre potage des navets, & jetez le jus des navets par-dessus avec un jus de veau, ensuite servez-le chaudement.

Potage de fanté. Prenez un chapon, poularde, ou autre volaille, videz-le & le trouvez proprement: empotez-le avec de bon bouillon fait avec bœuf de cimier, jarret de veau & mouton, & le faites cuire; mettez-y des racines, comme carottes, panais, racines de persil, oignons, paquets de chicorée, paquet de céleri, paquet d'oseille, pourpier & cerfeuil: faites cuire le tout dans une marmite à part avec du bouillon, mitonnez votre potage de croûtes avec du bouillon, où a cuit votre volaille: dressez le chapon sur le potage, & le garnissez de la sorte d'herbes que vous souhaitez, qui sont empotées dans la marmite: arrosez le potage d'un peu de bouillon où ont cuit les herbes, & le passez auparavant dans un tamis; puis jetez par-dessus un jus de veau, & le servez chaudement.

Potage d'écrevisses. Le bouillon de ce potage est celui de poisson dont on a parlé à la lettre B. Ainsi prenez un demi-cent d'écrevisses, & les faites cuire à l'ordinaire: étant cuites, tirez-les & mettez les queues à part avec quelques petits champignons, des truffes coupées par tranches, des pointes d'asperges & culs d'artichauts: passez le tout dans une casserole avec un peu de beurre & le mouillez d'un peu de bouillon de poisson, puis mettez-y un bouquet de fines herbes, & les laissez mitonner à petit feu: étant cuites, mitonnez des croûtes de bouillon de poisson. On peut rougir le bouillon en pilant les pattes des écrevisses déjà cuites & le corps aussi, en ayant ôté l'amer qui est proche de la tête, & y ayant ajouté du bouillon, après quoi il faut le passer par une étamine, le verser sur des croûtes mitonnées, ranger le ragoût d'écrevisses autour, & servir chaudement.

Potage aux moules. Il faut prendre de bonnes moules, les bien nettoyer & les laver dans quatre ou cinq eaux: étant bien lavées, mettez-les dans une marmite avec de l'eau qui vous servira pour le bouillon, en cas que vous n'avez pas de bouillon de poisson. Mettez avec vos moules un peu de persil, bon beurre, un oignon piqué de clous de girofle, & les faites blanchir: aussi-tôt que la coquille s'ouvre, cela signifie qu'elles le sont assez. Passez le bouillon dans une marmite à part, ôtez les moules de leurs coquilles, & n'en laissez que pour garnir votre potage: les autres seront mises dans une petite marmite ou casserole, rien que la chair; après mettez-y des champignons coupés par morceaux, des truffes en tranches, quelques laitances de carpes, un cul d'artichaut entier pour mettre au milieu du potage, & trois ou quatre culs d'artichauts coupés en quatre. Passez tout ce ragoût avec du bon beurre dans une casserole & un peu de farine: étant bien passé, mouillez votre ragoût de bouillon de moules, & le faites cuire quelque peu. On y met un bouquet de fines herbes, une tranche ou deux de citron: le tout cuit doucement

bien

bien assaisonné, faites mitonner votre potage de croûtes de pain du même bouillon des moules: étant mitonné, vous le garnirez de vos moules qui sont dans la coquille, & rangerez le ragoût par-dessus; ensuite vous délayerez trois ou quatre jaunes d'œufs dans du bouillon de moules & le ferez un peu chauffer, puis le verserez sur votre potage, & le servirez chaudement.

Poularde à l'Anglaise. Ayez une bonne poularde, videz-la proprement, & faites une farce avec du blanc de volaille cuit, quelques ris de veau, un peu de lard & du jambon, de la tétine de veau blanchie, des champignons, un peu de persil & de ciboules hachés, assaisonnés de sel, de poivre, fines herbes & fines épices: hachez bien le tout ensemble, mettez-y deux jaunes d'œufs crus, la grosseur d'un œuf de mie de pain, trempée dans de la crème, & pilez le tout dans le mortier: ensuite mettez cette farce dans le corps de la poularde; ficolez-la par les deux bouts, afin que la farce ne sorte point; faites-la refaire, mettez une barde de lard dessus & dessous, enveloppez-la dans du papier & la faites rôtir à la broche: étant cuite, vous la servez chaudement avec une petite sauce composée de truffes hachées, champignons, anchois, un peu de capres que vous passez dans un peu de lard fondu, & que vous mouillez de jus de veau: on y met aussi un peu de coulis de veau & de jambon, & on la sert chaudement.

Poulardes à la crème farcies sur l'arête. Faites rôtir vos poulardes à la broche: étant rôties, prenez-en la chair de l'estomac & la hachez bien proprement avec du lard cuit, un morceau de jambon cuit, un peu de champignons, des truffes, de la ciboule & du persil, une mie de pain trempée dans de la crème qui ait un peu mitonné sur le feu: le tout étant bien haché, & même pilé dans le mortier & bien assaisonné, mettez-y quelques jaunes d'œuf: ensuite il faut farcir avec cela vos poulardes sur l'arête bien proprement, les ranger dans un plat ou tourtiere, les paner dessus proprement, y ayant passé auparavant du blanc d'œuf fouetté, & leur faire prendre couleur dans le four; après quoi dressez vos poulardes dans un plat, mettez dessous un petit ragoût de champignons & foies passés à la crème, & servez chaudement.

Poulardes en filets. Quand on a des poulardes rôties de reste, on coupe toute la chair en filets & on ôte la graisse; on range les filets dans le fond d'un plat, & on y fait une sauce de cette manière: hachez du persil, un peu de ciboule & des capres, & mettez le tout dans une casserole avec un peu d'huile d'olive & de vinaigre, sel & poivre; délayez tout cela bien ensemble, & pressez-y un jus de citron: il ne faut point mettre cette sauce sur le feu après qu'elle est bien délayée, versez-la dans le plat où sont vos filets de poulardes, & servez froid.

Poulardes rôties. Elles s'apprennent comme les chapons. Voyez ci-devant *Chapons gras*.

Poulets au jambon. Prenez des poulets, videz-les, retrouillez-les & ne les faites pas blanchir; coupez des tranches de jambon pour chaque poulet, battez-les un peu & les assaisonnez de persil & ciboule hachés: détachez avec les doigts le pain de dessus l'estomac de vos poulets pour y pouvoir faire entrer la tranche de jambon entre la chair & la peau; ensuite blanchissez-les à l'air du feu, enveloppez-les de bardes de lard, ficolez-les & les mettez à la broche: étant cuits, tirez-les & les débardez, rangez-les proprement dans le plat où vous voulez les servir, & jetez dessus une essence de jambon: vous trouverez la manière de la faire à la lettre J, & les servez chaudement.

Poulets en fricassée. Ayez de bons poulets, videz-les & les coupez par morceaux; lavez-les dans de l'eau fraîche & les faites égoutter quelque tems, faites fondre dans une casserole ou chaudron, de bon beurre frais environ un quarteron pour trois poulets, & avant de lard gras coupé par petits morceaux. Quand l'un & l'autre seront fondu & presque roux, vous passerez bien les poulets dedans, & les assaisonnerez de sel, poivre, clous de girofle & un petit paquet de persil & ciboule liés ensemble; vous y ajouterez des mouffurons, morilles, champignons, culs d'artichauts, ris de veau & foies gras; mouillez vos poulets de bouillon ou d'eau, & les faites cuire jusqu'à parfaite cuisson; étant cuits, liez la sauce avec jaunes d'œufs & verjus, dressez votre fricassée dans un plat, garnissez-la de tranches de citron & la servez chaudement.

Poulets farcis aux huîtres. Il faut avoir des bons poulets, les accommoder comme si c'étoit pour rôtir, & faire une petite farce avec des huîtres, ris de veau, champignons, truffes, du persil & de la ciboule hachés, un peu de lard, du blanc de volaille cuit assaisonné de sel, poivre, fines herbes & fines épices, deux ou trois jaunes d'œufs & un morceau de mie

de pain trempée dans de la crème : hachez bien le tout & le pilez dans le mortier ; puis passez-le dans une casserole avec un peu du lard fondu & le mouillez d'un peu de jus ; ensuite il faut farcir les poulets dans le corps, les bien ficeler des deux côtés, & les faire rôtir avec une barde sur l'estomac : étant cuits, dressez-les dans un plat, mettez-y un peu de champignons & servez chaudement.

Poulets en marinade. Voyez Marinade de poulets.

Poulets au coulis d'écrevisses. Prenez des bons poulets, videz-les & les trouvez proprement, puis faites-les rôtir. Si vous les voulez mettre à la braise, il faut les larder de gros lard & de jambon : du reste voyez comme cela se pratique à l'article des pigeons & langues de bœuf & vous y conformez : étant cuit d'une manière ou d'autre, ayez un bon ragoût composé de toutes sortes de garnitures bien passé & bien assaisonné ; savoir, ris de veau, crêtes, foies gras, champignons, truffes, pointes d'asperges, culs d'artichauts, selon la saison. Après que votre ragoût sera cuit, mettez-y les poulets afin qu'ils tirent le goût de la fausse : ensuite prenez des écrevisses cuites à l'ordinaire, ôtez-en les queues, mettez-les à part & pilez bien toutes les jambes : ayant pilé cela dans un mortier avec une petite croûte de pain, passez-le à l'étamine avec du jus de veau ; & quand vous serez prêt de servir, vous jetterez le coulis d'écrevisses dans le ragoût : vos queues d'écrevisses vous serviront pour garnir : vous les pouvez mettre si vous voulez dans le ragoût, & servez chaudement.

Poupiettes, plat particulier qu'on sert en cuisine & qu'on fait de cette manière : prenez des bardes de lard qui soient un peu longues & pas trop larges, autant de tranches de veau que de bardes, & les ayant bien battues vous mettez chaque tranche sur une barde. Il faut faire une bonne farce comme celle à croquet : voyez ci-devant *Croquet*. Vous mettez de cette farce sur vos tranches la quantité que vous jugerez à propos & vous les roulez ferme : étant roulées, enveloppez-les de papier ; ayez une brochette de fer, embrochez-les en travers, attachez la brochette à la grande broche & faites-les rôtir : quand elles seront presque rôties, ôtez le papier, panez-les proprement & leur faites prendre couleur : étant cuites, servez-les ou pour plat ou pour garniture.

Pourpier & autres herbes cuites pour l'hiver. Voyez ci-devant *Herbes*.

Pourpier doré confit pour garder. Voyez *Artichauts pour garder*.

Raie, poisson de mer plat & cartilagineux. Ayez une raie qui soit fraîche, videz-la & la lavez bien ; faites-la cuire dans un chaudron, avec eau, vinaigre, sel, poivre, clous, oignons & fines herbes : étant presque cuite, mettez-y bouillir le foie un moment, puis retirez-la du feu & lui laissez prendre sel dans son bouillon : étant presque refroidie, vous la tirerez pour en ôter la peau & boucles : étant bien nettoyée, vous la dresserez dans un plat & la servirez avec une fausse rouille faite avec beurre roux & persil dans le beurre, & un filet de vinaigre.

Ris. Prenez un quarteron de ris bien net, lavez-le avec de l'eau chaude & le mettez tremper dans une écuelle sur les cendres chaudes avec un peu d'eau tiède, afin qu'il rente plus promptement, le tournant de fois à autre avec une cuiller. Quand il est crevé & bien revenu, faites-le cuire dans un plat de terre sur un réchaud avec un feu médiocre ; ensuite faites chauffer trois demi-setiers de bon lait & mettez votre ris dedans, puis mêlez bien le tout ensemble : il faut remuer & retourner le ris de tems en tems avec une cuiller, pour empêcher qu'il ne s'attache au plat & ne brûle, ayez soin de couvrir le plat & de le faire cuire comme il faut sur un feu médiocre : prenez garde qu'il ne tombe du pain dedans, car il feroit tourner le lait. Lorsqu'il sera presque cuit, vous y mettrez du sel ou du sucre à discrétion, & le servirez chaudement.

Ris de veau, est un morceau fort délicat qui se prend à la gorge de cet animal, tenant d'un bout à la partie supérieure de la poitrine. Outre que les ris de veau entrent dans les meilleurs ragoûts, on en fait encore divers plats particuliers.

Ris de veau farcis. Il faut avoir des plus gros ris de veau, les faire un peu blanchir & les piquer d'un peu de lard ; ensuite avec la pointe d'un couteau vous faites un trou à vos ris (il ne faut point qu'il passe de part en part), puis vous les farcissez d'une farce délicate comme celle de croquet, voyez *Croquet*, & les mettez cuire à la braise comme les pigeons : étant cuits, faites un bon ragoût avec champignons, truffes, artichauts, morilles & mousserons : le tout étant bien passé, il faut y mettre des crêtes farcies de la même farce & un peu de coulis blanc. Les ris de veau étant cuits, tirez-les & les laissez égoutter, mettez-

les dans le ragoût, laissez-les-y cuire un peu, dressez le tout dans un plat & servez chaudement.

Les autres manières d'apprêter les ris de veau, sont de les piquer de menu lard & de les servir rôtis à la broche avec une essence de jambon ou jus par-dessous. On les mange encore frits : les ayant marinés & coupés par tranches, & ensuite trempés dans une pâte composée de farine, d'un œuf & eau, on les fait frire dans du sain-doux de belle couleur, & on les sert chaudement garnis de persil frit.

Rissoles. Prenez du blanc de volaille ou de la rouelle de veau cuite, hachez-la sur une table avec un peu de persil & de ciboule, mettez-y un peu de lard & quelques petits champignons ; le tout bien haché, pilez-le encore dans le mortier, mettez-y des jaunes d'œufs ; le tout bien assaisonné, faites de petites abaisses de pâte fine bien minces, & enveloppez dans chaque abaisse gros comme une petite noix de farce, & lorsque vos rissoles seront toutes façonnées, il faudra les frire dans du sain-doux qui soit chaud comme pour faire des beignets : quand la croûte paroîtra jaune d'un côté dans le sain-doux, vous tournerez les rissoles de l'autre côté avec un petit bâton sans les crever, & quand elles seront bien risfolées des deux côtés, il faudra les tirer à sec avec une écumoire ; & les servir chaudement.

On en peut faire en maigre avec une farce de poisson, & les frire dans du beurre.

Rognons de moutons en ragoût. Ayez des rognons, faites-les blanchir, ôtez-en la petite peau, piquez-les ensuite de gros lard assaisonné, & les passez à la casserole avec un peu de lard fondu, persil & ciboule, empotez-les après avec bon bouillon, sel, poivre, clous, champignons, morilles, mousserons, palais de bœuf, marrons, un bouquet de fines herbes ; le tout étant cuit, dégraissez-le bien & y jetez un coulis de veau & de jambon, puis servez chaudement.

On les peut rôtir à la broche, les ayant blanchis & piqués de menu lard, & les servir comme les alouettes.

Sain-doux, graisse de porc fondue, c'est de la panne qu'on prend pour faire le sain-doux : on la coupe par morceaux, puis on la met dans un chaudron sur un feu clair : on laisse fondre cette graisse, ayant soin de ne lui point donner le feu trop âpre, parce qu'elle brûleroit ; & lorsqu'elle est fondue & assez cuite, on la passe au travers d'un tamis & on la coule dans des pots de grès ; on l'y laisse refroidir, & lorsque le sain-doux est pris, on couvre les pots de papier, & on les serre pour s'en servir dans l'occasion. Le sain-doux doit être bien blanc pour être bon : on s'en sert pour la friture en gras. Quand on veut le garder, on y mêle de bon verjus en le faisant fondre.

Salé, petit salé. Le meilleur porc pour le petit salé grillé ou rôti, est celui de six mois, nourri pendant douze jours avec six boisseaux d'avoine.

Sanglier, se mange rôti, & pour cela on le pique de menu lard : étant cuit à propos, on le sert chaudement.

Saucisses. Prenez de la chair & panne de cochon, autant de l'une que de l'autre : on peut y mêler quelque estomac de chapon ou de poulets, & un peu de jambon crud, hachez-y bien le tout ensemble, & y mêlez un peu d'échalotte ; assaisonnez le tout de sel, de poivre, un peu de fines herbes & fines épices ; le tout bien haché, vous le pouvez faire de quelques jaunes d'œufs. Il faut avoir des boyaux de cochon ou de mouton, les bien nettoyer, & avec un cornet de fer blanc remplir les boyaux de cette chair, & former vos saucisses de la longueur que vous souhaitez, ensuite faites-les griller sur du papier à petit feu : étant cuites, servez-les chaudement.

Les saucisses de veau se font de la même manière, hachant de la rouelle de veau avec la moitié autant de lard assaisonné de sel, poivre, muscade & fines herbes bien menues. On les fait cuire aussi sur le gril avec papier gras, & on les sert avec moutarde comme les précédentes.

Saucisson royal. Il faut prendre de la chair de perdrix crue, de la chair de poularde ou chapon crue : un peu de jambon crud, un peu de cuisse de veau & de lard crud, du persil & de la ciboule, le tout bien haché avec des champignons & des truffes, & assaisonnés d'épicerie fines, d'une pointe d'ail, sel & poivre, deux œufs entiers & trois ou quatre jaunes, & un filet de crème. Roulez cette farce en gros morceaux, selon la quantité que vous en avez ; & pour les faire cuire sans que la farce se défasse, coupez des tranches bien minces de rouelle de veau & les applatissez sur la table : enfermez avec cela votre

farce, qu'elle soit de la grosseur du bras pour le moins, & d'une longueur raisonnable. Les ayant ainsi accommodées, ayez une casserole ovale avec beaucoup de bardes de lard au fond, les saucissons dessus dans la casserole, qu'ils soient bien enfermés; couvrez-les de tranches de bœuf & de bardes de lard & les faites cuire à la braïse, prenant garde que le feu ne soit point trop ardent; il faut qu'ils cuisent huit à dix heures: étant cuits, tirez-les en arrière hors du feu, laissez-les refroidir dans la même casserole; & quand vous ferez prêt de servir, ôtez la graisse avec la main proprement: tirez vos saucissons, prenez garde de les rompre: ôtez toute la viande qui est autour, & qu'il n'y reste point de graisse. Ensuite avec votre couteau ou tranchelard qui coupe bien, coupez-les par tranches, rangez-les proprement dans un plat, & servez froid.

Saumon, est un poisson qui naît dans la mer, où il se pêche, ainsi que dans plusieurs rivières, qu'il remonte au printemps. Il y a le frais & le salé: le frais s'accommode au court-bouillon. Pour cela il faut le vider & le nettoyer proprement, le ciseler en quelques endroits pour qu'il prenne plus de goût, ensuite le mettre sur un linge avec du sel, du poivre, du clou, muscade, oignons, ciboules, persil, feuilles de laurier, basilic, tranches de citron verd & du beurre dans le corps; le bien assaisonner de tout cela dessus & dessous, l'envelopper de linge, le lier de fil & le mettre cuire dans une poissongère avec du vin, de l'eau & du vinaigre, la quantité qu'il en faut pour le faire cuire: étant cuit comme il faut, laissez-le refroidir dans son court-bouillon pour lui en faire prendre le goût; ensuite tirez-le & en ôtez le linge, pliez une serviette sur un plat, dressez-le dessus garni de tranches de citron ou persil verd & le servez.

Saumon frais en gras. Coupez-en par tranches, passez-les au roux dans une casserole avec un peu de lard fondu & un peu de farine: étant passées, mettez-y des ris de veau, truffes, champignons, sel & poivre, fines herbes & bon bouillon gras: laissez cuire le tout à propos; étant presque cuit, nourrissez-le d'un jus de bœuf; & après qu'il sera achevé de cuire, tirez-le & le servez chaudement.

Saumon à la saussé douce. Coupez-le par tranches, & l'ayant fariné, faites-le frire en beurre affiné: étant frit, mettez-le un peu mitonner dans une saussé douce faite avec du vin rouge, sucre, cannelle, sel, poivre, clous & citron verd, & le servez chaudement.

Saumon salé bouilli. Etant bien dessalé, faites-le bouillir en grande eau: quand il sera cuit, tirez-le & le faites égoutter; mettez-le dans un plat avec de l'huile, du vinaigre, de l'oignon & du persil haché menu, & le servez froid.

Saussé nouvelle & toujours prête, ou *saussé à tous mets*. Prenez un poisson de verjus, un verre de vinaigre & un demi-setier de vin; mettez le tout ensemble dans un vaisseau de terre neuve que vous puissiez boucher; jetez-y une demi-livre de sel auparavant séché sur la pelle chaude, deux onces de poivre noir, deux gros de muscade en poudre, autant de clous de girofle, un demi-gros de gingembre aussi en poudre, un morceau d'écorce d'orange amère sèche, une once de graine de moutarde un peu broyée, une demi-douzaine d'échalottes un peu froissées, dix feuilles de laurier, une pincée de basilic, un petit rameau de thym & un peu de cannelle: si vous avez des morilles, des mousserons & des champignons en poudre, vous pouvez en mettre un peu de chacun: ayant bien bouché votre vaisseau, vous laisserez infuser le tout sur de la cendre chaude pendant vingt-quatre heures, après lesquelles vous passerez votre composition dans un linge serré en l'exprimant le plus que vous pourrez, & vous la mettrez dans une bouteille de grès bien bouchée: elle se garde à la cheminée plus d'un an dans sa bonté, & se peut porter en campagne ou à l'armée, où on est bien aise de la trouver pour en assaisonner en un moment toutes sortes de ragoûts & de viandes.

Ceux qui aimeront l'ail & l'oignon y en pourront mettre, & ceux, au-contraindre, qui n'aimeront point ces sortes de choses les retrancheront.

Vous la pouvez faire avec de l'eau seule, ou avec le verjus & le vin, ou du jus d'orange ou de citron.

Avec l'eau seule elle se garde un mois bonne, avec le verjus trois mois, avec le vinaigre un an, & avec le vin autant; avec le jus d'orange ou de citron un bon mois.

On en met peu à-la-fois, & on observe en la mettant dans les viandes de la remuer pour qu'elle en prenne le goût: elle convient à toutes sortes de ragoûts en gras & en maigre, & augmente merveilleusement la bonté des légumes.

Sole, est un poisson de mer plat, qui a la chair ferme & blanche, & qui est d'un

très-bon goût: on les mange ordinairement frites. Pour cela on les écaille, on les vuide, on les lave & on les essuie bien; on les farine & on les fait frire en bonne friture: étant frites, on les tire à sec hors de la friture; on les range dans un plat, & on les poudre d'un peu de sel: quelques-uns y pressent un jus d'orange, ou y mettent du verjus: on les sert chaudement.

Soles à l'Espagnole. Faites frire des soles; étant frites, tirez-les & les mettez égoutter; coupez-les par filets, ensuite faites une saussé avec bon vin de Champagne ou autre, mettez-y un peu d'ail, sel, poivre, une feuille de laurier & un peu de beurre: quand votre saussé est faite & de bon goût, vous mettez vos filets de soles mitonner doucement dans cette saussé, vous les dressez dans un plat & les servez chaudement.

Soles aux concombres. Vos soles étant frites & égouttées, coupez-les en filets; ensuite coupez des concombres en dez que vous ferez mariner une couple d'heures dans un peu de vinaigre, sel, poivre, & un oignon coupé par tranches, tirez-les de cette marinade & les passez dans du beurre jusqu'à ce que les concombres soient roux; ensuite mouillez-les de bouillon dans lequel vous les ferez cuire avec bon assaisonnement: étant cuits, mettez vos filets de soles dedans & les laissez un peu mitonner, puis dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Tanche, est un poisson de rivière & d'étang: elle se mange en fricassée de poulets. Pour cela délimonez vos tanches à l'eau chaude, ensuite vuidez-les & en ôtez les têtes & les queues, coupez-les par morceaux, lavez-les bien & les mettez égoutter: faites fondre un morceau de beurre; étant fondu, mettez-y vos tanches avec des champignons, mousserons, truffes, culs d'artichauts: passez bien le tout ensemble & assaisonnez-le de sel, de poivre, d'un oignon piqué de clous, bouquet de fines herbes; mettez-y de l'eau chaude avec deux verres de vin blanc; laissez cuire le tout, & la saussé étant diminuée à propos faites une liaison avec des jaunes d'œufs délayés dans du verjus & la jetez dedans: dressez-la sur un plat & la servez chaudement.

Tanches frites. Les tanches étant délimonées, vuidez-les & les fendez par le dos, farinez-les & les faites frire; étant frites de belle couleur, tirez-les de la friture & les faites bien égoutter, dressez-les dans un plat, les servez chaudement après les avoir poudrées de sel & d'un jus d'orange ou verjus.

Thon, est un gros poisson de mer; sa chair ressemble assez à celle du veau lorsqu'il est frais: il s'accommode comme le saumon frais: voyez *Saumon*. Quand il est salé, il se mange en salade qu'on coupe en petites tranches minces, & qu'on mêle avec de petites laitues.

Tortue, est un poisson de mer qui naît dans une écaille. Il y a aussi la tortue de terre; elle s'apprête en fricassée de poulets. Pour cela faites bouillir de l'eau dans une marmite, mettez-y du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, un bouquet de fines herbes, de la ciboule, du persil, une feuille de laurier, un peu de basilic & un morceau de beurre; & lorsque l'eau bout, coupez la tête, les pattes & la queue de tortues, mettez-les dans une marmite & les laissez bouillir un peu de tems; puis tirez-les de la marmite & les détachez de l'écaille; coupez ensuite les tortues par morceaux & prenez garde à l'amer: faites fondre du beurre dans une casserole & mettez vos tortues dedans avec mousserons, truffes, culs d'artichauts assaisonnés de sel & de poivre: passez bien le tout ensemble, mouillez-le de bouillon de poisson & le laissez cuire doucement; étant cuites, mettez-y des jaunes d'œufs délayés avec du verjus, dressez-les dans un plat & les servez chaudement.

Tourte de pigeonneaux. Faites une pâte avec de la farine, des œufs, du beurre, du sel & de l'eau, & la laissez reposer une heure; après maniez-la avec un morceau de beurre, afin qu'elle soit bien finie; faites-en une abaisse & la mettez dans une tourtière; ensuite prenez de petits pigeonneaux, échaudez-les & les vuidez; troussés proprement, mettez un peu de lard rapé sur l'abaisse qui est dans la tourtière, & arrangez vos pigeons dessus, l'estomac en haut: garnissez de ris de veau, de trêtes, de foies gras, de champignons, truffes, morilles, mousserons & culs d'artichauts, & les assaisonnez de sel, de poivre, muscade, de clous de girofle, & un bouquet de fines herbes que vous ôterez en servant: couvrez vos pigeonneaux de tranches de veau bien minces, de bardes de lard & d'un peu de beurre; couvrez ensuite votre tourte d'une autre abaisse de pâte, & formez un bord autour; dorez-la d'œuf battu, & la mettez cuire au four pendant deux heures; étant cuite, retirez-la & la découvrez pour ôter les tranches de veau, bardes de lard & le bou-

quet, la dégraisser & y mettre ensuite un peu de coulis de veau & de jambon : recouvrez-la, & la servez chaudement dans un plat.

Tourte de lapereaux. Dépouillez vos lapereaux & les vuidez, coupez-les par morceaux, & les passez dans une casserole avec lard fondu, un peu de farine, fines herbes & ciboulettes, assaisonnés de sel, poivre, muscade & un peu de bouillon : étant bien passés, laissez-les refroidir & formez votre tourte en pâte fine, mettez un peu de lard rapé au fond & vos lapereaux par-dessus; garnissez de champignons, morilles, moufferons, truffes, culs d'artichauts & lard rapé par-dessus & la recouvrez de la même pâte, dorez-la d'œuf & la faites cuire une heure & demie; étant à demi-cuite, découvrez-la, mettez-y la saussie où vous les aurez passés, & la remettez au four pour l'achever de cuire : quand vous serez prêt de servir, pressez-y un jus d'orange & servez chaudement.

Tourte de godiveau. Hachez du blanc de chapon avec un morceau de rouelle de veau, mettez autant de graisse de bœuf que de viande, assaisonnée de sel, de poivre, muscade, un peu de fines herbes & un peu de persil; hachez bien le tout ensemble, faites une abaisse de pâte fine & la mettez dans une tourtière, placez votre godiveau dessus avec des ris de veau, des foies gras, des champignons, morilles, moufferons & culs d'artichauts; couvrez le tout de bardes de lard, ensuite de l'autre abaisse, dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four; étant cuite, retirez-la & la découvrez, ôtez-en les bardes de lard & la dégraissez; puis mettez-y du coulis de veau & de jambon, & la recouvrez, dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

Tourte de foies gras. Dressez une abaisse de pâte fine & la mettez dans une tourtière, mettez dessus du lard rapé, l'assaisonnez de sel, de poivre & un peu de fines herbes, rangez les foies dessus, & garnissez de crêtes, de champignons, morilles, moufferons & truffes assaisonnés comme le dessous, & couvrez le tout de tranches de veau bien minces & bardes de lard; couvrez la tourte de l'autre abaisse, dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four; étant cuite, tirez-la & la découvrez, ôtez-en les tranches de veau & les bardes de lard, dégraissez-la & y mettez un peu d'essence de jambon, recouvrez-la & la servez chaudement.

Tourte de ris de veau. Elle se fait de même, excepté qu'il faut faire blanchir les ris de veau auparavant que de les mettre dans la tourtière : on les garnit & on les assaisonne de même.

Tourte de pigeonneaux de carême. Prenez de la chair de carpes, de brochets, anguilles & autres poissons, laitances de carpes; mettez-y une mie de pain trempée dans de la crème, du beurre, des champignons, des truffes, du persil & de la ciboule, assaisonnés de sel, de poivre & muscade; hachez bien le tout ensemble & le pilez ensuite dans le mortier : faites que votre farce soit bien liée; puis formez des petits pigeonneaux sur une feuille de papier, & les maniez avec du beurre fondu, de crainte que la farce ne s'attache à vos mains; étant formés, vuidez-les proprement avec la tête d'une lardoire de bois & mettez dans le corps un petit morceau de foie de brochet ou de barbotte, ensuite faites-les blanchir dans du beurre fondu qui soit chaud; étant blanchis, tirez-les & les mettez égoutter. Avec cette même farce, vous pouvez former des crêtes de coq & les faire blanchir de même : dressez une abaisse de pâte fine & la mettez dans une tourtière; mettez du beurre au fond, & rangez proprement vos pigeons dessus, garnissez de champignons, morilles, laitances de carpe, bon beurre assaisonné de sel, de poivre, muscade, un bouquet de fines herbes & un oignon piqué de clous de girofle, couvrez la tourte de l'autre abaisse & la mettez cuire au four; étant cuite, tirez-la & la découvrez; ôtez l'oignon & le bouquet de fines herbes, dégraissez-la, & mettez un peu de coulis blanc en maigre & un jus de citron; recouvrez-la & la servez chaudement.

Truffe, est une espèce de racine ronde sans tige, sans feuilles & sans filamens qu'on trouve dans des terres seches : les cochons en sont fort friands, & servent souvent à découvrir les lieux où il y en a. Les truffes sont beaucoup d'usage dans les cuisines, & la manière de les servir la plus ordinaire est au court-bouillon, les faisant cuire dans du vin, du sel, du poivre, un oignon piqué de clous, une feuille de laurier & quelques ciboules : étant cuites, tirez-les & les essuyez bien, puis servez-les chaudement sur une serviette blanche.

On les sert aussi cuites naturellement dans la cendre, les ouvrant à moitié pour y mettre un peu de sel & poivre blanc; & les ayant refermées, on les fait cuire enveloppées

d'un papier mouillé, dans du feu qui soit moitié cendre & moitié braise : quand elles sont cuites, on les sert chaudement sur une serviette pliée.

On en réduit une partie en poudre pour mêler dans les sausses.

Truite, est un poisson d'eau douce; on le trouve plutôt dans les petites rivières que dans les grandes, & sur-tout dans celles qui coulent avec rapidité, & dont le lit est pierreux. Elles s'accoutument au court-bouillon de même que le saumon : voyez *Saumon*.

On les sert aussi frites comme d'autres poissons, & on les sert encore comme le saumon frais en gras.

Veau en casserole. Coupez des tranches de veau qui soient un peu épaisses & les lardez avec une moyenne lardoire de bois; les lardons feront assaisonnés d'un peu de persil & de ciboules hachés, de sel & de poivre : étant bien lardées, mettez-les en casserole avec bardes de lard dessous, & posez la casserole sur un feu modéré, afin que la viande sue; ensuite faites-lui prendre couleur des deux côtés : cela fait, mettez-y un peu de farine que vous laisserez frire : étant frite, jetez-y du bouillon, ou de l'eau assaisonnée de sel, de poivre, clous de girofle, persil & ciboules : il faut que cela cuise doucement : étant cuit, liez la saussie avec une couple de jaunes d'œufs délayés dans du verjus, dressez-le dans un plat & le servez chaudement.

Veau : longe de veau en ragoût. Il faut la larder de gros lardons assaisonnés de sel & poivre, vous la faites cuire à la broche; étant presque cuite, vous la tirez & la mettez dans une casserole avec bouillon, un verre de vin blanc, un bouquet de fines herbes, champignons, morilles, moufferons, culs d'artichauts, pointes d'asperges selon la saison; mettez-y le dégoût de la longe & un peu de farine; laissez mitonner le tout jusqu'à ce que la saussie soit courte, ensuite dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

Veau : poitrine de veau en ragoût. Ayez une bonne poitrine de veau, passez-la au roux dans la casserole avec du lard & un peu de farine; ajoutez-y du bouillon, sel, poivre & un bouquet de fines herbes, champignons, morilles, moufferons, culs d'artichauts & pointes d'asperges selon la saison; laissez cuire le tout ensemble : étant cuit, liez la saussie d'un jaune d'œuf & verjus, dressez-la dans un plat, & servez chaudement.

Veau : poitrine de veau farcie. Levez proprement avec un couteau la peau de dessus les côtes, & la farcissez d'une farce composée de cette manière. Prenez un morceau de rouelle de veau, que vous hachez bien menu avec graisse ou moëlle de bœuf, du lard, champignons, ris de veau, & l'assaisonnez de fines herbes, sel, poivre & muscade : le tout étant bien haché, farcissez la poitrine & la couvrez tout-autour, puis la faites cuire à la broche : étant cuite, servez-la chaudement.

Veau : poitrine de veau en marinade. Faites cuire à demi une poitrine de veau dans le pot, tirez-la & la coupez par côtelettes; puis mettez-la mariner avec vinaigre, sel, poivre & laurier; laissez-la mariner pendant trois heures, ensuite faites une pâte claire avec de la farine, du vin blanc & jaunes d'œufs; trempez vos côtelettes dedans, faites-les frire dans du sain-doux ou beurre, & servez-les avec persil frit.

Viande ou volaille. On prétend que pour la mortifier bien vite, il faut la pendre aux branches d'un murier ou d'un figuier; & qu'au-contraire, pour conserver le gibier un mois entier, on doit après l'avoir vuide, le pendre sans qu'une pièce touche à l'autre, dans une vuide de vin, à deux ou trois clous à crochet attachés à deux planches qu'on aura enlevées, puis replacées; il ne faut pas non plus que le gibier touche à la lie.

Vive, est un des meilleurs poissons de mer, & qui vit long-tems hors de l'eau. Elle se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la saussie blanche avec un peu de verjus : quelques-uns l'aiment mieux frite, & d'autres au beurre roux. La vive est armée au haut du dos de petits aiguillons dont la piquure est très-dangereuse, même après la mort du poisson; c'est pourquoi il est ordonné par les Réglemens de Police aux Pêcheurs & aux Marchands de Poissons de les couper; ce qu'ils négligent assez souvent. Si on en est piqué, le remède le plus prompt & le plus sûr est d'écraser le foie de la vive, & l'appliquer sur la piquure.



CHAPITRE II.

Du Verjus & des Vinaigres.

POUR exprimer de bon verjus, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de raisins; savoir, du gouais, du farineau & du bourdelais, autrement dit grey: ils se plantent ou en treille, ou en vigne dressée, observant pour lors seulement de les planter plus au large que les autres raisins qui servent à faire du vin, à cause qu'ils poussent beaucoup plus de bois, & rendent par conséquent davantage.

La culture qui convient au verjus, est pareille à celle des vignes dont on a parlé; la taille est de même, & il n'y a que le tems de le cueillir qui differe de celui des raisins bons à manger.

Quand les raisins sont cueillis trop mûrs, ils ne sont pas si bons à faire du verjus; la liqueur est sujette à tourner en eau. Elle produit aussi un mauvais effet, lorsque le fruit est coupé trop verd; ainsi il y a un milieu à choisir entre ces deux extrémités; c'est tôt ou tard, suivant que l'année est hâtive ou tardive; ce que ceux qui ont coutume d'en recueillir savent bien connoître.

Quant à la maniere de le faire, pour ceux qui en amassent de tonneaux pleins, c'est chez les faiseurs d'huile où elle se pratique; il y a des pressoirs destinés pour cela: & pour entretenir du verjus dans sa bonté, on ne fait point d'autre secret que de le tenir toujours bien bouché, & de mettre à chaque tonneau une livre de sel.

Lorsqu'on le veut mettre en perce, une fontaine ou chantepleure de bois est meilleure qu'une de cuivre, à cause de l'acrimonie du verjus qui la mange en peu de tems.

Pour garder du Verjus de Grain.

Il faut cueillir le verjus environ huit jours avant le tems qu'on a coutume de le cueillir, que ce soit en beau soleil & qu'il soit bien sec, puis l'arranger dans un petit baril grappe contre grappe fort doucement; ensuite étant plein, refoncer le baril, l'emplir par le bondon de verjus vieux comme de l'année précédente, & laisser ce baril à la cave: quand on voudra s'en servir, il faudra défoncer le baril, & il sera très-beau.

Du Vinaigre.

Le vinaigre n'est pas moins nécessaire à la campagne que le verjus; chacun fait que c'est une liqueur acide qui entre en plusieurs ragoûts, qui sert pour les salades, & qui s'emploie à quantité d'autres choses.

Le vinaigre se fait naturellement lorsque le vin commence à vieillir, ou qu'on l'a laissé éventer, ce qui arrive par la dissolution de ses parties qui s'aigrissent, principalement dans un lieu chaud. Le tartre qui se trouve aux parois du tonneau, ou la lie qui est au fond aident beaucoup à changer le vin & toute autre boisson en vinaigre.

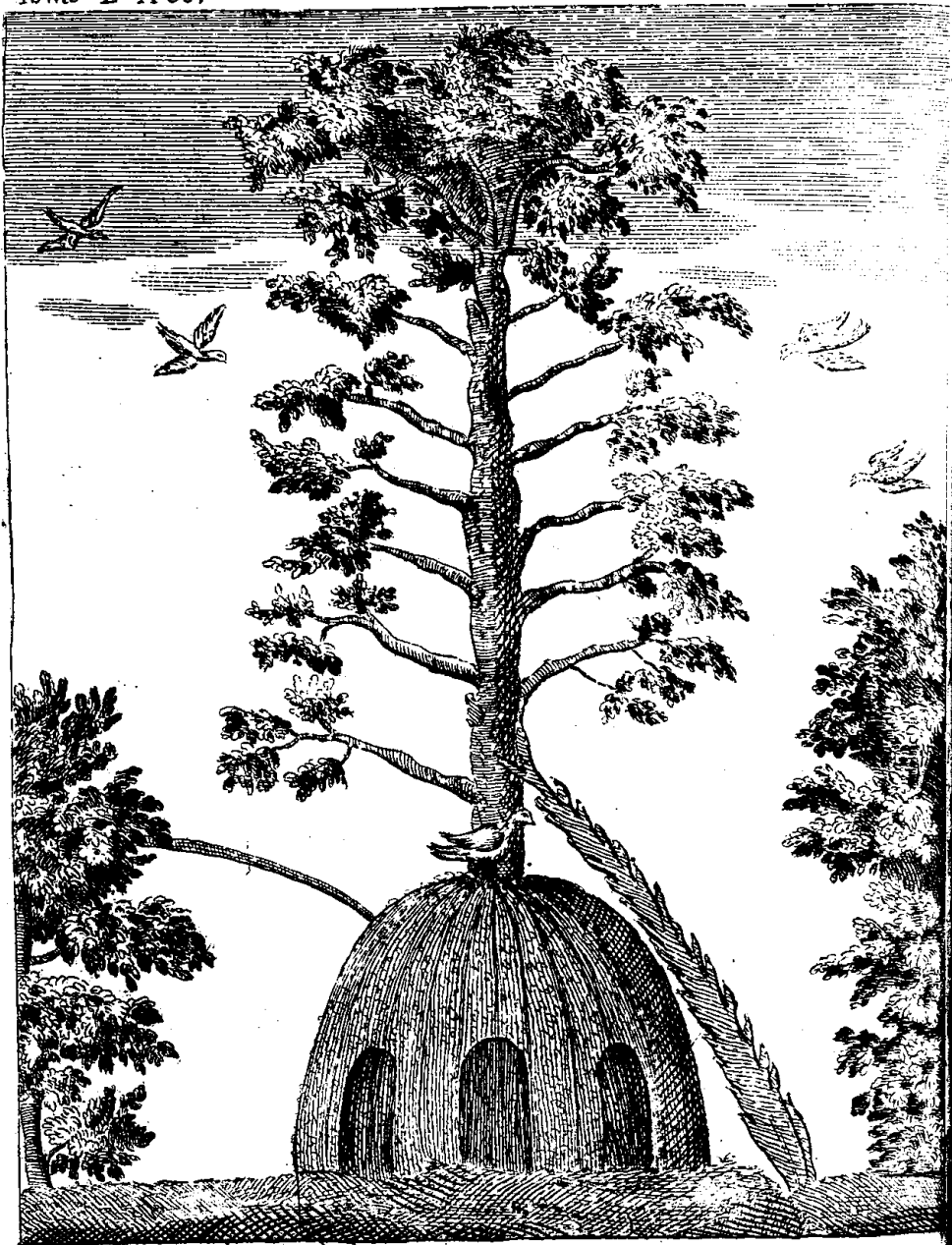
Le rouge se fait avec du vin rouge, & le blanc avec du vin blanc.

On ne s'est pas contenté de ce vinaigre naturel, on l'a voulu rendre plus fort en y ajoutant quelques drogues. On a suppléé au défaut du vin, en le faisant avec des sucres exprimés de quelques fruits. Enfin on a inventé le moyen de faire du vinaigre promptement & presque sur le champ, & d'en faire qui pût se transporter sans danger de se répandre, comme nous le dirons ci-après.

On fait aussi du vinaigre de cidre, & on le fait de la même maniere que celui de vin, mais il est bien moins fort.

Pour faire de bon Vinaigre.

Prenez une once de pilette, une once de poivre long, une once de gingembre, pilez
le



le tout grossièrement, mettez-le dans un chaudron avec six pintes de vin, & faites chauffer le vin jusqu'à ce qu'il blanchisse, puis mettez-le dans un petit baril, & l'exposez au soleil ou bien sur un four ou en lieu chaud. Vous mettez de tems en tems dans votre baril, que vous ferez toujours chauffer comme ci-dessus; vous en mettez seulement deux ou trois pintes à-la-fois, jusqu'à ce que votre baril soit plein. Si vous y versez quelques pintes de vinaigre, il deviendra plus fort. Avant que de mettre le vin dans le baril, vous le laisserez reposer durant trois jours dans le vaisseau où il aura bouilli. On fera mieux de prendre une terrine vernissée qu'un chaudron pour faire bouillir le vin; car durant les trois jours d'infusion, le cuivre pourroit communiquer quelque mauvaise qualité de verdet au vinaigre. Quand on prendra du vinaigre au-lieu de vin, il faudra le faire chauffer aussi, mais non pas tant que le vin. Il est bon que le baril ou le tonneau où l'on voudra faire le vinaigre soit bien rincé & bien net avant que d'y rien mettre.

Autre maniere de faire du vinaigre. Il faut pour un muid de vinaigre, faire une pâte composée de cette sorte. Prenez trois livres de farine de seigle, quatre onces de sel commun, une once de poivre, une once de gingembre, une once de pirette, une once de poivre long, demi-once de muscade & demi-once de cannelle, réduisez le tout en poudre très-fine & pétrissez-le ensemble: pour détrempier cette pâte on prend de bon vinaigre, ensuite on fait une espece de gâteau un peu épais & on le met cuire au four: étant cuit, on le laisse refroidir, puis on le rompt par morceaux qu'on jette dans le tonneau avec six pintes de bon vinaigre chaud: il faut fermer le bondon, & après rouler le tonneau à plusieurs fois. Cela fait, mettez le tonneau dans un endroit chaud, le lendemain vous prenez douze pintes de vin tel que vous l'avez, soit éventé, poussé ou autrement, vous l'entonnez: huit jours après vous y en ajoutez autant, & ainsi de huit jours en huit jours jusqu'à ce que le tonneau soit plein jusqu'à un trou qu'on fait au fond, à quatre doigts du jable d'en-haut qu'il faut laisser débouché; ce trou doit être percé d'un diamètre à y pouvoir contenir un bondon: ensuite on donne le tems au vinaigre de se perfectionner, & lorsqu'on l'a essayé on s'en sert dans le besoin.

On peut faire beaucoup moins de vinaigre si on veut, observant d'y mettre les doses des ingrédients à proportion.

Pour faire du Vinaigre avec de l'eau.

Il faut avoir un tonneau fait exprès qui ait l'ouverture de dessus assez grande afin de prendre bien l'air: il est bon, par exemple, sur quatre-vingt dix pots d'eau, de mettre vingt pots pour le moins de vinaigre, que vous mêlerez bien dans votre eau avec un bâton pendant trois jours, trois ou quatre fois le jour; ensuite vous y ajouterez quinze pots de vin du plus verd que vous pourrez avoir; il le faut mettre peu-à-peu, & non tout-à-la-fois: pour le rendre bien fort, ajoutez-y un quarteron de pirette & autant de poivre de Guinée, le tout en poudre; si vous voulez, vous pouvez mettre le tout dans un sachet de toile fort claire, puis placer le tonneau en lieu chaud, & vous en servir au besoin.

D'autres, pour faire du vinaigre avec de l'eau, prennent quatre livres de poires sauvages & les mettent dans un vaisseau, puis ayant laissé passer trois jours, ils les arroserent d'un peu d'eau, & continuent pendant un mois d'en mettre tous les jours un peu, & ils ont de très-bon vinaigre.

Excellent Vinaigre.

Prenez cannelle blanche, gingembre, poivre long & fouchet, de chacun une once, poivre rond demi-once, & deux noix muscades, pulvériser chaque drogue à part & la mettez dans autant de sachets; puis mettez-les dans six pots de bon vinaigre, & faites bouillir le tout ensemble deux ou trois bouillons; ensuite vous ferez bouillir à part six pots de vin, vous envinaigrerez une barrique en y jettant un pot de bon vinaigre, vous y jetterez votre vin & votre vinaigre bouilli, & vous remplirez à moitié le tonneau de vin gâté ou passé, vous boucherez la barrique & la laisserez jusqu'à ce que le vinaigre soit fait; alors vous en pourrez tirer, & vous remettrez à mesure du vin gâté dans le tonneau.

Pour faire du Vinaigre sans un tonneau vinaigré ou pour donner de la force au Vinaigre affoibli.

Prenez du poivre de Guinée, du poivre d'Arabie blanc & du poivre long, une once de chacun, pilez le tout ensemble & le mettez dans un sachet de toile neuve, suspendez-le au milieu du tonneau, dans lequel vous verserez trois seaux de vin bouilli & tout chaud : cela fait, bondonnez le tonneau durant trois heures, & vous éprouverez l'effet de vos ingrédients.

Pour faire du Vinaigre avec du Vin gâté.

Prenez du vin gâté dans le tonneau, aigri ou éventé, mettez-le sur le feu, faites-l'y bouillir jusqu'à ce qu'il écume; ensuite tirez-le du feu, ajoutez pour chaque seau une once de poivre battu & pulvérisé, & une livre de sel, puis faites encore prendre un bouillon à ce vin & le mettez après dans un tonneau que vous exposerez au soleil, quelque tems après il se perfectionnera : quelques-uns pour lui donner plus de force, font rougir au feu une lame d'acier, la mettent ainsi éteindre dans le vinaigre, & réitérent cela plusieurs fois.

Pour donner de la couleur au Vinaigre.

Prenez des grappes de sureau lorsqu'elles sont bien mûres, égrainez-les & les écrasez dans un baquet, laissez-les fermenter quelque tems après les avoir couvertes de quelque chose, ensuite tirez-le à clair & le mettez dans quelque vaisseau pour vous en servir au besoin. On en met dans le vinaigre à discrétion, selon qu'on souhaite que la couleur en soit plus ou moins foncée. Ce vaisseau doit être mis à la cave & se conserve toute l'année : quelques-uns s'en servent pour colorer le vin; d'autres pour donner belle couleur au vinaigre, se servent du jus de mûres sauvages qui viennent dans les haies ou dans les bleds, & les prennent extrêmement mûres.

Pour faire du Vinaigre promptement.

On prend de la racine de poirée, on la pile, puis on la jette dans du vin, & trois heures après on a du vinaigre. Le bois d'if mis dans du vin fait le même effet.

D'autres prennent quatre onces de cornouilles quand elles commencent à devenir rouges, quatre onces de mûres qui croissent sur les ronciers, comme aussi quatre onces de celles qui croissent parmi les champs à demi-mûres, & une once de fruit d'épine-vinette aussi demi-mûr : ils font sécher le tout à l'ombre & le mettent en poudre subtile, puis avec un peu de vinaigre ils en font de petites pelottes qu'ils laissent sécher au soleil, ensuite ils prennent du vin, ils le font chauffer, & quand il est chaud ils mettent dedans de ces petites pelotes, & il se tourne incontinent en vinaigre fort.

Si on met du sel & du poivre d'Inde ou autre poivre infuser dans du vin, il s'aigrira aussi-tôt.

Pour faire du vinaigre promptement sur une quantité plus considérable de vin, prenez de la farine de pur seigle, détrempez-la de fort vinaigre & en faites une galette que vous mettez cuire au four; étant bien cuite, vous la retirerez, la mettez en poudre & la détrempez encore de vinaigre comme auparavant; refaites une pâte que vous mettez encore au four, réitérez la même chose une troisième fois, & ayant de même fait cuire la galette, vous la mettez dans un tonneau de vin qui commencera à s'aigrir, & vous aurez en peu de tems de très-bon vinaigre.

Vinaigre du Grand Connétable.

Prenez une livre de raisins de damas des plus nouveaux, ôtez-en les pépins, puis mettez les raisins dans un pot de terre verni avec deux pintes de bon vinaigre rosat; l'ayant laissé infuser sur les cendres chaudes toute la nuit, faites-le bouillir le matin quelques bouillons; ensuite retirez-le du feu, & étant refroidi, passez-le par un linge & le gardez dans une bouteille bien bouchée.

Pour faire du Vinaigre sec.

Prenez une demi-livre de tartre blanc, lavez-le bien avec de l'eau chaude : étant bien lavé, séchez-le & le mettez en poudre très-fine; imbitez cette poudre de bon vinaigre, faites-la sécher au feu ou au soleil; étant sèche, réduisez-la en poudre, imbitez-la encore de vinaigre & la faites encore sécher; réitérez cela dix fois, & vous aurez par ce moyen une poudre très-aigre qui aigrit l'eau & en fait du vinaigre. On peut porter cette poudre dans la poche pour s'en servir dans le besoin.

Vinaigre Rosat, de Sureau & autres.

Prenez des roses rouges communes lorsqu'elles sont bien épanouies, effeuillez-les & ne prenez que les feuilles, rejetant tout le reste, exposez-les à l'ombre pour les faire sécher à demi, retournez-les de tems en tems, afin qu'elles sechent toutes également; étant seches comme il faut, mettez-en dans une grande bouteille de verre qui en soit à moitié pleine, puis choisissez du meilleur vinaigre & en emplissez votre bouteille, exposez-la au grand soleil pendant un mois, les roses infuseront & communiqueront leur odeur au vinaigre; après cela passez-le au travers d'un linge, & le mettez dans une bouteille pour vous en servir au besoin.

Les vinaigres de fleurs de roses-muscades, de fleurs d'oranges, de jasmin, de sureau, d'œillets & autres bonnes fleurs, seront aussi préparés de la même façon, pour en faire du vinaigre de divers goûts.

Si vous voulez faire du vinaigre à l'ail, il faudra l'éplucher & le mettre un peu faner au soleil avant que de le faire entrer dans la bouteille : il donnera au vinaigre un goût bien relevé, mais il en faut peu.

Il se fait encore d'excellent vinaigre blanc avec de la fleur de vigne; & pour la cueillir on doit dans le tems que la vigne est en pleine fleur, mettre des serviettes sous les seps, & les fleurs tomberont dessus; il en faudra prendre environ une poignée, la faire sécher dans la bouteille comme les roses, & l'emplir de bon vinaigre blanc, la bien boucher & l'exposer au grand soleil pendant un mois.

Vinaigre d'Estragon.

Le vinaigre d'estragon est le plus à la mode. L'estragon est une plante qu'on emploie beaucoup dans les salades; il a un goût aromatique fort agréable : on choisit de celui qui a été cultivé dans les jardins; on en prend des feuilles environ une poignée qu'on met dans deux pintes de bon vinaigre; on l'expose au soleil pendant quelque tems, & on s'en sert au besoin.

Vinaigre de Cidre.

Prenez du cidre sûr, vieux ou éventé, ou bien du suc tiré par expression de poires ou pommes sauvages non mûres; mettez ce cidre ou suc dans un vaisseau débouché, où vous suspendrez dans un nouet de la lie de vin; ajoutez-y du poivre, ou du poivre d'Inde, du gingembre & d'autres aromates âcres, pour exciter la fermentation & mieux ouvrir le tartre; laissez le tout dans un lieu chaud, & il se changera en un vinaigre assez âcre.

Pour faire du Vinaigre sec portatif.

Prenez des cornouilles, ou du moins des merises quand elles commencent à mûrir, des mûres rouges, les grappes d'aigrats bien gros, & des glands non mûrs; pilez tout cela ensemble & l'incorporez avec du meilleur vinaigre que vous pourrez trouver, réduisez le tout ensemble par petits pains que vous mettez sécher au soleil : quand vous voudrez en faire de bon vinaigre, vous n'aurez qu'à détremper ces petits pains dans du vin ou du cidre vieux.

Des petits pains composés de verjus de grain bien verd réduit en pâte avec du vinaigre, font le même effet.

Vinaigre scillitique.

Prenez une livre de scilles ou oignons marins, coupez-les par rouelles avec un couteau de bois, mettez-les dans une grande bouteille avec six pintes de fort vinaigre par-dessus, bouché bien le vaisseau & l'exposez au plus fort soleil d'été pendant trente jours, après quoi vous en ferez une forte expression.

On prend de ce vinaigre le matin à jeun le quart d'un cuillerée, puis une demi-cuillerée, ensuite une entière, & on augmente tous les jours jusqu'à douze ou treize dragmes. Le vinaigre de scilles tient le gosier & l'orifice de l'estomac toujours en bon état, l'haleine & la voix fortes & faciles, chasse les vents & détruit les humeurs visqueuses, il donne une couleur vive & bonne odeur au corps, tient le ventre libre, & chasse l'urine & tous les excréments du corps; il est bon contre toutes fortes de venin & de malignité; pour résister à la corruption, & rendre maigre les hommes qui ont trop de graisse.

Lies de Vinaigres.

Après que les Vinaigriers ont pressé & fait sécher leurs lies, ils en vendent aux Chapeliers pour la manufacture des chapeaux, aux Imprimeurs pour faire leurs encres; & dit reste ils en font la cendre gravelée, qui est excellente pour blanchir le linge: il leur est défendu de les brûler dans les maisons des villes, à cause du danger du feu & de la puanteur.

C H A P I T R E III.

De la Pâtisserie, par ordre alphabétique.

A B A I S S E, est un morceau de pâte qu'on étend sur une table bien propre avec un rouleau de bois, & sur laquelle on met les viandes ou autres choses dont un pâté ou autre pièce de pâtisserie est composée. Il y a les abaisses de pâte fine & celles de pâte bise: les premières s'emploient pour les fines pâtisseries qu'on met en tourtière: les autres sont propres pour les pâtés de venaison, lievres & canards, tels qu'on les fait à Amiens.

Beignet, certaine pâtisserie qui se fait dans une poêle. Mettez dans une terrine un litron de fleur de farine avec trois petits fromages à la crème qui soient faits du jour même, cassez-y quatre œufs, ajoutez-y du sel menu & environ deux onces de sucre en poudre, & délayez bien le tout ensemble en y ajoutant du lait ce qu'il en faut pour rendre la pâte liquide à-peu-près comme de la bouillie qui est cuite: quelques-uns au-lieu de lait pour liquéfier la pâte, y mettent du vin blanc. Quand la pâte est comme il faut, vous pouvez y mettre de la pomme coupée par tranches, ou de l'écorce de citron consisté, rapée ou coupée par petites tranches, & faire chauffer du sain-doux ou de bon beurre dans une poêle; puis quand il sera chaud suffisamment, vous prendrez avec une cuiller une tranche de pomme avec de la pâte pour la mettre dans le sain-doux & en emplir la superficie de la poêle, prenant garde qu'ils ne se tiennent l'un à l'autre, & ayant soin de les tourner avec un petit bâton pointu. Lorsqu'ils sont cuits & de belle couleur, on les retire avec une écumoire & on les laisse bien égoutter, on les dresse sur un plat, on les poudre de sucre & on les arrose d'un peu d'eau de fleur d'orange: on fait cuire le reste de même. Ils sont meilleurs chauds que froids.

Beignets mignons. Mettez de l'eau dans une casserole avec gros comme une noix de beurre & un peu de sel avec de l'écorce de citron verd consisté & hachée bien menu; faites bouillir cela sur un fourneau, & y ayant mis deux bonnes poignées de farine, tournez-la à force de bras jusqu'à ce que cela se détache de la casserole, alors vous le tirerez en arrière & y mettrez deux jaunes d'œufs que vous mêlerez bien ensemble, & continuerez d'y mettre deux œufs à deux œufs, jusqu'à dix ou douze que votre pâte soit délicate; ensuite mettez de la farine sur un tour ou table bien nette, trempez la main dans la farine & tirez votre

pâte par morceaux sur le tour. Lorsqu'elle aura reposé, roulez-la & la coupez par petits morceaux, empêchant qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre; & quand vous serez prêt à servir, vous frirez vos beignets à la poêle dans du beurre ou sain-doux bien chaud: étant cuits de belle couleur, vous les tirez, les poudrez de sucre dessus & d'un peu d'eau de fleur d'orange & les servez chaudement.

Beignets au lait. On les fait de même que les beignets mignons: au-lieu d'eau on se sert de lait, mais il n'y faut pas tant mettre de farine, afin que la pâte soit plus délicate. Si elle ne l'est pas assez, vous mettrez quelques jaunes d'œuf de plus dans la casserole & verserez la pâte sur une assiette; puis ayant du sain-doux bien chaud & une cuiller en main, vous formerez vos beignets avec le bout que vous trempez de tems en tems dans le sain-doux, afin qu'ils ne s'attachent point à la cuiller. Vous remuerez toujours la poêle doucement, & quand vos beignets seront bien colorés, vous les tirerez & sucrerez tout chauds, & jetterez dessus légèrement un peu d'eau de fleur d'orange, après quoi vous les sucrerez encore un peu & les servirez chaudement.

Biscuit commun. Cassez huit œufs frais dans une terrine, mettez les jaunes à part, fouettez bien les blancs avec un petit balai d'osier blanc fait exprès jusqu'à ce qu'ils soient montés en neige; ensuite mettez-y les jaunes & les fouettez bien encore; ôtez le fouet & y mettez dedans une livre de sucre en poudre qui soit bien séché à l'étuve; battez bien le sucre avec une gâche, puis mettez-y trois bons quarterons de fleur de farine bien sèche & continuez à bien battre avec la gâche: quand le tout est bien battu, vous dressez votre pâte dans des moules de fer-blanc que vous aurez graissés auparavant de beurre fondu: lorsque toute la pâte sera dressée dans les moules, vous poudrez vos biscuits avec du sucre bien sec, prenant garde qu'il n'y en ait point trop; s'il y en avoit trop, il faudroit souffler dessus pour l'ôter & les mettre aussi-tôt dans le four, qui soit chaud médiocrement; mais pour le plus sûr, faites-en un essai en en mettant un ou deux au four, & vous connoîtrez par-là si le four est chaud comme il faut, alors vous y mettrez tous les biscuits. Quand les biscuits auront de la couleur & qu'ils auront demeuré environ un quart d'heure & demi dans le four, ou un peu plus, à proportion qu'ils seront gros, il faudra en tirer un hors du four & le toucher doucement avec la main; s'il vous repousse & qu'il paroisse ferme sans s'aplatir, assurez-vous qu'il est cuit, & à l'heure même tirez vos biscuits hors du four, & les ôtez tout chauds de leurs moules.

Biscuit d'amandes ameres. Echaudez bien une demi-livre d'amandes douces & une demi-livre d'amandes ameres, pelez-les & les pilez dans un mortier; étant bien pilées, ôtez-les du mortier, battez dans un plat avec une cuiller environ dix blancs d'œufs & délayez bien votre pâte d'amandes dedans avec deux livres de sucre en poudre le mêlant bien avec la gâche, ensuite vous les dresserez sur du papier de la grosseur d'une petite noix; vous les rangerez proprement & les mettez cuire au four: il faut prendre garde que le four ne soit trop chaud, parce que ces biscuits veulent être menés doucement au commencement. Quand ils seront cuits, vous les ôterez du four & vous ne les levez point du papier qu'ils ne soient froids; ensuite vous les ferrerez en lieu sec.

Biscuit de citron. Mettez dans un mortier un blanc d'œuf, un peu de jus de citron, & gros comme deux noisettes d'écorce de citron crud rapée bien menu; pilez le tout ensemble en y ajoutant du sucre en poudre peu-à-peu jusqu'à ce que cela fasse une pâte maniable & qu'elle soit pourtant un peu dure, étendez-la sur une table avec un rouleau, y jettant dessus & dessous un peu de sucre en poudre, ensuite coupez-la de telle grandeur qu'il vous plaira, arrangez vos biscuits sur du papier, mettez-les cuire au four, & donnez-leur une chaleur douce; il faut environ un quart d'heure pour les cuire: retirez-les quand le sucre sera bien ferme, & les ferrerez en lieu sec.

Biscuit de chocolat. Il se fait de la même manière que celui de citron; on met un peu de chocolat rapé au-lieu de jus & d'écorce de citron: on n'en doit mettre qu'autant qu'il en faut pour lui en donner l'odeur & la couleur, & le reste se fait de même.

Brioche. Voyez Pain beni.

Choux, petits choux, espèce de petit gâteau. Prenez des petits fromages à la crème qui soient bien gras, selon la quantité que vous en voulez faire, mettez-les dans une casserole avec deux poignées de farine, à proportion de la quantité de votre fromage, ajoutez-y de l'écorce de citron verd hachée menu & un peu de sel, détrempez bien le tout avec une gâche ou une cuiller: étant bien mêlé, mettez-y quatre ou cinq œufs, incorporez

bien le tout ensemble, & faites-en une pâte comme celle de beignet, mais plus forte; après il faut prendre des petites tourtières, les engraisser de beurre & y mettre ensuite à chacune un peu de cette farce avec une cuiller; puis auparavant que de les mettre au four pour les faire cuire, vous les dorez doucement avec un jaune d'œuf battu: étant cuits, vous les pouvez glacer avec du sucre fin, ou y faire une glace bien blanche, comme on peut voir à l'article du *Gâteau d'amandes*, & les remettre un moment à l'entrée du four pour faire sécher cette glace.

Crème pâtissière. Mettez dans une terrine huit jaunes d'œufs, deux poignées de fleur de farine, un peu de sel menu & du sucre en poudre à discrétion, délayez bien le tout ensemble dans un peu de lait, ensuite mettez sur le feu une chopine de bon lait, & quand il commencera à bouillir vous y verserez des jaunes d'œufs détremés, & tournerez toujours avec une cuiller jusqu'à ce qu'il soit épais comme de la bouillie qui est cuite; vous y ajouterez une cuillerée d'eau de fleur d'orange & la mettrez dans un plat: elle vous servira à faire des tourtes, tartelettes & ratons.

Crème à l'Italienne. Mettez dans une casserole une chopine de lait avec du sucre en poudre, un peu de cannelle en bâton afin d'en relever le goût, & un peu de sel; faites-le bouillir, ensuite délayez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, & tout d'un tems passez le lait avec les œufs trois ou quatre fois dans une étamine, puis versez-le dans un plat & le mettez au four ou sous un couvercle, feu dessus & dessous, jusqu'à ce que la crème soit cuite & bien prise: on la sert chaude ou froide.

Crème brûlée. On délaie dans une casserole quatre ou cinq jaunes d'œufs avec une bonne pincée de farine & du sucre en poudre, on y verse peu-à-peu une chopine de bon lait, & on y ajoute un peu d'écorce de citron confite hachée menu, ou de l'écorce d'orange: pour la faire plus délicate on peut y mêler de pistaches ou des amandes pilées avec une goutte d'eau de fleur d'orange, ensuite on met la casserole sur le feu & on la remue toujours, prenant garde qu'elle ne s'attache au fond: étant bien cuite, on la verse dans un plat d'argent ou de faïence, on la met sur le fourneau allumé, & on la fait cuire encore jusqu'à ce qu'on voie qu'elle s'attache au bord du plat: alors on la tire en arrière & on la poudre de sucre par-dessus; ensuite on prend la pelle du feu bien rouge, & du même tems on en brûle la crème afin qu'elle prenne une belle couleur d'or, puis on la sert.

Crème croquante. Prenez quatre ou cinq jaunes d'œufs frais, délayez-les dans un plat en y versant du lait peu-à-peu jusqu'à ce que votre plat soit presque plein, mettez-y du sucre en poudre suffisamment avec la rapure d'un citron, ensuite mettez le plat sur un fourneau allumé, & remuez toujours avec la cuiller jusqu'à ce que la crème soit un peu formée: alors ralentissez un peu l'ardeur du feu & continuez de remuer toujours avec la cuiller, & en remuant jetez votre crème sur le bord du plat, en sorte qu'il n'en reste que peu dans le fond, & qu'elle ait ainsi formé un bord tout-autour du plat; ayez soin qu'elle ne brûle point & qu'elle reste seulement attachée au plat: étant cuite, faites-lui prendre une belle couleur avec la pelle rouge, & après avec la pointe du couteau vous détachez tout ce bord d'autour du plat, faisant en sorte qu'il reste entier: vous la remettez dans le même plat & la laissez encore un peu sécher dans le four, de sorte qu'elle soit croquante à la bouche pour la servir.

Crème vierge. Il faut prendre cinq blancs d'œufs frais, les bien fouetter & les mettre dans une casserole avec du sucre en poudre, un peu de sel menu, un petit morceau de cannelle en bâton, du lait ce qu'il en faut, & un peu d'eau de fleur d'orange, le tout étant bien battu, vous le versez dans un plat & le mettez sur le feu pour faire cuire votre crème: étant cuite, vous la dorez avec la pelle rouge & servez chaudement.

Crème à frire. Cassez huit œufs dans une casserole, mettez-y deux poignées de farine, & délayez bien le tout ensemble peu-à-peu avec une pinte de lait; mettez-y un peu de sel, un peu de beurre, de l'écorce de citron confite hachée menu, & du sucre en poudre: le tout étant bien délayé, posez la casserole sur le feu, & remuez toujours jusqu'à ce que la crème soit formée: étant cuite, mettez un peu de farine sur une table bien nette, versez-y votre crème de manière qu'elle s'étende d'elle-même & qu'étant refroidie elle fasse comme une omelette cuite; ensuite vous la coupez par morceaux de la grandeur que vous souhaitez, & les faites frire dans du sain-doux ou beurre affiné, prenant garde qu'ils ne s'attachent dans la poêle: ayant pris belle couleur, tirez-les & les laissez égoutter: dressez-les dans un plat; poudre-les de sucre, arrosez-les d'un peu d'eau de fleur d'orange, & les servez chaudement.

On peut, si l'on veut, lorsque cette crème est étendue sur la table, avoir du beurre chaud dans une poêle, & la faire frire ensuite comme une omelette: quand elle a pris couleur d'un côté, on la verse sur un plat, & on la fait couler doucement dans la poêle pour lui faire prendre couleur de tous côtés: il faut la sucrer & la glacer, puis la servir chaudement.

Crème de chocolat. Faites bouillir une pinte de lait avec un quarteron de sucre pendant un quart d'heure, puis délayez deux jaunes d'œufs, mettez-les dans la crème & la faites encore bouillir trois ou quatre bouillons; ôtez-la ensuite de dessus le feu, & y mettez du chocolat rapé jusqu'à ce que la crème en ait pris la couleur, remettez-la après trois ou quatre tours sur le feu; l'ayant passée à l'étamine, dressez-la dans un plat & la servez chaudement.

Crème blanche. Prenez trois demi-setiers de lait & un demi-quarteron de sucre, que vous faites bouillir pendant un demi-quart d'heure, ôtez-les ensuite de dessus le feu & y mettez deux blancs d'œufs bien fouettés; remuez bien toujours le tout ensemble, & remettez votre crème sur le feu, faites-la bouillir quatre ou cinq bouillons en la fouettant toujours, puis dressez-la dans un plat; étant refroidie, arrosez-la d'eau de fleur d'orange, poudre-la de sucre fin & la servez.

Crème de pistaches. Prenez environ trois onces de pistaches, échaudez-les & les pilez dans le mortier avec un peu d'écorce de citron confite; le tout étant bien pilé, vous prenez une ou deux pincées de farine avec trois ou quatre jaunes d'œufs, délayez-les ensemble dans une casserole avec environ un quarteron de sucre en poudre, y versant du lait peu-à-peu; il en faut un peu plus d'une chopine: le tout étant bien délayé, vous prenez vos pistaches pilées, vous les délayez bien avec le lait & les passez à l'étamine deux ou trois fois; après cela faites cuire votre crème comme les autres: étant cuite, versez-la dans un plat & la servez froide.

Darioles. Cassez dans une terrine sept à huit œufs frais, & les délayez bien avec un litron de fleur de farine, mettez-y du sel menu à discrétion; vous pouvez y mettre du sucre en poudre si vous souhaitez: quand cela sera bien délayé, versez-y peu-à-peu du lait la quantité qu'il en faut, comme si vous vouliez faire de la bouillie: le tout étant bien délayé, faites-le cuire sur le feu aussi comme de la bouillie: étant cuite, tirez-la & la versez dans une autre terrine, puis faites une pâte fine, formez les darioles de la grandeur que vous souhaitez, & les laissez refluyer & raffermir à l'air sur une planche: quand elles seront bien refluyées, vous les garnirez de la farce cuite de l'épaisseur d'un pouce, & l'étendrez également par-tout; vous mettez dessus un peu de beurre frais par petits morceaux & les ferez cuire au four sur du papier graissé de beurre ou poudré de farine; il ne faut qu'un quart d'heure pour les cuire: étant cuites, tirez-les, poudre-les de sucre, & mettez-y une petite goutte d'eau de fleur d'orange ou d'eau-rose.

Echaudés au beurre ou au sel. Jetez sur une table un demi-litron de farine, faites-y une petite fosse au milieu & y mettez un demi-verre de levure de bière, & au défaut gros comme une noix de levain, détrempez le tout ensemble avec de l'eau chaude, formez-en une pâte mollette & la tournez en forme d'un petit pain, puis mettez-la dans un lieu chaud, afin qu'elle revienne ou se renfle promptement; si c'est en été, elle pourra se renfler suffisamment en un demi-quart d'heure, & dans une autre saison il faudra plus de tems.

En attendant que le levain fermente, vous mettez sur la table un quart de fleur de farine, & y ferez une fosse au milieu; mettez-y une livre de beurre frais que vous manierez & ramollirez entre vos mains s'il est trop dur; ajoutez-y une once ou un peu plus de sel menu, & formez-en une pâte avec de l'eau froide: lorsque cette pâte sera pétrie à demi, vous prendrez votre levain, le mêlerez avec votre pâte, & achèverez de pétrir le tout ensemble; ensuite vous la roulerez & la couperez par petits morceaux, que vous moulez avec la main en petits pains qu'il faudra étendre pour en former des échaudés.

Ensuite ayez dans un chaudron ou dans une poêle à confiture de l'eau & la mettez sur le feu; lorsqu'elle sera prête à bouillir, jetez-y dedans vos échaudés, & les y laissez jusqu'à ce qu'ils reviennent dessus: alors remuez-les un peu dans cette eau avec une écumoire, & les laissez jusqu'à ce qu'ils soient raffermis, & pour le connoître vous tirerez un de vos échaudés, & vous verrez s'il est assez ferme, ensuite vous les ôterez hors de l'eau avec une écumoire, & les mettrez refluyer & refroidir sur un clayon, puis

les porterez au four ; il ne faut qu'un quart d'heure pour les faire cuire : il est bon que le four soit chaud comme pour cuire de gros pâtés. Si les échaudés ne prennent point suffisamment de couleur en cuisant , il faudra faire un peu de feu clair à un des côtés du four , afin que la chaleur se rabatte sur les échaudés & leur donne de la couleur.

Les échaudés au sel se font de la même manière , à l'exception du beurre qui n'y entre point.

Echaudés aux œufs. La pâte des échaudés aux œufs se prépare comme celle des échaudés au beurre ; sur un quart de farine on doit mettre quinze œufs & seulement une demi-livre de beurre : il est nécessaire que la pâte soit bien maniée & plus mollette que celle des autres échaudés , afin qu'elle se gonfle mieux & que la pâtisserie en soit plus délicate. Il ne faut point leur donner le four si chaud qu'aux autres.

Echaudés glacés. Prenez des échaudés aux œufs quand ils sortent de l'eau , laissez-les égoutter & raffermir , ensuite coupez-les par moitié entre les deux croûtes , mettez-les tremper dans du lait avec du sucre , couvrez-les & les mettez sur la cendre chaude pendant quatre ou cinq heures pour les tenir chaudement : il ne faut pas qu'ils bouillent , de peur qu'ils ne se mettent en bouillie ; ensuite on les tire du lait & on les met égoutter , puis on les fait frire dans du sain-doux neuf : étant frits & bien colorés , on les tire proprement avec une écumoire , on les poudre de sucre , on les glace d'un côté & ensuite de l'autre , & on les sert chaudement.

Epice douce des Pâtisiers. Elle est composée de deux onces de gingembre & d'une once de poivre battus ensemble , à quoi on ajoute du clou de girofle battu , de la muscade rapée bien menu & de la cannelle battue , de chacun une once sur une livre de sel ; le tout mêlé ensemble & conservé en lieu sec.

Flamiches. Mettez sur une table bien nette environ une livre & demie de bon fromage gras & un peu salé qui soit fait depuis dix ou douze jours , écrasez ce fromage avec vos mains & le maniez jusqu'à ce que vous ne sentiez plus de grumeaux en le passant plusieurs fois sous un rouleau de bois , ensuite ajoutez-y une livre & demie de bon beurre frais , deux onces de sel ou environ qui soit menu , & huit ou neuf œufs ; maniez ensemble toutes ces choses jusqu'à ce qu'elles soient bien liées comme si c'étoit de la pâte bien molle ou de la farce , après cela étendez-la bien sur une table & versez-y un verre d'eau ou de lait , afin que votre farce se détrempe & devienne claire pour ainsi dire comme si c'étoit des œufs battus.

Votre farce étant faite , prenez environ un quart de fleur de farine , répandez-en sur la farce environ les deux tiers , qu'il faut mêler & incorporer avec cette farce , ensuite mêlez-y presque le reste de votre farine , à la réserve d'une ou de deux poignées. Quand vous aurez ainsi lié votre pâte , vous la poudrez d'un peu de farine , & la maniez doucement deux ou trois fois dans l'espace d'un bon demi-quart d'heure ; puis il faudra étendre un peu cette pâte une ou deux fois avec le rouleau , & la mettre en masse pour la laisser reposer un demi-quart d'heure , ensuite roulez-la en long & la coupez pour en faire des gâteaux de telle grandeur qu'il vous plaira , & leur donnez l'épaisseur de deux travers de doigt , plus ou moins , à proportion de leur grandeur.

On mettra ces gâteaux sur du papier graissé de beurre , puis on les façonnera tout-autour du bord , on piquera le dessus , on les dorera d'œuf & on les mettra au four : il ne faut qu'une demi-heure pour les cuire. Le four doit être bien bouché , afin de leur donner plus de couleur , regardez de fois à autre aux gâteaux pendant qu'ils sont au four , afin d'empêcher qu'ils ne soient brûlés.

Gâteau mollet fait dans une tourtière. Mettez dans une terrine deux petits fromages à la crème qui soient frais faits avec un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu , & quatre œufs , blanc & jaune , incorporez bien le tout ensemble en y mêlant peu-à-peu trois petites cuillerées de fleur de farine ; ajoutez-y trois bonnes cuillerées de sucre en poudre & un peu de sel menu ; il faut que cette farce soit à-peu-près de la consistance de la bouillie qui est cuite , & si vous jugez qu'elle soit trop épaisse , mettez-y une petite cuillerée de lait ou d'eau pour la rendre plus coulante ; ensuite graissez le dedans d'une tourtière avec un petit morceau de beurre frais , versez votre farce dedans , enforte qu'il y en ait par-tout l'épaisseur d'un travers de doigt , & mettez la tourtière dans le four ou sur la braïse , & en ce cas couvrez la tourtière de son couvercle sur lequel vous mettrez de la cendre chaude &

& aussi de la braïse , faisant enforte qu'il n'y en ait pas plus en un lieu qu'en un autre : il faudra de fois à autre , découvrir la tourtière , afin de voir si le gâteau se cuit & prend plus de couleur en un endroit qu'en l'autre : il faudra aussi ôter une partie de la braïse qui est du côté de la partie du gâteau trop colorée. Si ce gâteau renfle beaucoup pendant qu'il cuit , desorte qu'il touche au couvercle de la tourtière , c'est un signe qu'il y a trop de feu , ou que ce gâteau est trop épais : c'est pourquoi vous diminuerez le feu , ou vous retirerez un peu la tourtière hors du feu , & la tiendrez découverte un peu de tems pour donner de l'air au gâteau afin qu'il s'abaisse ; puis vous recouvrirez la tourtière avec son couvercle garni d'un peu de braïse , & vous la remettrez sur de la cendre chaude pour achever de faire cuire ce gâteau : il faut environ trois quarts d'heure pour le faire cuire à loisir. Lorsqu'il sera cuit suffisamment , vous le mettrez sur une grande assiette & vous le poudrez de sucre par-dessus : il est bon chaud & froid.

Si vous faites cuire ce gâteau dans un four , il ne faut point couvrir la tourtière , il cuira plus facilement , & vous pourrez le faire plus épais en lui donnant l'épaisseur d'un bon pouce ou un peu plus , à proportion de la hauteur de la tourtière.

Gâteau mollet sans fromage. Mettez deux litrons de farine sur une table bien propre , faites-y une fosse au milieu , jetez-y peu-à-peu environ une chopine de crème ou lait pour détremper la farine & en former une pâte , mettez-y du sel menu à discrétion & quatre œufs , pétrifiez bien le tout ensemble : votre pâte étant formée , étendez-la avec un rouleau & la couvrez d'une livre de beurre frais , ensuite incorporez bien le beurre avec votre pâte en la maniant comme il faut. Formez votre gâteau de la grandeur que vous souhaitez , dorez-le d'œuf & le mettez cuire au four : il faut trois quarts d'heure pour le cuire , & que le four soit raisonnablement chaud.

Gâteau feuilleté. Prenez trois livres de fleur de farine , détrempez-la avec de l'eau , mettez-y si vous voulez quelques jaunes d'œufs & un peu de sel menu : votre pâte étant pétrie un peu molle , vous la mettez en pain & la laissez reposer environ une demi-heure afin qu'elle se ressuie ; ensuite étendez-la avec le rouleau à l'épaisseur d'un doigt , en la poudrant dessus & dessous de farine : votre pâte étant ainsi étendue , vous prenez deux livres & demie de bon beurre frais & l'étendez sur votre abaisse ; pliez votre pâte en double , desorte qu'elle renferme le beurre : vous l'étendez une seconde fois , y jettant de la farine de fois à autre , & la repliez de même jusqu'à cinq ou six fois en la poudrant de farine à chaque fois : enfin à la dernière fois que la pâte est en masse , vous l'étendez de l'épaisseur que vous voulez que soit votre gâteau , vous le dorez d'œuf & le ferez cuire au four sur du papier graissé de beurre.

Gâteau feuilleté d'une autre manière. Mettez sur une table bien propre deux litrons de fleur de farine , faites-y une fosse au milieu , mettez-y un fromage mou qui n'ait point été écrémé , cassez-y quatre œufs & y ajoutez du sel menu raisonnablement , joignez-y une livre de beurre frais , & du tout formez-en une pâte en y ajoutant un peu de lait , faites enforte que la pâte soit maniable : quand la pâte sera faite , mettez-la en pain & la laissez reposer une demi-heure pour qu'elle s'essuie , ensuite étendez-la avec le rouleau & la pliez en quatre , étendez-la encore & la repliez jusqu'à trois ou quatre fois , puis formez votre gâteau de l'épaisseur d'un pouce , dorez-le d'œuf & le faites cuire au four sur un papier graissé de beurre ou un peu de farine dessous , afin que le gâteau ne s'attache point au papier.

Gâteau d'amandes. Mettez sur une table un litron , ou un peu plus de fleur de farine , faites un creux au milieu , mettez-y trois jaunes d'œufs & une demi-livre de sucre en poudre , ajoutez-y une demi-livre d'amandes douces que vous aurez pelées à l'eau chaude & ensuite bien pilées dans un mortier de marbre , de pierre ou de bois , mettez-y aussi un quarteron de bon beurre frais , ajoutez-y un peu de sel menu & un peu de fleur d'orange , maniez bien ensemble toutes ces choses , & si la pâte vous semble trop dure , vous y ajoutez un peu de crème ou de lait. Lorsque cette pâte sera préparée , étendez-la uniment en forme de gâteau sur du papier qui soit graissé de beurre , donnez-lui l'épaisseur d'un bon doigt & le mettez au four : il faut lui donner un feu doux ; une heure suffit pour le faire cuire. Quand il sera tiré du four , glacez-le de sucre de cette manière : on met un peu de blanc d'œuf crud sur une assiette , on le bat un peu , & on y jette du sucre en poudre bien fin jusqu'à ce qu'il soit un peu épais ; on y met un peu d'eau de fleur d'orange & on mêle bien le tout ensemble , ensuite on prend cette glace avec un couteau , & on l'étend dessus le gâteau d'amandes , puis on le remet un peu de tems à l'entrée du four pour sécher la glace ; & aussi-tôt qu'il sera hors du four , on peut piquer sur le gâteau du canelas un peu

haut, ou des lardons d'écorce de citron confite qu'il faut piquer proprement pendant que la glace est chaude, & le mettre en lieu sec.

Gâteau de Milan. Il faut sur une livre de fleur de farine, demi-livre de beurre frais & demi-livre de sucre en poudre; mêlez bien la farine avec le sucre, puis mettez le beurre au milieu avec quatre jaunes d'œufs & un peu d'eau de fleur d'orange ou d'eau de rose, & pétrissez bien le tout: si la pâte est trop dure, ajoutez-y un jaune d'œuf ou un peu d'eau tiède; la pâte étant bien pétrie & maniée suffisamment, vous l'étendrez en forme de gâteau & le mettrez sur du papier graissé de beurre: il faut donner à ce gâteau environ l'épaisseur de deux bons pouces: vous pouvez aussi façonner le bord. Laissez un peu revenir votre gâteau, ensuite dorez-le d'œufs une fois ou deux & le mettez au four: on peut auparavant le piquer par endroit. Il pourra être cuit suffisamment en une bonne demi-heure.

Gaufres au lait ou à la crème. Mettez deux litrons de fleur de farine sur une table bien propre, faites-y un creux au milieu, cassez-y six œufs & les délayez ensemble en y ajoutant du lait ou de la crème, mettez-y la grosseur du poing de fromage mou qui n'ait point été écrémé, & environ une demi-livre de bon beurre fondu & du sel menu à discrétion; mêlez bien toutes ces choses ensemble, & lorsque la pâte sera bien liée, vous mettrez chauffer le gaufrier sur un petit feu clair: quand il sera chaud d'un côté, vous le ferez chauffer de l'autre en le retournant: on ne doit pas le chauffer jusqu'à ce qu'il fume, parce qu'il seroit trop chaud & brûleroit les gaufres.

Lorsque le gaufrier sera chaud suffisamment, il faudra l'ouvrir & le graisser des deux côtés avec un morceau de bon beurre que vous tenez dans un coin de serviette, & mettra dedans environ la grosseur d'un petit œuf de votre pâte que vous étendrez un peu en long, après vous fermerez doucement le gaufrier en le pressant un peu & le mettrez sur le feu; quand vous jugerez qu'elle pourra être cuite d'un côté, vous le tournerez de l'autre, afin que la gaufre soit cuite des deux côtés; puis vous la levez doucement hors du gaufrier, ayant soin auparavant de couper avec un couteau tout ce qui déborde, qui est ordinairement brûlé & noir.

Quand il y en a une de cuite, vous faites encore chauffer votre fer, & le graissez à chaque fois avec le beurre qui est dans la serviette, & continuez jusqu'à la fin.

Gaufres au sucre. Cassez six œufs dans une terrine, ajoutez-y une demi-livre de sucre en poudre & une demi-livre de fleur de farine, ou un peu plus; détrempez bien toutes ces choses ensemble, ensuite mettez-y un quarteron de bon beurre frais qui soit fondu, & l'incorporez bien dans la pâte avec une gâche ou cuiller. Si vous jugez que la pâte soit trop claire, vous y ajouterez un peu de sucre & de farine pour l'épaissir. Quand la pâte sera comme il faut, vous mettrez chauffer le fer & les ferez cuire comme les gaufres au lait.

Gaufres d'une autre manière. Faites chauffer une pinte de lait dans un petit chaudron, un peu plus que tiède; mettez dans une terrine ou autre vaisseau environ deux livres de fleur de farine; délayez-la bien peu-à-peu avec le lait un peu chaud; ajoutez-y une bonne demi-cuillerée de bonne levure de bière, c'est-à-dire de la levure qui soit épaisse; mettez-y ensuite trois quarterons de beurre frais, que vous aurez fait fondre dans un poëlon; ajoutez-y du sel menu, puis jetez dans la pâte une douzaine de jaunes d'œufs, en les y délayant doucement avec une cuiller de bois.

Il est bon d'observer que quand les œufs sont incorporés dans la pâte, on ne doit plus la remuer que légèrement, parce que les gaufres seroient moins légères si on remuoit beaucoup & rudement la pâte.

On met le vaisseau où est la pâte au coin du feu, & on le couvre chaudement jusqu'à ce qu'elle soit levée ou renflée; il faut bien deux heures pour faire lever ou bouffer cette pâte; cela dépend de la bonté de la levure que l'on y a mise.

Quand la pâte sera bien boursofflée, on fera chauffer le gaufrier, & on le frottera de beurre, comme on a dit ci-devant, puis on y mettra de la pâte avec une cuiller; en même-tems on fermera le gaufrier, & on le mettra sur un petit feu clair, ou sur un fourneau, avec du charbon allumé.

Macaron. Pelez & pilez une livre d'amandes douces, comme celles de massépain; étant pilées, ajoutez-y quatre blancs d'œufs & une livre de sucre en poudre, puis mêlez bien le tout ensemble; vous pouvez y ajouter un peu d'eau de fleur d'orange & le piler encore un peu; après quoi vous dresserez vos macarons sur du papier en long ou en ovale, les éloignant un peu les uns des autres afin qu'ils ne se touchent point: ayant tout dressé, vous les poudrez de sucre fin & les mettrez cuire au four jusqu'à ce qu'ils soient fermes

par-dessus: il faut que la chaleur du four soit douce, & que l'âtre pourtant soit un peu chaud, afin de faire pousser la pâte & la faire bouffer: le macaron doit être au four un peu plus long-tems que le massépain, parce qu'il est plus épais: on peut y laisser le macaron jusqu'à ce que le four soit refroidi, ensuite le lever de dessus le papier & le mettre en lieu-sec.

Massépain commun. Ayez deux livres d'amandes douces, mettez-les dans de l'eau presque bouillante, laissez-les-y tremper un quart d'heure, ensuite tirez-les & les pelez, jetez-les à mesure dans de l'eau fraîche, puis ôtez-les pour les mettre égoutter sur une serviette; étant bien essuyées, pilez-les dans un mortier, y ajoutant à diverses fois un peu de blanc d'œuf, afin qu'elles ne deviennent point en huile: il faut piler les amandes jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte bien douce; ce qui se connoît lorsqu'en la maniant entre les doigts il ne se rencontre aucune dureté.

La pâte étant bien pilée, on clarifie une livre de sucre, on le fait cuire à la plume & on jette la pâte dedans, mêlant bien le tout ensemble avec la gâche sur un petit feu, en remuant toujours de peur qu'elle ne s'attache à la poêle: on connoitra que la pâte sera comme il faut, quand en la touchant du dos de la main, rien ne s'attachera, ce qui est une marque qu'elle est assez desséchée: pour lors on la tire hors de la poêle & on la met sur une assiette, ayant soin de la poudrer de sucre dessous & dessus; étant refroidie, on la place sur une table, & on la façonne de telle manière qu'il plaît, en la maniant avec du sucre en poudre. On peut la passer à la seringue, mettant au fond une plaque de fer-blanc ou de cuivre rouge qui soit percée dans le milieu d'un trou à y fourrer le petit doigt, & qui soit faite en petite dent tout-autour; on les dresse sur du papier en rond ou en long. On peut aussi façonner cette pâte en abaisse bien mince, & la couper de telle grandeur qu'on souhaite, puis les ranger sur du papier & les mettre cuire au four. A l'égard de ceux-ci, quand ils sont cuits, on les leve de dessus le papier, on glace le dessous de la même manière que le gâteau d'amandes, & on les met encore un moment dans le four pour faire sécher la glace: on les serre en lieu sec pour s'en servir au besoin.

Massépain Royal. Avec la même pâte on fait encore du massépain royal: pour cela on prend de la même pâte, on la file sur une table avec du sucre en poudre, & on la fait de la grosseur du doigt; on la coupe par morceaux & on en fait des anneaux à y passer le doigt dedans, ensuite on trempe ces anneaux dans du blanc d'œuf battu, & on les jette après dans du sucre en poudre, d'où on les tire pour les ranger sur du papier & les faire cuire ensuite au four.

Pain-beni & Brioches. Ayez un demi-boisseau de la plus belle fleur de froment, de laquelle vous prendrez le tiers pour faire le levain que vous détrempez avec levure de bière & eau chaude: quand il sera fait, vous le laisserez revenir dans une jate de bois que vous aurez fait chauffer, & qu'il faudra bien couvrir en hiver: si c'est en été, il faut deux heures pour la faire revenir suffisamment, & en hiver six heures: lorsque vous verrez qu'elle sera renflée, vous détrempez avec de l'eau chaude le reste de la farine avec le levain, vous y mettez un demi-quarteron de sel bien menu, une livre & demie de bon beurre frais, une demi-douzaine d'œufs & un fromage mou, & si la pâte étoit trop liée, vous pouvez y ajouter du lait: vous mêlerez bien le tout ensemble, & le pétrirez sur une table bien propre en le froissant avec la paume de la main le plus long-tems que vous pourrez, l'étendant & retournant de tous côtés; & après l'avoir long-tems froissé, vous le façonnerez sur la pelle avec laquelle vous le voulez enfourner, l'y laisserez bien revenir & le piquerez avec un morceau de bois pointu, afin qu'il ne se boursoffle pas: lorsqu'il sera prêt, vous le dorerez & l'enfournez, bouchant bien le four comme au pain; cependant il est nécessaire de prendre garde qu'il n'ait pas trop de couleur.

Quand il sera cuit & que vous le tirerez, il faudra le poser doucement sur quelque rond de bois ou sur un clayon pour le laisser refroidir, de crainte qu'il ne se rompe.

La dorure sera faite simplement avec des œufs battus sans eau: on se sert d'une petite brosse à long poil pour le dorer; il est bon que le poil soit délié: au défaut de brosse on peut se servir d'un petit balai de plumes. Avec la même pâte on peut faire des brioches & les dorer de même.

Une demi-heure suffit pour cuire un pain-beni d'un demi-boisseau de farine; mais il faut que le four soit un peu moins chaud que pour le gros pain.

Poupelain. Prenez des fromages à petits choux, ce sont des fromages non écrémés qui sont faits du même jour, laissez-les bien égoutter, puis mettez ces fromages dans une terrine avec trois œufs, deux poignées de farine & un peu de sel menu; délayez bien le tout ensemble avec une gâche de bois: cela fait, posez votre farce sur du papier graissé de

beurre, ou bien dans une tourtière aussi graissée; étendez-le en forme d'abaisse épaisse environ d'un travers de doigt; mettez-y çà & là quelques petits morceaux de bon beurre frais dessus & le portez cuire au four: il ne faut qu'une petite demi-heure pour faire cuire cela: étant cuit, tirez-le, ouvrez-le proprement en deux pour en séparer les deux croûtes l'une d'avec l'autre; ensuite faites un peu roussir une quantité suffisante de bon beurre frais dans une tourtière, & y plongez la croûte de dessus la première; laissez-l'y un peu de tems & l'en retirez, prenant garde de ne la pas rompre; mettez-la égoutter sur un petit clayon, puis trempez votre autre croûte de la même manière, & la mettez aussi égoutter: les deux croûtes étant égouttées, poudrez-les bien de sucre dessus & dessous, & arrosez-les dedans d'un peu d'eau de fleur d'orange. Vous pouvez, si vous voulez garnir le dedans de la croûte de dessous de petites tranches d'écorce de citron confite, & la couvrir de la croûte de dessus qu'il faudra bien sucrer; après quoi vous remettrez le poupelain à l'entrée du four afin de le sécher, & pour le tenir chaudement jusqu'à ce que vous vouliez le servir.

Ratons. Jetez sur une table bien propre un litron de fleur de farine, faites une petite fosse au milieu, mettez-y un quarteron de beurre frais, une demi-once de sel menu & un demi-setier d'eau tiède; maniez bien le tout ensemble & en formez une pâte bien liée & mollette, ensuite faites-en de petites abaisses rondes de l'épaisseur d'un quart d'écu, donnez-leur la grandeur qu'il vous plaira; ordinairement on les fait petites & on les met dans de petites tourtières graissées de beurre, ou sur du papier aussi graissé ou bien poudré de farine, afin qu'ils ne s'attachent point au papier; on les garnit d'un peu de farce, comme on l'a marqué à la crème pâtissière, il n'en faut guère mettre; ensuite on les dore légèrement d'un jaune d'œuf, & on les met cuire au four: étant cuits, on les poudre de sucre & d'une goutte d'eau de fleur d'orange, puis on les sert chaudement.

Talmoufes. Prenez gros comme les deux poings de fromage qui soit fait de lait non écrémé, mettez-le dans une terrine, cassez-y deux œufs, ajoutez-y un peu de sel menu, une bonne poignée de fleur de farine, & gros comme un œuf de beurre frais, maniez bien le tout avec la main, faites en sorte qu'il soit bien délayé; si la farce est trop épaisse, ajoutez-y un peu de lait; prenez garde qu'elle ne soit point trop claire, mais qu'elle soit d'une bonne consistance: faites une pâte fine, tirez-en des petites abaisses rondes de la grandeur que vous souhaitez, mettez de la farce dessus raisonnablement au milieu, ensuite relevez les bords des trois côtés, pincez-en bien les coins afin qu'en cuisant ils ne se relâchent point, dorez les talmoufes d'un jaune d'œuf battu, & les faites cuire au four dans des petites tourtières que vous graisserez de beurre fondu, ou sur du papier aussi graissé de beurre: prenez garde de ne point trop mettre de farce dans les talmoufes, parce qu'elles renflent au four, & qu'elles couleront dehors en cuisant.

Tarte à la crème. Faites une abaisse de pâte fine, formez la tarte de la grandeur que vous souhaitez & y faites un bord autour de la hauteur de deux doigts ou environ, donnez-lui l'épaisseur d'un écu au plus à proportion de sa grandeur; faites en sorte que le milieu du fond soit un peu plus épais que le reste, mettez-la sur une planche avec un papier beurré par-dessous, laissez ressuyer la croûte & la garnissez de crème pâtissière, l'étendant par-tout également, ensuite vous la couvrirez de bandes de pâte bien mince, vous la poudrez de sucre, & la mettrez cuire au four: quand elle sera cuite vous la poudrez encore de sucre & d'un peu d'eau de fleur d'orange.

Tartelettes. Les petites tartelettes se font de même, excepté qu'elles sont plus petites.

Tarte au fromage ou Flan. Prenez du fromage mou non écrémé, suivant la quantité que vous voulez faire de tartes; mettez-le dans une terrine, & salez-le à discrétion; faites fondre un morceau de beurre frais & le jetez dedans, ajoutez-y des œufs, blanc & jaune, suivant la quantité du fromage, mettez-y un peu de fleur de farine, & mêlez bien tout cela ensemble avec la gâche, jusqu'à ce que le tout soit bien délayé: si la farce est trop épaisse, versez-y un peu de lait & la rendez épaisse comme de la bouillie qui est cuite; ensuite formez les tartes de telle grandeur que vous jugerez à propos, & de la même manière que l'on a dit ci-dessus, & les remplissez de la farce que vous étendrez bien également; mettez dessus des petits morceaux de beurre frais; dorez de jaune d'œuf le bord des tartes, & les portez sur du papier, graissé de beurre, cuire au four: étant cuites, tirez-les & les poudrez de sucre.

Tarte au fromage d'une autre manière. Prenez un fromage mou qui soit fait de lait non écrémé & qui soit bien ressuyé, écrasez-le sur une table bien propre avec un rouleau; mettez le ensuite dans une terrine & y ajoutez un demi-setier ou environ de bonne crème

douce qui soit épaisse, quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de sel menu, & une pincée de feuilles de persil qui soit haché bien menu: mêlez bien le tout ensemble avec une gâche ou cuiller, puis versez cette farce sur une abaisse de pâte fine qui ne soit pas plus épaisse qu'un écu & large comme une assiette: étendez bien cette farce, & mettez dessus un peu de beurre frais rompu par petits morceaux; couvrez votre tarte d'un couvercle de même pâte bien mince; mouillez les bords avec un peu d'eau, soudez-les ensemble exactement, & y faites un cordon façonné comme il vous plaira: cette tarte ressemble à une petite tourte; dorez le couvercle, & faites une petite ouverture en croix au milieu, pour donner de l'air à ce qui est dans la tarte; relevez un peu les pointes de cette ouverture, & la faites cuire au four sur un papier graissé de beurre: il faut une bonne demi-heure ou environ pour la faire cuire. Vous en pouvez faire plusieurs, suivant la quantité de farce que vous avez.

Tourte de confitures. Garnissez une tourtière d'une abaisse de pâte feuilletée, poudrez cette abaisse d'un peu de sucre en poudre, mettez-y ensuite telles confitures qu'il vous plaira; vous pouvez mettre moitié de verjus d'un côté, & moitié de groseilles de l'autre: étendez bien l'un & l'autre par-tout proprement avec une cuiller, y en mettant d'une épaisseur raisonnable; vous pouvez y ajouter aussi un peu d'écorce de citron confite coupée en petites tranches déliées; poudrez-y un peu de sucre par-dessus; couvrez votre tourte d'une abaisse bien mince qui soit découpée par fleurons, un au milieu & quelques-uns autour; dorez-la légèrement & la mettez au four; faites-la cuire promptement, car il n'y a que la croûte à cuire; lorsqu'elle sera cuite, vous la sucrerez par-dessus & la remettrez un peu au four; puis l'ayant retirée, vous pouvez encore la poudrer d'un peu de sucre.

Tourte de pommes. Faites une abaisse de pâte fine & en garnissez une tourtière, remplissez-la un peu en hauteur de pommes pelées & coupées par tranches après en avoir ôté les cœurs & les pépins, couvrez-la d'une pareille abaisse, dorez-la & la mettez cuire au four: quand elle sera cuite, vous la tirerez du four & levez adroitement le couvercle avec un couteau en le passant tout-autour; ensuite vous réduirez en marmelade les pommes en les écrasant avec un couteau: il faut y mettre du sucre en poudre à discrétion & bien mêler le tout ensemble, puis étendre bien la marmelade de pommes par toute la tourte, la larder d'écorce de citron confite y poudrer un peu de cannelle en poudre, & encore un peu de sucre en poudre par-dessus, puis la servir froide.

Tourte de cerises. Prenez des cerises, ôtez-en les queues & les noyaux, jetez-les dans une poêle avec un peu d'eau, mettez-y du sucre ce qu'il en faut & les faites cuire: étant cuites, écumez-les & les laissez refroidir; faites une abaisse de pâte feuilletée, mettez-la proprement dans une tourtière, l'ayant auparavant graissée de beurre, & rangez proprement vos cerises dedans: couvrez la tourte d'une autre abaisse découpée, faites un bord autour de la tourte, dorez-la d'œuf tout-autour & la mettez cuire au four: étant cuite, tirez-la & la poudrez de sucre, puis remettez-la un moment à l'entrée du four pour la glacer; tirez-la de la tourtière, mettez-la sur un plat & la servez chaudement.

Tourte d'abricots. Prenez des abricots, pelez-les & en ôtez les noyaux; faites-les cuire dans une poêle avec du sucre & un peu d'eau: étant cuits, tirez-les & les laissez refroidir, dressez une abaisse de pâte feuilletée & la mettez dans une tourtière, rangez vos abricots dedans & la couvrez d'une autre abaisse découpée; faites un bord autour, dorez-la & la faites cuire comme celle de cerises, puis servez-la de même.

Tourte de prunes. Prenez des prunes, ôtez-en la peau & les noyaux, dressez une abaisse de pâte feuilletée & la mettez dans une tourtière, l'ayant auparavant graissée de beurre; rangez vos prunes dedans avec quelques tranches d'écorce de citron confite & du sucre en poudre ce qu'il en faut; couvrez la tourte d'une autre abaisse découpée, faites un cordon autour, dorez-la d'œuf & la mettez cuire au four: étant cuite, servez-la comme les autres.

Tourte de franchipane. Passez à l'eau chaude un quarteron d'amandes douces pour en ôter la peau, pilez-les dans un mortier avec deux onces d'écorce de citron confite, ajoutez-y deux jaunes d'œufs frais & deux macarons si vous en avez, mettez-y du sucre en poudre à discrétion & un peu d'eau de fleur d'orange, pilez bien le tout ensemble, mettez-y ensuite une chopine de crème douce, mêlez bien le tout & le passez à l'étamine; faites-la cuire: étant cuite, dressez une abaisse de pâte feuilletée dans une tourtière que vous aurez graissée de beurre, versez votre crème dedans & l'étendez comme il faut; mettez çà & là quelques petits morceaux de beurre frais par-dessus; couvrez votre tourte de la même pâte coupée par petites bandes, ensuite dorez-la légèrement d'un jaune d'œuf & la faites cuire: étant cuite, poudrez-la de sucre, remettez-la encore un moment au four & la servez chaudement.

CHAPITRE IV.

Des Confitures & des Liqueurs, par ordre alphabétique.

AVANT que d'entrer dans la manière de confire, il est bon d'expliquer comment on clarifie le sucre. Il faut mettre dans une poêle quatre ou cinq livres de sucre avec une chopine ou trois demi-setiers d'eau & poser la poêle sur le feu: quand le sucre sera fondu & qu'il commencera à bouillir, on jettera dedans un blanc d'œuf fouetté avec les doigts, & on le fera bouillir jusqu'à ce qu'il s'enfle prêt à répandre: pour lors on y verse un peu d'eau froide pour le faire rabaisser; & lorsqu'à la deuxième fois il vient à s'élever, on l'ôte de dessus le feu, & on le laisse reposer un demi-quart d'heure, pendant lequel le temps la crasse noire monte au-dessus, & on l'ôte doucement avec l'écumoire; on le passe ensuite au travers d'une serviette mouillée, & il est clarifié.

Il est encore nécessaire de savoir les différentes cuissons, pour n'être pas obligé de les répéter dans les articles où il en est parlé.

Premièrement, il y a la cuisson à *lissé*, c'est-à-dire, quand le sucre est clarifié & qu'on lui a donné quelques bouillons: on connoît qu'il est à lissé, en trempant le bout du second doigt dedans & le portant ensuite sur le pouce, & les ouvrant un peu, il se fait de l'un à l'autre, un petit filet qui se rompt d'abord, & qui reste en goutte sur le doigt: pour lors il est à lissé.

Secondement, il y a la cuisson à *perlé*, c'est-à-dire, après qu'on l'a fait encore un peu bouillir, on réitère le même essai; & si en séparant vos deux doigts, le filet qui se fait se maintient de l'un à l'autre, alors il est à perlé.

Troisièmement, il y a la cuisson à *soufflé*; c'est-à-dire, après que le sucre a bouilli quelques autres bouillons, on trempe l'écumoire dedans & l'ayant un peu secoué, on souffle dans les trous en allant & revenant d'un côté à l'autre, & s'il en sort comme des étincelles ou petites bouteilles, il est à soufflé.

Quatrièmement, il y a la cuisson à la *plume*; c'est-à-dire, lorsqu'après quelques autres bouillons on souffle encore à travers l'écumoire, il en part de plus grosses & plus longues étincelles ou bouteilles qui s'élèvent en haut, alors il est à la plume.

Cinquièmement, il y a la cuisson à *café*; & pour connoître quand le sucre est à ce degré, on prend un pot plein d'eau fraîche, on trempe le doigt dedans, & ensuite dans le sucre; on le retire incontinent pour le remettre dans l'eau fraîche, on détache le sucre qui y est attaché, & s'il se casse ensuite en faisant un petit bruit, il est à café.

Et enfin la cuisson au *caramel*, qui est le dernier degré qu'on donne au sucre: on le reconnoît tel, lorsque lui ayant fait prendre encore quelques bouillons, on réitère l'essai comme à la cuisson à café; on met ce petit morceau de sucre sous la dent; s'il ne s'y attache point comme une poix, & qu'au-contraire il casse net, il est comme il faut: alors on doit le retirer aussitôt & l'employer à ce que l'on juge à propos. Quand on fait du sucre d'orge, il faut qu'il soit à cette cuisson: il est essentiel de bien veiller à le prendre au point qu'il doit être, parce qu'il seroit dangereux qu'il ne brûlât tout-à-fait, & il ne seroit plus propre à rien de bon à cause qu'il sentiroit toujours le brûlé. A l'égard du choix du sucre, le plus blanc, le plus dur & le plus sonnant est le meilleur.

Abricots verts confits au liquide. Il faut avoir des abricots verts avant que le noyau commence à durcir, c'est-à-dire, quand ils sont gros environ comme le pouce: il y en a qui les pelent légèrement pour en ôter le duvet, & qui les jettent à mesure dans de l'eau fraîche; d'autres pour en ôter le duvet, font une lessive de cette manière: ils mettent de l'eau dans un chaudron avec de la cendre de bois neuf, placent le chaudron sur le feu, & ont soin d'ôter, avec l'écumoire, tous les charbons qui nagent dessus: cette eau ayant bouilli quelque temps, ils la tâtent pour voir si elle est douce & grasse: pour lors ils l'ôtent de dessus le feu & laissent reposer, ensuite ils en versent tout le clair dans une poêle & la mettent sur le feu; puis quand elle commence à bouillir, ils jettent dedans deux ou trois abricots, pour essayer si le fruit se nettoie bien de son duvet: alors ils jettent tous les autres dedans & empêchent qu'ils ne bouillent, en les remuant toujours avec l'écumoire; quand ils y ont été un peu de temps, ils prennent garde si le duvet s'ôte bien comme à l'essai: alors ils les tirent de cette lessive, les jettent en même temps dans de l'eau tiède, & les nettoient bien de leur duvet, ensuite ils font chauffer de l'eau & les jettent dedans, ils les font bouillir à grands bouillons pour les faire blanchir, & ils connoissent qu'ils sont blanchis, quand en les piquant avec une épingle, elle ne résiste point & entre aisément; pour lors

ils couvrent bien la poêle avec un plat, & les laissent reverdir sur un petit feu pendant une heure, d'où ils les retirent pour les mettre encore dans de l'eau fraîche: ensuite ils ont du sucre clarifié dans une poêle & la mettent sur le feu, puis quand le sucre commence à bouillir, ils mettent les abricots égouttés dedans & les font bouillir à petit feu: il faut qu'il y ait assez de sirop pour que les abricots baignent dedans: il les font bouillir à deux feux & laissent refroidir, pour que les abricots prennent bien sucre, après quoi il les mettent sur un petit feu & font cuire le sirop à perlé: alors ils les couvrent d'un plat pour les faire reverdir, puis ils ôtent la poêle du feu, les laissent refroidir, & les mettent ensuite dans des pots pour les conserver liquides: quand ils les veulent mettre au sec, ils ne les versent point dans des pots, mais ils les jettent sur un tamis égoutté, & les rangent sur des ardoises, sur des planches bien nettes, ou sur des feuilles de fer-blanc faites exprès: ils mettent du sucre en poudre bien sec dans une serviette, les poudrent légèrement, & les portent sécher à l'étuve: quand ils sont secs d'un côté, ils les retournent de l'autre, les poudrent encore légèrement de sucre & les remettent à l'étuve; ensuite ils les mettent sur des tamis pour les achever de sécher: étant bien secs, ils les rangent proprement dans des coffrets sur du papier blanc, & les placent en lieu sec. Si de ceux que vous gardez liquides, vous voulez dans la suite les mettre au sec, vous n'avez qu'à les égoutter de leur sirop, & pratiquer la même chose qu'à ceux que nous venons d'expliquer.

Abricots mûrs confits au liquide. Prenez telle quantité d'abricots que vous voudrez, qui ne soient point trop mûrs, pelez-les le mieux & le plus délicatement que vous pourrez & en ôtez le noyau, mettez-les à mesure dans l'eau fraîche, faites-en chauffer d'autre qui soit prête à bouillir, mettez vos abricots dedans, & les y laissez sans que l'eau bouille, jusqu'à ce qu'ils remontent au-dessus de l'eau, & pour lors vous les retirerez & les mettrez égoutter sur un tamis, puis sur une livre de fruit vous mettrez une livre de sucre, que vous ferez cuire à la plume: vous jetterez vos abricots dedans l'un après l'autre, vous les mettrez sur le feu & leur donnerez deux ou trois bouillons seulement, puis vous les retirerez de dessus le feu & les laisserez refroidir, pour leur faire jeter leur humidité & prendre le sucre; ensuite vous coulerez votre sirop dans une autre poêle, pour le faire rebouillir sept ou huit bouillons sans vos abricots: après vous remettrez vos abricots doucement dans votre sirop, vous leur donnerez sept ou huit bouillons encore, vous ôterez votre poêle de dessus le feu & les laisserez refroidir tout-à-fait; puis remettez-les sur le feu, & les achevez en leur donnant encore quelques bouillons; ensuite vous les ôtez du feu, vous les laisserez refroidir, & les mettez dans des pots pour les garder liquides.

Si vous les voulez tirer au sec sur le champ, vous n'avez qu'à les mettre égoutter sur un tamis & les ranger sur des ardoises, les poudrer légèrement de sucre, les mettre à l'étuve & les achever comme des abricots verts. Il vaut mieux les tirer au sec tout de suite que de les garder liquides, parce qu'ils sont sujets à s'engraïsser; les abricots verts s'engraissent de même.

Abricots à mi-sucre. Prenez des abricots mûrs, pelez-les proprement & en ôtez le noyau, puis faites cuire autant pesant de sucre à la plume, mettez doucement vos abricots dedans, & les faites prendre un petit bouillon pour leur faire jeter leur eau: ôtez-les du feu, & les laissez refroidir; ensuite mettez-les sur le feu & les faites bouillir jusqu'à ce qu'ils n'écument plus: étant bien écumés, ôtez-les de dessus le feu & les laissez encore refroidir: tirez votre sirop dans une autre poêle, & le faites bouillir à part jusqu'à ce qu'il soit cuit à perlé; ensuite glissez votre fruit dedans & lui faites prendre un bouillon, puis vous mettrez vos abricots dans des pots pour les conserver liquides, ou bien vous les tirerez tout d'un temps au sec de la manière qu'on a dit pour les abricots verts.

Si de ceux que vous avez gardé liquides, vous les voulez dans la suite tirer au sec, il faut faire chauffer de l'eau dans une poêle & mettre vos pots où sont vos abricots dedans jusqu'à une certaine hauteur, afin que l'eau n'entre point dedans, mais qu'elle les échauffe de manière que le sirop se rende plus liquide & qu'on puisse les en tirer en leur entier: pour cela, quand ils sont bien échauffés, on les renverse sur un tamis & on les range ensuite sur des ardoises, on les poudre, comme les autres, de sucre, on les met sécher à l'étuve, & on les acheve de sécher comme les abricots verts.

Abricots séchés au four. Voyez ci-devant, page 193, la manière de faire sécher les fruits qu'on veut garder secs.

Amandes vertes confites au liquide & au sec. Elles se confisent de la même manière que les abricots verts; ainsi consultez-en l'Article.

Caffé, est une graine qui ressemble aux haricots : il en vient de Perse & autres contrées du Levant : on en fait une boisson qui est fort en usage. Pour cela, on prend du café en feves ce qu'on en souhaite, on l'épluche bien & on le met dans une poêle de fer qui soit bien écurée, ou bien on se sert d'une poêle à confiture, ou d'une terrine qui soit neuve & qui ne sert qu'à cela; il faut dans l'un ou dans l'autre de ces vaisseaux bien fricasser ces feves sur un feu de charbon, & les remuer toujours avec une spatule de bois, afin qu'elles grillent également par-tout, jusqu'à ce qu'elles soient noires & de couleur de fer, prenant garde que le café ne brûle : étant rôti comme il faut, on le tire de la poêle & on le jette sur une serviette pour l'essuyer d'une huile que le café jette, ensuite on le broie dans un petit moulin fait exprès; & si on n'en a point, on le pile dans un mortier, on le passe dans un tamis, & on le serre dans un sac de cuir, de peur qu'il ne s'évente. Pour le préparer, vous faites bouillir une pinte d'eau dans une cafetière, & quand l'eau bout, vous la retirez du feu, & mettez dedans trois cuillerées de café en poudre, ou bien, si vous voulez le peser, un demi-quarteron pour pinte suffit, & vous le mêlez bien avec l'eau, puis remettez la cafetière auprès du feu, & le faites bouillir doucement dix ou douze bouillons, & s'il veut monter, vous l'empêchez en le retirant un peu du feu : ayant ainsi bouilli, vous l'ôtez du feu & le laissez reposer, afin que le marc tombe au fond : quand on est pressé, on verse dedans une petite cuillerée d'eau froide pour le clarifier plutôt. Votre café étant ainsi préparé, vous le versez dans vos tasses par inclination tout chaud, & y jetez des petits morceaux de sucre à discrétion, suivant votre goût : quelques-uns y mettent du sirop de sucre préparé.

On le fait aussi au lait : pour cela on fait bouillir du lait au lieu d'eau, & quand il bout, on a soin de le bien écumer, puis on met la même dose de café, & on le sert de même.

Le café rafraîchit le sang, il dissipe & abaisse les vapeurs & les fumées du vin, il aide à la digestion, il réveille les esprits, & empêche de trop dormir ceux qui ont besoin de veiller.

Nous avons le café gros & blanchâtre qui nous vient par Mocka, & le petit verdâtre qui nous est apporté du Caire : on préfère celui-ci comme le plus mûr, le meilleur au goût, & le moins sujet à se gâter. Les vaisseaux de terre vernissés sont les plus propres pour le rôti, à cause de l'impression que ceux de fer ou d'airain peuvent lui communiquer. La marque du juste degré de sa torréfaction, est la couleur tirant sur le violet. On ne doit le pulvériser qu'autant & au moment qu'on veut l'insérer, afin qu'étant aussi-tôt jetté & mêlé dans l'eau bouillante, l'infusion en soit plus agréable & souffre moins de dissipation de ses parties volatiles.

Cerises liquides. Ayez des belles cerises & bien mûres, ôtez-en les queues & les noyaux ; faites fondre trois quarterons de sucre pour livre de fruit : clarifiez-le & le faites cuire à soufflé ; mettez vos cerises dedans & leur faites prendre une quinzaine de bouillons couverts : après cela, ôtez-les de dessus le feu, & les laissez refroidir ; mettez-y un verre de jus de groseilles pour leur donner une belle couleur ; remettez-les ensuite sur le feu & les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit revenu à perlé : écumez-les bien, mettez-les dans des pots, & les couvrez de papier, quand elles seront froides. Si vous les voulez tirer au sec, après qu'elles sont confites de cette manière, jetez-les sur un tamis pour les égoutter : étant froides, rangez-les sur des ardoises, poudrez-les légèrement de sucre, & les mettez sécher à l'étuve : quand elles sont seches d'un côté, on les retourne de l'autre : on les poudre encore de sucre, & on les acheve de sécher sur des tamis ; ensuite on les serre dans des boîtes avec du papier blanc, on les range lit par lit, & on met du papier entre, puis on les place en lieu sec.

Si vous les voulez confire au liquide avec le noyau, il faut seulement leur couper la moitié de la queue, leur donnant la cuisson du sucre un peu plus forte, à cause du noyau, & observer la même chose que pour les autres.

Cerises séchées au four. Pour cela, on les met sur une claie ; il faut que la chaleur du four soit modérée, c'est-à-dire, qu'on les met dans le four quand le pain est retiré : lorsqu'elles sont seches comme il faut, on les serre dans des boîtes pour le besoin. Au surplus voyez ce qui a été dit ci-devant, page 193.

Chocolat, est une composition de cacao, de vanille, de clous de girofle, de cannelle, de macis & de sucre, dont on fait une pâte, qu'on met par livre, demi-livre & quarteron. Le chocolat soutient & rétablit la chaleur naturelle, il nourrit, dissipe les humeurs, fortifie & entretient la voix. On en fait une liqueur qui échauffe & fortifie l'estomac & la poitrine, elle se fait de cette manière.

Mettez

Mettez de l'eau dans une chocolatiere ou cafetière, laissez-la bouillir, & sur quatre prises ou tassées d'eau, mettez-y un quarteron de chocolat rapé menu, avec un quarteron de sucre, supposé que le chocolat ne soit point assez sucré : laissez bouillir le tout trois ou quatre bouillons, & le tirez du feu, puis laissez-le un peu mitonner : quand on est prêt à le servir, on met un bâton dedans, au bout duquel il y a une espee de masse, qui est toute découpée, & on le tourne en le roulant dans les mains, cela fait mousser la liqueur : on en verse une tasse, & on recommence encore à tourner, pour le faire encore mousser, jusqu'à ce qu'on ait tout servi : il ne faut point que la masse du bâton touche le fond de la chocolatiere en le tournant. Si vous n'en voulez qu'une tasse, ne mettez qu'une tassée d'eau avec une once de chocolat, & gros comme une noix de sucre.

Si vous voulez faire du chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-dessus, que vous ferez bouillir, ayant attention qu'il ne tourne & qu'il ne s'en aille par-dessus : vous le retirerez après du feu, & y mettez autant de chocolat rapé & de sucre comme à l'autre : vous pouvez pourtant diminuer la dose du sucre, si vous l'aimez moins sucré : le tout ainsi mis dans la chocolatiere, vous le remuerez bien, avec le bâton, pour le faire mousser, & le servirez.

Citrons ou Oranges confites au liquide & au sec. On les confit entiers, en bâtons ou en zestes : pour cela, soit oranges ou citrons, il faut choisir les plus beaux, les peler proprement & légèrement, & les mettre à mesure dans l'eau fraîche afin qu'ils ne noircissent point : ensuite vous faites chauffer de l'eau sur le feu, & quand elle bout, vous mettez vos oranges ou citrons dedans, & les laissez bouillir jusqu'à ce qu'ils soient mollets : vous essayerez avec une tête d'épingle : si elle entre aisément dans la chair du citron, c'est une marque qu'ils sont cuits & assez blanchis ; alors vous les tirez hors de l'eau, les remettez dans de l'eau fraîche, & y passerez un ou deux jus de citron pour les tenir blancs : puis vous les en retirerez pour les vuider, avec une petite cuiller faite exprès, par le bout où tenoit la queue, si vous les voulez entiers ; sinon vous séparerez l'écorce en quartiers ou en bâtons, & vous en ôterez le jus : à mesure que vous les vuidez ou coupez par quartiers, vous les remettez dans l'eau fraîche, ensuite vous faites clarifier du sucre & le laissez un peu cuire : vous tirez vos citrons hors de l'eau, vous les mettez dans le sucre, & les faites bouillir sept ou huit bouillons ; il est bon que les citrons ou oranges nagent dans le sucre : versez le tout dans une terrine & les laissez prendre sucre jusqu'au lendemain ; ensuite égouttez le sirop, sans ôter le fruit, faites-lui prendre une trentaine de bouillons, & le jetez sur vos citrons qui sont dans la terrine : vous les laissez en cet état encore prendre sucre pendant trois ou quatre heures ; vous égouttez encore le sucre & le faites cuire jusqu'à ce qu'il soit à lissé : vous le jetez encore sur votre fruit, & le laissez encore refroidir : enfin vous l'égouttez pour la troisième fois ; vous l'augmentez de sucre, supposé qu'il n'y en ait pas assez ; vous le faites cuire jusqu'à perlé : vous mettez votre fruit dedans, & lui faites prendre un bouillon ou deux ; ensuite vous ôtez la poêle du feu, vous rangez votre fruit dans des pots, & versez par-dessus du sirop ce qu'il en faut : quand ils sont froids, vous les couvrez de papier & les gardez liquides. Vous pouvez les tirer au sec sur le champ : pour cela, il faut les mettre égoutter de leur sirop ; & quand ils sont froids, vous faites cuire du sucre neuf à la plume, vous jetez votre fruit dedans, & lui faites prendre un bouillon couvert : après cela, ôtez la poêle du feu, & laissez-la un moment abaisser le bouillon : puis vous travaillez & blanchissez votre sucre dans un coin de la poêle contre le bord, & passez vos citrons dans ce sucre blanchi ; tirez-les ensuite du sucre avec deux fourchettes, & les mettez égoutter sur un clayon de fil-d'archal, ils seront bientôt secs. Quand, de ceux que vous avez gardés liquides, vous en voulez tirer au sec, vous n'avez qu'à pratiquer la même chose, ayant soin auparavant de les égoutter de leur sirop.

Si vous voulez faire des zestes, il faut couper l'écorce des citrons de haut en bas le plus mince que vous pourrez, & les couper par petites bandes larges d'un doigt, pour les mettre à mesure dans l'eau fraîche, de peur qu'ils ne noircissent ; ensuite vous faites chauffer de l'eau, & quand elle bout, vous les jetez dedans & les faites blanchir : vous connoissez qu'ils sont blanchis, lorsqu'en en prenant un il s'écrase aisément sous les doigts ; alors il les faut retirer de l'eau, les remettre dans de nouvelle eau fraîche, & les changer de deux ou trois eaux ; ensuite les tirer de l'eau, les égoutter & les mettre au sucre clarifié : vous leur faites prendre sept ou huit bouillons, vous ôtez la poêle du feu, & les versez dans une terrine, ou vous les laissez jusqu'au lendemain, que vous égouttez

le sirop comme ci-dessus : après quoi vous le faites cuire à liffé & le jetez sur vos zestes : vous les laissez en cet état jusqu'au lendemain que vous les égouttez encore, & que vous faites cuire le sirop à perlé pour le jeter encore dessus : quand ils sont froids, vous les tirez du sucre, vous les mettez égoutter sur une grille de fil-d'archal, & les portez sécher à l'étuve : ensuite vous les achevez de sécher en les mettant sur un tamis à l'étuve, & quand ils sont bien secs, vous les ferrez & vous vous en servez au besoin.

Coings confits au liquide. On doit choisir des coings bien mûrs qui soient jaunes & sains, les piquer avec la pointe d'un couteau, & les mettre bouillir dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets : ensuite on les tire pour les mettre dans l'eau fraîche; puis on les pele & on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, & on les jette à mesure dans l'eau fraîche : quand tout est pelé, on les tire de l'eau & on les met égoutter; après quoi on les jette dans un sucre cuit à liffé les ayant couverts, on les fait bouillir doucement à petit feu, on les ôte de tems en tems de dessus le feu pour les écumer : & pour les achever, on fera cuire le sirop à perlé, on les laissera refroidir, & on les mettra dans des pots : il faut pour livre de fruit livre de sucre.

Pour les faire bien rouges, quelques-uns y mettent un verre de vin vermeil en cuisant dans le sucre; mais pour le plus sûr, c'est d'y jeter de la cochenille préparée de cette manière : on pile un peu de cochenille dans un petit mortier, avec autant de crème de tartre : on fait bouillir un verre d'eau; & quand l'eau bout, on y met la cochenille & la crème de tartre dedans : puis on mêle bien le tout avec un petit bâton, & on y ajoute gros comme un pois d'alun pilé : il faut que cela ne bouille qu'un moment : ensuite on le passe dans un petit linge, & on en met dans les coings quand ils cuisent ce qu'on juge à propos.

Compote de Pommes de reinette. Prenez une demi-douzaine de pommes de reinette, coupez-les en deux & en ôtez les cœurs : piquez-les dans la peau avec la pointe d'un couteau, & les jetez à mesure dans l'eau fraîche; ensuite tirez-les, & les mettez dans une petite poêle avec un quarteron de sucre & quatre verres d'eau : couvrez-les & les faites cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient molletes, puis dressez-les dans un compotier, & si le sirop n'est pas assez cuit, faites-le prendre encore quelques bouillons, versez-les sur vos pommes, & les servez.

Compote de Pommes en gelée. Prenez huit pommes de reinette, pelez-les & les coupez en deux : ôtez-en les cœurs, & jetez les pommes à mesure dans l'eau fraîche, de crainte qu'elles ne noircissent : mettez les pelures & les cœurs avec encore quatre ou cinq pommes, coupées par morceaux, dans une poêle avec deux pintes d'eau, & faites une bonne décoction de tout cela : le tout étant bien cuit, passez-le au travers d'un tamis sans le presser; puis, dans cette décoction, vous mettez une demi livre de sucre, & la porterez sur le feu : ensuite vous jetez vos pommes pelées dedans, & les ferez cuire à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient molletes, ayant soin qu'elles ne cuisent trop & ne deviennent en marmelade; lorsqu'elles seront cuites, vous les retirerez de dessus le feu, les tirerez l'une après l'autre & les rangerez dans un compotier; cela fait, vous remettrez votre sirop sur le feu, & le ferez cuire jusqu'à ce qu'il soit en gelée, prenant bien garde de le laisser brûler; étant tiré & un peu refroidi, vous le remuerez bien avec une cuiller, vous en couvrirez vos pommes, & les servirez. On connoît que le sirop est en gelée, quand, en en prenant avec l'écumoire, on le voit tomber à grosses gouttes, & non pas couler par file.

Compote de Poires de petit muscat. Prenez deux livres de ces petites poires, piquez-les par la tête avec un piquoir, que cela pénètre jusqu'au cœur; puis pelez-les proprement, ratifiez-leur la queue & coupez-en un petit bout, jetez-les à mesure dans l'eau fraîche; ensuite faites bouillir de l'eau & les jetez dedans; faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites, après quoi retirez-les & les jetez dans de l'eau fraîche, faites fondre & clarifier une demi-livre de sucre, & vos poires étant tirées de l'eau, mettez-les dans le sucre, & les faites bouillir jusqu'à ce que le sirop soit presque fait; ensuite vous les retirerez du feu, vous les remuerez & les écumez bien, vous y jetez un demi-jus de citron; vous les dressez dans un compotier avec du sirop, & les servez.

Les compotes de Poires de roufflet, de bellissime, autrement dit jargonelle, de martin-sec & blanquette, se font de même; & comme elles sont plus grosses que les petits muscats, vous les pouvez blanchir, c'est-à-dire, les faire cuire dans de l'eau avant que de les peler; vous pouvez aussi les couper par la moitié, y mettre la même dose de sucre, & les achever de la même façon que celle ci-dessus.

Compotes d'autres Poires plus grosses, (comme bon-chrétien d'hiver, franc-réal, d'angobert

& autres.) Faites-les bouillir, dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elles soient cuites; ensuite vous les pelerez & les couperez en deux ou en quatre, vous en ôterez le cœur, & les jetez à mesure dans l'eau fraîche : puis vous ferez fondre du sucre à proportion du fruit, & le clarifierez; après quoi vous mettez votre fruit dedans, & ferez votre sirop comme aux autres compotes; étant hors de dessus le feu, vous les remuerez & écumez bien; puis, presserez dessus, la moitié d'un citron, vous les dressez dans un compotier, & les servez.

Compotes de Poires grillées. Faites griller des poires sur le charbon pour leur donner une belle couleur, & faites ensuite qu'elles soient bien grillées par-tout; puis tirez-les & les mettez cuire, sous une cendre chaude, pendant une demi-heure ou plus, si elles sont dures à cuire; ensuite, tirez-les & les nettoyez bien de leur peau brûlée; si elles sont grosses, coupez-les par la moitié & en ôtez le cœur; après quoi mettez-les dans un petit sirop, ou bien dans du sucre en poudre & un demi-verre d'eau; vous les ferez bouillir, & prendrez garde de ne les point trop laisser cuire; étant comme il faut, vous les dressez dans un compotier & les servez.

Compotes de Poires d'une autre manière. Prenez des poires de certeau, de martin-sec, de livre ou autres, pelez-les; & si elles sont grosses, coupez-les par quartiers & les mettez dans un pot de terre avec de l'eau, il n'en faut que pour les baigner; jetez-y un quarteron de sucre pour chaque livre de fruit, avec de la cannelle & un clou de girofle; couvrez bien le pot & les faites cuire à petit feu; lorsqu'elles seront à moitié cuites, versez-y un verre de vin rouge, & les tenez toujours bien couvertes pour les faire rougir, ayez soin de les remuer de tems en tems, de peur qu'elles ne s'attachent au fond : étant cuites, dressez-les dans un compotier, mettez-y du sirop dessus, & les servez.

Compotes de Coings rouges. Prenez des coings, pelez-les & les coupez par quartiers, ôtez-en les cœurs, & les jetez à mesure dans l'eau fraîche; prenez-en les pelures & les cœurs avec d'autres coings coupés par morceaux, faites-les bien bouillir, dans de l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, tirez-en une décoction, & passez-la au travers d'un tamis. Mettez cette décoction dans une poêle, sur le feu, avec du sucre raisonnablement, & de l'eau si la décoction est trop forte, jetez vos quartiers de coings dedans, & les faites bouillir à petit feu, ayant soin de les couvrir; ajoutez-y un petit morceau de cannelle en bâton : lorsque vos coings seront cuits, dressez-les dans un compotier, faites cuire votre sirop en gelée, versez-le sur votre fruit, & servez votre compote chaudement.

Si vous voulez que votre compote soit blanche, ne pelez point votre fruit, coupez-le seulement par la moitié, & le faites blanchir dans l'eau bouillante : quand votre fruit est mollet & cuit, tirez-le de l'eau bouillante & le jetez dans de l'eau fraîche; ensuite pelez-le proprement & le mettez encore dans de nouvelle eau fraîche, de peur qu'il ne noircisse; puis tirez-le, mettez-le dans un sucre clarifié, & lui faites prendre dix ou douze bouillons; écumez-le bien, dressez-le dans un compotier, versez le sirop dessus, & servez.

On peut encore, si l'on veut, sans faire blanchir les coings à l'eau, les envelopper dans du papier, les mouiller, les enterrer sous la cendre chaude, & les faire cuire doucement : lorsqu'ils sont cuits, on les tire du feu, on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs, on les pele & on les met dans une petite poêle avec un peu d'eau & de sucre, on les fait bouillir doucement jusqu'à ce que le sirop soit fait, on les écume bien, on les dresse dans un compotier, puis on les sert comme les autres.

Compote d'Abricots verts. Il faut les prendre dans le tems qu'on les prend pour les confire, ensuite les peler légèrement ou les passer à la lessive, comme nous l'avons marqué à l'Article des abricots verts confits, pour leur ôter leur duvet; après qu'ils sont pelés ou bien nettoyés de leur duvet, on les perce par le milieu avec un piquoir, & on les met, à mesure, dans l'eau fraîche; ensuite on fait bouillir d'autre eau sur le feu, & on les jette dedans pour les faire blanchir : quand ils sont blanchis, ce qui se connoît en les piquant avec une épingle, & qu'elle entre aisément, alors on les tire du feu, on les couvre pour les faire reverdir, & ensuite on les jette sur un tamis pour les égoutter : on les met dans du sucre clarifié & on les fait bouillir une douzaine de bouillons; puis on les laisse refroidir une heure ou deux pour leur faire prendre sucre : après quoi on les remet sur le feu, on leur fait encore prendre une douzaine de bouillons, & on les laisse aussi refroidir; puis on les dresse dans un compotier avec un sirop ce qu'il en faut, & on les sert froids.

Compote d'Abricots mûrs. Prenez une douzaine d'abricots, fendez-les par la moitié, & ôtez-en les noyaux : mettez ensuite une demi-livre de sucre dans une poêle, faites-le fondre avec un peu d'eau, & le laissez cuire jusqu'à perlé : rangez vos moitiés d'abricots

dedans, & les faites bouillir une trentaine de bouillons; ensuite retirez-les du feu & les remuez doucement, afin d'amasser l'écume que vous ôterez avec du papier: quand les abricots auront jeté leur eau, vous les remettrez sur le feu bouillir dix ou douze bouillons, & s'il y a encore de l'écume, vous l'ôterez, puis vous les laisserez refroidir, les dresserez dans un compotier & les servirez. Si par hasard vos abricots étoient trop durs, vous pouvez les passer à l'eau & les y faire prendre un bouillon ou deux: après quoi les retirer & les jeter dans l'eau fraîche, les égoutter & les mettre dans du sucre, comme nous l'avons dit ci-dessus. Si vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous: souvent on les pele, & souvent aussi on ne les pele pas, cela dépend de la fantaisie. Quand ils sont pelés, la compote est plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle sent plus le fruit; ce qui est le plus agréable.

Compote de Pêches. Elle se fait de la même manière.

Compote d'Amandes vertes. Elle se fait comme celle d'abricots verts dans la saison: ceux qui en veulent servir toute l'année, ont la précaution, comme aux abricots, d'en confire en liquide; &, lorsqu'ils veulent en faire des compotes, ils prennent de ces fruits ce qu'ils jugent en avoir besoin, & une partie de sirop qu'ils mettent dans une poêle, les font décuire avec un peu d'eau, les laissent bouillir quelques bouillons, & les dressent comme les autres dans un compotier, puis les servent chaudes ou froides.

Compotes de Groseilles vertes. Ayez de belles groseilles vertes, fendez-les par un côté avec un petit couteau, & en ôtez les pépins: faites chauffer de l'eau & les jetez dedans, il ne faut point qu'elle bouille: quand elles seront montées au-dessus de l'eau, vous ôterez la poêle de dessus le feu & les laisserez refroidir, en les couvrant de quelque chose pour les faire reverdir; ensuite tirez-les de l'eau & les jetez dans l'eau fraîche; puis faites clarifier du sucre & les mettez dedans: faites-les prendre une vingtaine de bouillons & les laissez refroidir pour prendre sucre: ensuite remettez-les sur le feu & leur donnez encore quelques bouillons; dresséz-les dans un compotier, & les servez.

Compote de Groseilles rouges. Egrenez une livre de belles groseilles, & faites cuire une demi-livre de sucre à la plume; jetez vos groseilles dedans, & leur faites prendre sept ou huit bouillons couverts: tirez-les du feu, écumez-les & les laissez refroidir; dresséz-les dans un compotier & les servez.

Compote de Cerises. Ayez des belles cerises, coupez-leur la moitié de la queue, & faites cuire du sucre à perlé; jetez vos cerises dedans, laissez-les prendre une quinzaine de bouillons; ensuite ôtez-les du feu, remuez-les & les écumez bien, puis dresséz-les dans un compotier: il faut demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Compote de Framboises. Prenez de belles framboises bien fraîches, qui ne sentent point la cantharide: faites cuire du sucre à perlé & y jetez votre fruit dedans; vous lui ferez prendre un bouillon couvert, puis vous ôterez votre poêle de dessus le feu, & laisserez prendre sucre à votre fruit pendant un quart d'heure, en le remuant un peu; donnez encore un bouillon à vos framboises, laissez-les refroidir & les dresséz dans un compotier: il faut, comme aux cerises, demi-livre de sucre pour livre de fruit.

Compote de Prunes. Ayez de belles prunes, soit perdrigon, mirabelle, ou autres, piquez-les autour avec une épingle; ensuite faites chauffer de l'eau, &, quand elle est prête à bouillir, jetez vos prunes dedans & les faites blanchir jusqu'à ce qu'elles soient molletes; puis tirez-les de l'eau & les mettez aussi-tôt dans l'eau fraîche, d'où vous les tirez & égouttez pour les mettre au sucre clarifié, & leur y faire prendre trois ou quatre bouillons: après quoi vous les ôtez du feu & les laissez prendre sucre; ensuite vous les remettez sur le feu bouillir encore deux ou trois bouillons, & les laissez reposer aussi un peu, pour qu'elles prennent bien sucre; vous leur donnez encore quelques bouillons; vous les écumez & les dresséz dans un compotier. Si votre sirop n'est pas assez cuit, vous l'achèverez à part & le verserez sur votre fruit: pour une livre de fruit il faut demi-livre de sucre.

Compote de Verjus. Prenez une livre ou deux de verjus du plus gros, fendez chaque grain par un des côtés, &, avec la pointe d'un petit couteau, vous en ôtez les pépins, & mettez les grains à mesure dans l'eau fraîche; ensuite faites bouillir d'autre eau sur le feu, tirez votre verjus de la première eau, & le laissez égoutter: quand votre eau bout, jetez votre verjus dedans; &, lorsque l'eau recommence à bouillir, tirez la poêle du feu, couvrez-la & la laissez refroidir. Faites fondre une livre de sucre & le clarifiez, puis mettez votre fruit dedans, & le faites bouillir à petit feu, le tenant toujours couvert; &, lorsque vous verrez qu'il verdira, vous l'achèverez promptement, comme les autres compotes.

Compote de Marrons. Faites cuire de beaux marrons sur la braïse, ayant soin auparavant de les fendre un peu avec un couteau: étant cuits, pelez-les proprement, & les applatissez un peu entre les mains; mettez-les dans une poêle, avec un peu de sucre clarifié, ou de sirop d'abricots ou de pommes, si vous en avez; jetez-y un peu d'eau pour le décuire, & faites mitonner vos marrons à petit feu: quand ils ont bien pris sucre, on les dresse dans un compotier avec le sirop, on presse dessus un jus de citron ou d'orange aigre, & on les sert.

Conserve de fleurs d'Orange. Prenez un quarteron de fleurs d'orange bien épluchées, hachez-les grossièrement, & les arrosez, en les coupant d'un peu de jus de citron, ensuite mettez clarifier une livre de sucre, & les faites cuire à la forte plume: étant à cette cuisson, vous le tirez de dessus le feu & le laissez reposer un moment; puis vous jetez votre fleur d'orange dedans, & la mêlez bien avec une cuiller dans le sucre, de manière que toute la fleur soit bien partagée par-tout: remuez bien le sucre tout-around de la poêle, jusqu'à ce qu'il commence à se former dessus une petite glace: alors vous coulez votre conserve dans des moules de papier, que vous avez préparés exprès: vous n'en jetez, si vous voulez, qu'une partie, & l'autre vous la dresséz promptement, avec une cuiller, en tablettes sur du papier. Celle qui sera dans des moules de papier, lorsqu'elle sera prise, vous la marquerez avec un couteau de la grandeur que vous voudrez qu'elle soit: puis, quand elle sera froide tout-à-fait, vous la casserez aisément à l'endroit où vous l'aurez marquée, vous la ferrerez, & vous vous en servirez au besoin.

Conserve de Violettes. Ayez un quarteron de fleurs de violette bien épluchées, pilez-les dans un mortier: faites cuire une livre de sucre à la petite plume, ôtez-le de dessus le feu, laissez-le un peu reposer, & remuez le sucre avec une cuiller quatre ou cinq fois autour de la poêle & au milieu: puis jetez vos fleurs pilées dedans, mêlez bien le tout, & y mettez un peu de jus de citron, si vous voulez. Vuidez aussi-tôt votre conserve dans des moules de papier, ou dresséz-la promptement en tablettes, avec une cuiller, sur du papier en rond, long ou ovale, comme vous le souhaiterez. A l'égard de celle qui est dans les moules, quand elle est prise, il faut la marquer avec la pointe d'un couteau de la grandeur que vous souhaitez; & lorsqu'elle sera froide, elle se rompra aisément.

Conserve de rapure de citron. Prenez un citron & le rapez de tous côtés jusqu'au jus: vous en prendrez la moitié, & vous ferez cuire une livre de sucre à la plume; vous mettez la rapure de citron dedans, & vous descendrez votre poêle de dessus le feu; vous remuerez bien le tout ensemble avec une cuiller; vous laisserez reposer votre sucre un moment; &, quand vous verrez que la glace se formera par-dessus, vous la dresserez dans des moules de papier; puis, lorsqu'elle sera froide, vous la couperez par petits carrés.

Conserve de pistaches ou d'Avelines, ou d'autres fruits. Prenez un demi-quarteron de pistaches cassées, passez-les à l'eau bouillante pour les peler: étant pelées, lavez-les dans l'eau nette, tirez-les & les faites sécher sur une serviette: pilez-les ensuite, en sorte qu'il ne reste point de grumeau, & mêlez-y un peu d'eau de fleur d'orange, ou de marmelade de quelque fruit que vous aurez, ou bien de la chair de citron ou d'orange: il faut bien piler & incorporer le tout ensemble; puis vous ferez cuire une livre de sucre à la plume, & mettez vos pistaches pilées dedans: vous descendrez votre poêle de dessus le feu, & remuerez bien le tout avec une cuiller: vous laisserez un peu reposer votre sucre, & quand vous verrez que la glace commencera à se former par-dessus, vous la dresserez comme les autres, puis vous la couperez en petits carrés lorsqu'elle sera prise.

Si vous voulez faire quelques autres conserves, vous pouvez faire de même, en observant bien l'humidité ou la sécheresse des fruits dont vous voulez faire de la conserve; &, si c'est de la conserve de cerises, il faut en ôter les noyaux, les écraser & les mettre dessécher sur le feu, pour leur faire dissiper toute leur humidité; en sorte qu'une livre soit réduite en un quarteron pour livre de sucre que vous ferez cuire à la plume: vous jetterez votre fruit dedans, & remuerez bien le tout avec une cuiller, puis vous dresserez votre conserve comme les autres. Vous ferez de même des framboises & des groseilles; mais, en les écrasant, il faut les passer au travers d'un tamis, à cause des pépins: les mettre dessécher, & faire cuire votre sucre à la forte plume: vous jetterez votre fruit dans votre sucre, après qu'il aura été bien desséché: vous remuerez bien le tout avec une cuiller, & les dresserez comme les autres dans des moules de papier; ou avec la cuiller sur du papier en rond, long, ou ovale, comme vous le souhaiterez.

Carnichons, sont de petits concombres, qui n'ont pu profiter & parvenir à maturité: on les

confit avec du vinaigre & du sel, pour en faire des salades l'hiver; on les prend sur la fin d'août & en septembre. Pour cela, on en prend telle quantité que l'on veut, gros à-peu-près comme le doigt: on les frotte avec un linge, ou bien on les fait sécher au soleil; & après avoir fiché un clou de girofle dans les plus gros, on les range proprement dans un pot de grès, on y met du sel raisonnablement, du poivre concassé & quelques clous de girofle; puis on verse par-dessus du vinaigre & de l'eau, c'est-à-dire, sur deux pintes de vinaigre fort une d'eau: il faut que les cornichons baignent; & pour servir de nourriture à ces sortes de salades, on confit en même tems de la passepierre, de l'estragon, des gros côtons de pourpier & des capres, même des fleurs de genêt & de petits melons: on a soin de bien fermer le pot avec du papier double, ou bien on coule du beurre fondu dessus pour qu'ils ne prennent point d'air; & au bout de six semaines, on s'en sert dans le besoin.

Cotignac. On prend une douzaine de coings; s'ils sont gros, il n'en faut que huit: on les coupe par petits morceaux, & on les fait bouillir dans cinq ou six pintes d'eau, pour en faire une bonne décoction; on fait réduire cela à deux pintes, que vous passerez dans un linge blanc, qui soit fort; puis, vous mettez votre décoction dans une poêle à confiture avec quatre livres de sucre, parce qu'une livre de fruit en décoction est une chopine mesure de Paris: vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, vous descendrez votre poêle de dessus le feu, & la laisserez un peu reposer: il ne faut point attendre que votre cotignac soit froid pour le verser dans des boîtes ou dans des pots; au-contraire il est nécessaire qu'il soit encore chaud: s'il n'étoit point assez rouge, vous pourriez vous servir de cochenille préparée, comme nous avons dit à l'Article des coings: de cette manière vous aurez du cotignac, qui se fait ordinairement dans les maisons pour garder & pour donner à ceux qui sont incommodés de la dysenterie; ce qui est aussi bon pour les gens en santé.

On appelle encore cotignac certaine confiture qu'on fait avec du moût, autrement dit du vin doux sortant de la cave ou du pressoir: pour cela vous mettez un seau de vin doux dans un chaudron, vous le faites bouillir sur un feu clair, & le laissez réduire jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un tiers: ensuite vous prenez des poires de rateau ou certeau; vous les pelez, les coupez par quartiers, vous en ôtez les cœurs & les jetez dans votre vin doux, puis vous les faites cuire prenant garde, en bouillant, qu'il ne brûle: & lorsque les poires sont cuites, & que le sirop a pris une bonne consistance, pour lors vous descendez le chaudron de dessus le feu, vous le laissez un peu reposer, & dressez votre cotignac dans des pots: quand il est froid, vous le couvrez de papier, & le ferrez pour vous en servir au besoin.

Crème. La plus naturelle qu'on puisse manger est celle qu'on leve de dessus les terrines de lait, quand il est un peu reposé: on la met dans une jatte, on y jette du sucre en poudre à discrétion, & on la sert.

Crème fouettée. Mettez de la crème fraîche, la quantité qu'il vous plaira, dans une terrine avec du sucre en poudre à discrétion, & le blanc d'un œuf frais; fouettez bien le tout ensemble avec un petit bâlai de bouleau; & à mesure qu'elle monte, levez ce qui est monté avec une écumoire, & dressez-la en pyramide dans une jatte. On la garnit tout-autour de Jardons d'écorce de citron verd confit, & on la sert.

Ceux qui aiment l'eau de fleur d'orange, peuvent y en mettre en la fouettant.

Eau de violette. Ayez des violettes cueillies avant le soleil levé & jamais par la pluie; deux bonnes poignées suffisent pour deux pintes d'eau: il faut les bien éplucher, & ne prendre que la feuille des fleurs qu'on met dans l'eau avec une demi-livre de sucre: on laisse infuser le tout pendant six heures, ensuite on le passe à travers un linge & on le met rafraîchir.

Eau de jasmin. On prend deux poignées de fleurs de jasmin épluchées, on les met infuser dans une pinte d'eau avec un bon quarteron de sucre pendant cinq ou six heures, ensuite on la passe dans un linge & on la fait rafraîchir. Si on est pressé, on peut la battre d'un pot dans un autre, jusqu'à ce qu'elle ait pris le goût de jasmin, puis la passer & la mettre rafraîchir.

Eau de fleur d'orange. Ayez un quarteron de fleurs d'orange & n'en prenez que la feuille, mettez-la dans deux pintes d'eau avec une demi-livre de sucre; faites infuser le tout dans une terrine pendant deux heures, ensuite passez-le à la chauffe ou dans un linge blanc & le mettez rafraîchir.

On peut faire de pareilles eaux que celles ci-dessus, de fleurs de jonquille, de roses muscates, de tubereuses, de giroflée, d'aillers, & généralement de toutes autres fleurs odoriférantes. Si la liqueur se trouve trop sucrée, vous y mettez de l'eau; si elle ne l'est pas assez, vous y ajouterez du sucre: l'infusion faite, vous passerez le tout à la chauffe, le ferez rafraîchir, & le donnerez à boire.

À l'égard des fleurs de roses, on peut les piler dans un mortier de marbre, les laisser fer-

menter dans une terrine pendant huit ou dix heures, puis les mettre dans un linge & en exprimer le suc dans une presse: si on les mettoit à la presse sans les avoir laissé fermenter, elles rendroient bien moins de suc & creveroient le linge.

Eau de fraises. Il faut sur une pinte d'eau mettre une livre de fraises que vous écraserez dans l'eau, puis vous y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre, & vous y presserez un jus de citron; vous laisserez ensuite infuser le tout pendant une demi-heure, vous le passerez à la chauffe jusqu'à ce que l'eau soit bien claire, vous la mettez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de groseilles. Prenez une pinte d'eau avec une livre de groseilles bien mûres que vous aurez épluchées, écraserez-les dans ladite eau & y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre; vous la laisserez infuser une demi-heure & vous la passerez ensuite à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, puis vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire: il n'y faut point de citron, parce qu'elle est aigre d'elle-même.

Eau de framboises. Il faut prendre une livre de framboises, les écraser dans une pinte d'eau, y mettre cinq onces de sucre, la laisser infuser une demi-heure, la passer à la chauffe, jusqu'à ce qu'elle soit claire, la faire rafraîchir & la donner à boire: il n'y faut point de jus de citron.

Eau de cerises. Dans une pinte d'eau, écraserez une livre de cerises mûres avec cinq onces de sucre, laissez le tout infuser, puis passez-le à la chauffe jusqu'à ce que l'eau soit bien claire, faites-la rafraîchir & la donnez à boire.

Eau d'abricots, de pêches ou de poires musquées. Dans une pinte d'eau mettez six ou huit abricots avec les noyaux cassés, pêches ou poires musquées: suivant leur grosseur, on en augmente ou l'on en diminue; vous les coupez par morceaux, leur donnez un bouillon dans ladite eau pour en tirer le goût; & le tout refroidi, vous y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre, puis lorsqu'il sera fondu, vous passerez l'eau à la chauffe jusqu'à ce qu'elle soit bien claire, vous la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de grenade. Il faut prendre une grenade mûre, la bien éplucher & l'écraser au plûtôt dans une pinte d'eau de peur qu'elle ne noircisse; vous mettez ensuite dans ladite eau un quarteron ou cinq onces de sucre; vous laisserez infuser le tout une demi-heure: ensuite vous le passerez à la chauffe jusqu'à ce que l'eau soit bien claire, vous la mettez rafraîchir & la donnerez à boire. Si la grenade ne donnoit point assez de couleur à votre eau, vous y mettriez une ou deux cuillerées de sirop de groseilles.

Eau de verjus. Ecraserez dans un mortier trois quarterons de grains de verjus, sans pourtant le piler, de peur que les pepins n'y donnent un mauvais goût; vous le jetterez ensuite dans une pinte d'eau, vous remuerez le verjus avec une cuiller, vous en ôterez tout le gros marc; & y mettez un quarteron ou cinq onces de sucre, suivant l'aigreur du verjus: aussi-tôt que le sucre sera fondu, vous passerez le tout à la chauffe jusqu'à ce qu'il soit bien clair, vous le ferez rafraîchir & le donnerez à boire.

Eau de cannelle. Faites bouillir une pinte d'eau, & lorsqu'elle aura bouilli vous la retirerez du feu & y mettez une demi-once de cannelle en bâton, que vous romprez par morceaux, & deux clous de girofle; vous boucherez bien le coquemar où est l'eau & la laisserez refroidir; ensuite cette eau étant froide, vous la mettez dans une bouteille que vous tiendrez bien bouchée, & en prendrez un demi-setier que vous mettez dans deux pintes d'eau: si vous n'en voulez qu'une pinte, vous n'y en mettez que la moitié du demi-setier ou environ sur chaque pinte, avec un quarteron de sucre ou environ, suivant qu'on l'aime: le sucre étant fondu, vous la mettez rafraîchir & la donnerez à boire.

Eau de coriandre. Dans une pinte d'eau bouillie & à demi-froide, mettez infuser une demi-once de coriandre grossièrement concassée pendant une bonne demi-heure, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'eau soit froide, puis vous y ajouterez un quarteron de sucre: quand le sucre sera fondu, vous passerez votre liqueur à la chauffe, la mettez rafraîchir & la donnerez à boire.

Si vous voulez faire glacer toutes ces eaux chacune en particulier, vous aurez des moules de fer-blanc faits exprès avec leurs couvercles; vous les emplirez de liqueur & vous les couvrirez de leurs couvercles: vous aurez un seau, vous rangerez vos moules dedans, & remplirez les vides de glace pilée avec des poignées de sel par-tout & par-dessus vos moules; car c'est ce qui fait que vos eaux se glacent. Le seau doit être percé d'un trou environ à la moitié de sa hauteur, pour donner issue à l'eau lorsque la glace se fond, de peur qu'elle ne fasse surnager vos moules. De tems en tems vous découvrez vos moules, & cassés la glace qui se fait premièrement à la surface de votre liqueur, vous la remuez avec une cuiller, afin qu'elle se glace en neige; & si elle étoit glacée grosse, vous la maniez avec

ladite cuiller pour la dissoudre, sans quoi elle n'auroit point de goût. Lorsque vous aurez manié toutes vos boîtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne soit point entré de glace salée dedans, vous les recouvrirez de glace & de sel pilé comme la première fois : si vous êtes pressé, pour les faire plus promptement glacer, vous les forcerez de sel, & vous n'aurez plus besoin de les remuer que lorsque vous les voudrez servir, & vous ne les dresserez dans vos tasses que quand vous serez prêt de le faire. Voilà en général comme se font toutes les eaux glacées.

Eau de la Reine d'Hongrie. J'ai donné ci-devant page 421, les différentes manières de la faire : mais en voici une toute particulière. Prenez de la fleur de romarin dans le tems qu'il est en fleur ; mais il ne la faut cueillir qu'après que le soleil aura donné dessus : faites-la essorer à l'ombre pendant vingt-quatre heures, en la remuant de tems en tems pour qu'elle sèche également ; ensuite pesez-en une demi-livre, mettez-la dans une bouteille de verre avec une pinte ou trois chopines d'esprit-de-vin, & la bouchez bien ; emplissez une futaille de fumier de cheval récemment tirée de dessous les chevaux, puis enterrez-y votre bouteille à un doigt près du sommet du goulot, de peur que la vapeur n'entre dedans quoi- qu'elle soit bien bouchée. Il faut la laisser dans ce fumier l'espace de six semaines ou deux mois ; ensuite vous la retirerez, & quand votre liqueur sera rouge & claire, & le marc tombé au fond, vous la verserez doucement par inclination. Cette eau, de la façon qu'elle est faite, est merveilleuse pour toutes fortes de foulures, blessures & autres incommodités.

Eau sans pareille. Prenez une pinte d'esprit-de-vin du meilleur, versez-le dans une bouteille, mettez-y une once d'essence de cedrat, & laissez infuser le tout trois ou quatre jours avant de vous en servir. Si on veut n'en faire qu'une chopine, il ne faut qu'une demi-once d'essence.

Étuve, est une espèce d'armoire bien fermée, au bas de laquelle on met du feu dans un réchaud. Il est bon que cette armoire soit garnie en dedans de plusieurs étages les uns sur les autres, & qu'ils soient à jour, pour que la chaleur puisse pénétrer jusqu'en haut : on se sert pour cela de triangles de bois sur lesquelles on pose des fenilles de fer-blanc ou tamis, sur lesquels on a mis les confitures qu'on veut mettre sécher.

Fenouillette. Mettez dans un alambic une livre de fenouil de Florence nouveau & verd, une once de réglisse coupée par morceaux & écrasée, trois pintes de bonne eau-de-vie & deux pintes de bon vin blanc ; fermez bien l'alambic avec du parchemin, mettez-la dans une étuve ou sur de la cendre chaude en infusion pendant deux jours, vous la distillerez sur un feu médiocre ; ayez soin que cela bouille également ; vous en tirerez deux pintes d'essence ; sur-tout prenez bien garde quand la goutte blanche viendra, parce qu'elle blanchiroit toute votre essence : votre distillation étant faite, prenez une pinte de cette essence & la mettez avec six pintes de bonne eau-de-vie, une pinte d'esprit-de-vin & une pinte d'eau bouillie : lorsqu'elle sera refroidie, vous y mettez une pinte de sucre clarifié & vous mêlez bien le tout ensemble dans une terrine, puis vous la goûtez : si vous la trouvez trop violente, mettez-y encore une chopine d'eau bouillie & du sucre à proportion. Etant à votre goût, jetez dans votre composition un poisson de lait & un quarteron d'amandes douces un peu pilées ; mêlez bien le tout & le passez deux ou trois fois par la chauffe jusqu'à ce que votre liqueur soit bien claire, & la versez dans des bouteilles que vous tenez bien bouchées.

Gelée de groseilles rouges. Il faut prendre quatre livres de groseilles bien épluchées, puis faire fondre quatre livres de sucre & le faire cuire à la forte plume, jeter vos groseilles dedans & leur faire prendre un bon bouillon : vous poserez votre écumoire dessus, afin que vos groseilles se couvrent du bouillon de sucre ; & quand elles auront bouilli sept ou huit bouillons, vous les ôterez du feu, les jetterez sur un tamis, en appuyant votre écumoire par-dessus tout doucement, faisant enforte qu'il n'y reste point de jus si cela se peut, puis vous verserez ce jus dans la poêle & la remettrez sur le feu, & vous verrez avec une cuiller sur une assiette lorsqu'elle sera en gelée. Comme ordinairement dans les ménages on veut l'abondance plutôt que la beauté, vous pouvez mettre sur quatre livres de sucre, six livres de groseilles bien épluchées, & faire de même qu'il est dit ci-dessus, mais il la faut faire cuire un peu davantage, & vous ferez de belle gelée de groseilles. De cette gelée de groseilles vous en pouvez mettre l'épaisseur d'un écu sur vos confitures rouges liquides ; cela les conservera & empêchera qu'elles ne moisissent & ne candissent.

Gelée de groseilles rouges d'une autre manière. Prenez six livres de belles groseilles rouges, épluchez-les & les écrasez dans une terrine, passez-les dans une serviette pour en tirer le jus :

Jus : faites cuire quatre livres de sucre à cassé, & jetez votre jus de groseilles dedans : laissez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée, écumez-la, puis l'empotez.

Gelée de groseilles vertes. Choisissez les plus belles, ôtez-en les pepins en les fendant d'un côté avec un canif : faites chauffer de l'eau & les jetez dedans ; menez-les à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient montées au-dessus de l'eau : ensuite descendez-les de dessus le feu, laissez-les refroidir dans la même eau, puis changez-les d'eau & les faites reverdir à petit feu jusqu'à ce qu'elles soient bien molletes ; tirez-les & les laissez rafraîchir dans de l'eau claire, puis laissez-les égoutter sur un tamis : faites cuire du sucre à perlé, autant pesant de sucre qu'il y aura de fruit, & jetez vos groseilles dedans ; faites s-lesbouillir & les écumez bien, & quand le sirop est revenu à perlé, vous les ôtez du feu, les passez au travers d'un tamis, & les mettez dans des pots.

Gelée de verjus. Il faut prendre du verjus mûr, le jeter dans une poêle avec deux verres d'eau, le mettre sur le feu, & lorsqu'il aura passé un bouillon & que votre verjus sera tout amorti, vous le presserez dans une serviette pour en tirer le jus ; ensuite vous ferez cuire du sucre à la plume, vous jetterez votre verjus dedans, & le ferez bouillir jusqu'à ce qu'il soit en gelée, puis le mettez dans des pots : il faut livre de sucre cuit à la plume pour livre de fruit.

Gelée de pommes. Prenez une douzaine de pommes de reinette, coupez-les par petits morceaux, mettez-les dans une poêle avec quatre pintes d'eau, & les faites bien bouillir à la réduction de deux pintes de décoction ; ensuite vous les passerez & les presserez bien au travers d'un linge fort, afin d'en tirer tout le jus : sur vos deux pintes de décoction, vous ferez cuire quatre livres de sucre à cassé, vous jetterez votre décoction dedans, & vous ferez bouillir le tout jusqu'à ce qu'il soit en gelée. Si vous voulez, pour donner du goût à votre gelée, vous y mettez un jus de citron, & la verserez après dans des pots.

La gelée de pommes blanches se fait ainsi avec les reinettes, sans la couvrir en cuisant.

La gelée rouge se fait avec des pommes de court-pendu ou de calleville qu'on couvre en la cuisant, ou bien on y mêle du vin vermeil, ou de la cochenille préparée.

Groseilles rouges au liquide. Prenez quatre livres de belles groseilles, épluchez-les bien, & de ces quatre livres prenez-en une livre que vous écraserez pour en tirer le jus : faites cuire quatre livres de sucre à la plume, & jetez dedans vos trois livres de groseilles & le jus de celles que vous aurez écrasées ; faites bouillir le tout une vingtaine de bouillons, ôtez-les du feu & les écumez, laissez-les refroidir : remettez-les ensuite sur le feu & les laissez bouillir jusqu'à ce que le sirop soit fait : vous pouvez mettre les quatre livres de groseilles sans en écraser, mais la confiture n'en sera pas si belle.

Groseilles rouges au sec. Il faut choisir de belles grappes de groseilles autant que l'on en souhaite, faire cuire du sucre à la plume & mettre les grappes de groseilles dedans, leur faire prendre cinq ou six bouillons & les ôter de dessus le feu, les laisser refroidir, leur faire prendre encore quelques bouillons, & les jeter ensuite sur un tamis pour égoutter ; après quoi on range les grappes sur des ardoises, on les poudre d'un peu de sucre, & on les met sécher à l'étuve : quand elles sont seches d'un côté, on les retourne de l'autre ; on les poudre encore d'un peu de sucre, & on les acheve de faire sécher en les tirant de dessus les ardoises pour les remettre sur des tamis : lorsqu'elles sont seches, on les sert proprement dans des boîtes.

Hippocras. Mettez deux pintes de bon vin rouge dans une terrine, avec une livre de sucre cassé par morceaux, un demi-gros de cannelle concassée, deux clous de girofle rompus en deux, la moitié d'une feuille de macis, autrement dit fleur de muscade, deux grains de poivre blanc concassé, la moitié d'un bâton de poivre long, un peu de coriandre aussi concassée, la moitié d'une pomme de reinette que vous pelerez & couperez par tranches, & un demi-verre de bon lait ; puis vous remuerez bien le tout ensemble avec une cuiller, & le passerez deux ou trois fois à la chauffe jusqu'à ce qu'il devienne clair ; alors vous mettez une bouteille dessous avec un entonnoir, & boucherez bien la bouteille quand elle sera pleine.

Limonade. Mettez une pinte d'eau dans un pot, pressez-y trois jus de citron, & jetez sept ou huit zestes avec les citrons pressés : si les citrons sont gros & bien à jus, il n'en faut que deux avec un quarteron de sucre, ou tout-au-plus cinq onces : lorsque le sucre sera fondu, vous passerez la liqueur à la chauffe, la ferez rafraîchir & la donnerez à boire.

Marmelade de fleurs d'orange. Prenez une livre de fleurs d'orange, rien que la feuille, faites-la bouillir à grande eau sur le feu & y pressez un jus de citron pour la tenir blanche, & lorsqu'elle sera mollette vous la tirerez pour la remettre dans l'eau fraîche, & y presserez

encore un jus de citron ; ensuite vous la jetterez sur un tamis & la presserez bien dans une serviette pour en tirer toute l'eau : vous la pilerez dans un mortier , & pour la blanchir vous l'arroseriez dans un jus de citron , puis vous ferez cuire deux livres & demie de sucre à la plume , vous jetterez vos fleurs pilées dedans , & les mêlerez bien avec le sucre ; vous les ferez un peu frémir sur le feu & mettrez la marmelade dans des pots , la laisserez refroidir & la couvrirez de papier.

Marmelade d'abricots ou de pêches. Il faut prendre des abricots bien mûrs , les peler , en ôter les durillons , les taches & pourritures , & les couper par morceaux dans une poêle à confiture. Vous poserez votre poêle sur le feu auparavant d'y mettre les abricots , & y jetterez alors quatre livres de fruit coupé par morceaux , que vous dessécherez & réduirez à deux livres en le remuant bien avec une cuiller ou spatule de bois ; ensuite vous ôterez votre poêle du feu , & vous mettrez dedans deux livres de sucre en poudre , que vous incorporerez bien avec la marmelade ; puis vous la remettrez sur le feu afin que le sucre fonde , vous la remuerez & retournerez bien avec la spatule pendant l'espace d'un *Pater* , après quoi vous la mettrez dans des pots. Vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises , ou dans des moules de fer-blanc , & les mettre sécher à l'étuve. Vous pouvez aussi , avec deux ou trois pommes cuites , y mêler trois ou quatre cuillerées de cette marmelade , & en faire des tourtes qui seront admirables ; c'est ce qu'on peut faire facilement dans les maisons bourgeoises , châteaux ou maisons de campagne.

Marmelade d'abricots d'une autre manière. Il faut prendre des abricots mûrs prêts à manger , les peler bien proprement & en ôter les noyaux , puis les passer dans l'eau bouillante , & prendre garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra , les tirer & les mettre égoutter , ensuite les passer au travers d'un tamis , mettre la marmelade dans une poêle & la dessécher sur le feu en la remuant avec une spatule , en sorte qu'elle soit réduite aux deux tiers ; après quoi vous ferez cuire à la plume , sur chaque livre de fruit , une livre de sucre clarifié , vous ôterez votre sucre de dessus le feu , & le laisserez reposer un moment ; vous jetterez votre marmelade dedans , que vous remuerez avec la spatule ; vous le remettrez sur le feu un moment , afin que le tout s'incorpore bien ensemble , prenant garde de la faire trop cuire , ni pas assez : vous la mettrez dans des pots , la laisserez refroidir , & la couvrirez de papier. Vous pouvez faire de même des pêches de deux façons , comme des abricots à mi-sucre , ou à plein sucre ; *plein sucre* , veut dire livre de sucre pour livre de fruit ; *demi-sucre* , s'entend demi-livre de sucre pour livre de fruit. Vous pouvez aussi en dresser en pâte sur le champ.

Marmelade de pommes. Prenez une douzaine de pommes de reinette , pelez-les & les coupez à mesure jusqu'au trognon ; jetez-en dans de l'eau claire la quantité qu'il en faut pour les faire cuire ; mettez-y une demi-livre de sucre pour chaque livre de fruit ; remuez-les toujours avec la spatule , de peur qu'elles ne brûlent : & lorsqu'il n'y aura presque plus d'eau , passez le tout par le tamis : reprenez ce que vous aurez passé , & le remettez dans la poêle avec la rapure d'un demi-citron , remettez-la sur le feu pour l'achever de cuire , & remuez toujours avec la spatule , de peur que votre marmelade ne brûle : lorsque vous la verrez comme en gelée , elle sera cuite , pour lors vous la tirerez du feu & la mettrez dans des pots. Vous pouvez en dresser en pâte sur des ardoises , ou dans des moules de fer-blanc faits exprès , qui sont à jour des deux côtés , & les faire sécher à l'étuve : quand elles sont seches d'un côté , on les retourne de l'autre ; & lorsqu'elles sont bien seches , on les ferre dans des boîtes pour s'en servir au besoin.

Marmelade de cerises , framboises & groseilles. Il les faut passer au tamis , les dessécher sur le feu pour leur faire boire leur humidité , & sur chaque livre de fruit , livre de sucre , que vous ferez cuire à la plume ; puis vous jetterez votre marmelade dedans que vous mêlerez bien avec le sucre , vous la ferez frémir un moment sur le feu , & la mettrez dans des pots.

Quand on a dressé les marmelades dans les pots , on doit toujours les poudrer de sucre par-dessus , cela les conserve.

Marrons glacés. Il faut prendre des marrons & choisir les plus plats , & les fendre un peu par la tête pour leur donner de l'air ; puis les mettre dans de l'eau bouillante pour les faire cuire ; & pour connoître lorsqu'ils seront cuits , vous prendrez une épingle & vous en piquerez un par l'endroit du marron que vous avez levé : si l'épingle y entre facilement , ôtez-les de dessus le feu ; pelez-les les uns après les autres le plus chaud que vous pourrez , & les mettez sur un tamis à sec : quand ils seront tous pelés , vous ferez bouillir d'autre eau , & les mettrez dedans pour leur faire jeter les eaux rousses : il ne faut point les re-

mettre sur le feu ; ensuite vous les tirerez bien proprement avec une écumoire , & les jetterez dans un sucre clarifié ; mettez-en assez pour qu'ils baignent ; faites-les prendre un bouillon tout doucement , ôtez-les de dessus le feu , & les laissez prendre sucre pendant cinq à six heures , après quoi égouttez-les bien de leur sirop , & avec ce sirop , & encore d'autre sucre clarifié que vous mettrez parmi pour l'augmenter , vous le ferez cuire à la plume , puis vous mettrez vos marrons dedans , l'un après l'autre , le plus légèrement que vous pourrez ; vous les remettrez sur le feu , & ferez revenir votre sucre à la plume : vous les tirerez du feu & les laisserez reposer : remuez votre poêle tout doucement pour amasser l'écume au milieu , que vous levez avec le dos de votre écumoire aussi tout doucement : ensuite vous prendrez une écumoire , avec le dos de laquelle vous frotterez le bord de la poêle de la largeur de la main , afin de faire troubler votre sucre ; dans ce trouble-là vous y ferez passer vos marrons l'un après l'autre , les tirerez avec deux fourchettes , & les mettrez sur un clayon , sous lequel il y aura une terrine ou plat pour recevoir le sucre qui pourroit couler ; & s'il y a quelque marron qui se soit lâché dans votre sucre , vous tirerez les morceaux avec l'écumoire , & les mettrez en forme de rocher sur votre clayon ; ce ne sont pas les plus mauvais ; ensuite vous les ferrerez proprement dans des boîtes sur du papier , & les mettrez en lieu sec pour vous en servir au besoin.

Marrons blanchis. Faites cuire des marrons à la braisè à l'ordinaire ; étant cuits , pelez-les ; prenez un blanc d'œuf & de l'eau de fleur d'orange , battez-les ensemble , trempez-y vos marrons , & les jetez ensuite dans du sucre en poudre fine , en sorte qu'ils en soient tout couverts ; retirez-les & les faites sécher devant un feu clair ou à l'étuve ; étant secs , dressez-les en pyramide & les servez.

Mûres liquides. Prenez quatre livres de belles mûres qui ne soient pas trop en maturité ; faites clarifier trois livres de sucre & le mettez cuire à perlé ; jetez vos mûres dedans , & leur faites prendre légèrement un petit bouillon couvert : ôtez-les du feu , remuez-les doucement , écumez-les bien , & les laissez prendre sucre pendant deux ou trois heures ; ensuite égouttez le sirop & le faites cuire seul à perlé ; glissez vos mûres dedans & leur faites prendre un bouillon : ôtez la poêle du feu , laissez-les un peu refroidir & les mettez dans des pots , & quand elles seront froides vous les couvrirez de papier.

Miel. On peut confire au miel tous les fruits qui se confissent au sucre. Il faut pour cela choisir le plus beau miel : le clarifier dans la poêle sur le fourneau en le faisant cuire à petit feu , & en le remuant avec soin jusqu'au fond avec une gâche , pour que le miel se cuise aisément : sa cuisson n'est parfaite que quand un œuf de poule y surnage sans couler au fond.

Moût. On fait aussi dans les campagnes des confitures au moût pour le commun. Le vin le plus doux est le meilleur : on le fait bouillir dans une chaudière à feu clair & égal , jusqu'à ce que la liqueur soit réduite aux deux tiers , & ait pris une bonne consistance : puis vos poires , pommes ou coings ayant été pelés & un peu bouillis dans l'eau pour les amollir , vous les jetez dans le moût , & les y faites cuire en l'écumant bien , jusqu'à ce que le sirop soit fait ; ce qui se connoit quand en en mettant quelques gouttes sur une assiette penchée , elles demeurent en rubis sans couler. On peut y mettre un sachet d'aromates.

Les confitures au moût de cidre , soit poiré ou pommé , se font de même.

Noix confites au liquide. On confit des noix lorsqu'elles ont pris à-peu-près leur grosseur , avant néanmoins que le bois en soit formé ; on les prend dans la fin du mois de Juin : pour cela , prenez des noix vertes , pelez-les proprement jusqu'au blanc , de manière qu'il n'y reste point de verd , & jetez-les à mesure dans l'eau fraîche , ensuite faites bouillir de l'eau , & les tirez de l'eau fraîche pour les remettre dans l'eau bouillante : quand elles y auront bouilli quelque tems , tirez-les de cette eau bouillante pour les remettre encore dans d'autre eau bouillante , afin de les achever de cuire : vous connoîtrez qu'elles sont cuites , lorsqu'en les piquant avec une épingle , elles retombent d'elles-mêmes sans y tenir : tirez-les alors & les remettez à l'eau fraîche , puis faites cuire du sucre à liffé , & les mettez dedans après les avoir égouttées ; faites-les un peu frémir , tirez la poêle du feu , versez le tout dans une terrine , & la mettez à l'étuve passer la nuit ; le lendemain égouttez le sirop , faites-lui prendre seul un bouillon , & le jetez sur vos noix. Quand il n'est plus que tiède , au bout de deux heures , retirez la même chose , & faites cela deux ou trois fois : il ne faut point que les noix passent du tout sur le feu , parce que cela les feroit noircir : ayez toujours soin qu'il y ait assez de sucre pour que les noix baignent dedans : lorsque vous les voudrez finir , piquez-les les unes après les autres avec une lardoire de la tête à la queue , fourrez-y un lardon d'écorce de citron confite , & faites cuire le sirop à perlé ,

l'augmentant de sucre s'il n'y en avoit point assez, ensuite empotez-les & les servez. Les noix sont fort blanches si on y met de beau sucre.

Noix confites au sec. Après les avoir confites au liquide, comme nous venons de le dire, on les tire de leur sirop, on les égoutte à l'ordinaire, & on les range sur des feuilles de fer-blanc ou ardoises; on les poudre légèrement de sucre fin & on les met sécher à l'étuve: étant seches d'un côté, on les retourne de l'autre, on les poudre encore légèrement de sucre & on les remet à l'étuve; ensuite on les met sur des tamis pour les achever de sécher, & quand elles sont bien seches, on les serre promptement dans des boîtes sur du papier, & on les met en lieu sec pour s'en servir au besoin.

Orange. Voyez ci-devant *Citron*.

Pâte de groseilles. Prenez six livres de belles groseilles rouges mûres, épluchez-les, mettez dans une poêle une chopine d'eau & la posez sur le feu, jetez vos groseilles épluchées dedans, & les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient crevées; ensuite jetez-les sur un tamis & les passez au travers, remettez tout ce qui est passé dans la poêle, & le faites dessécher sur le feu en le remuant toujours avec la spatule de peur qu'elles ne brûlent; quand vous verrez que votre pâte sera assez desséchée & qu'elle aura assez de corps, vous la repeserez, & sur livre de fruit vous mettrez livre de sucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous mettrez votre pâte dedans & l'incorporerez bien en la délayant avec une cuiller; vous la faites frémir un peu & la dressez sur des ardoises ou dans des moules de fer-blanc faits exprès; vous les rangez sur des feuilles de fer-blanc, ardoises ou planches, les poudrez d'un peu de sucre fin & les mettez sécher à l'étuve: quand elles sont seches d'un côté, on les retourne de l'autre, & on les poudre encore légèrement de sucre; & lorsqu'elles sont seches, on les range encore sur des tamis pour les achever de sécher. On a soin d'entretenir toujours un feu modéré dans l'étuve. Toutes les pâtes de fruit rouge se font de la même manière.

Pâte d'abricots. Ayez de beaux abricots mûrs, pelez-les & en ôtez les noyaux: sur six livres de fruit, faites cuire trois livres de sucre à la plume, & cependant faites dessécher vos abricots à petit feu, en les remuant toujours avec la spatule: quand ils seront bien desséchés & que la pâte aura assez de corps, vous la mettrez dans le sucre cuit à la plume, l'incorporerez bien en la mêlant avec une cuiller; puis vous la ferez frémir, vous la dresserez comme celle de groseilles & la mettrez sécher de même.

Pâte de pommes. Il faut peler des pommes de reinette, les couper en deux & en ôter les cœurs, les faire bien cuire dans de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient en marmelade; ensuite vous les passerez au tamis & les ferez bien dessécher sur le feu, en les remuant toujours avec la spatule; lorsqu'elles auront pris corps & qu'elles commenceront à quitter le fond de la poêle, vous les ôterez de dessus le feu & peserez votre pâte de pommes, puis sur livre de fruit vous mettrez livre de sucre que vous ferez cuire à la plume, & jetterez votre pâte dedans, que vous incorporerez bien avec le sucre en la mêlant bien avec une cuiller, après quoi vous la dresserez comme les autres, & la ferez sécher de même à l'étuve.

Pâte de coings. Prenez des coings bien mûrs & jaunes, faites-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient mollets; étant cuits, tirez-les de l'eau chaude pour les remettre dans l'eau fraîche, ensuite pelez-les & les rapez jusqu'aux pepins; passez-les au travers d'un tamis, & pesez votre pâte; sur une livre de fruit il faut mettre trois quarterons de sucre que vous ferez cuire à la plume, & jetterez votre pâte dedans, que vous incorporerez bien avec le sucre en la mêlant avec une cuillère: vous la mettrez un moment sur le feu, & la tirerez pour la dresser comme les autres, & la faire sécher de même à l'étuve. Si vous la voulez rougir, vous n'avez qu'à mettre un peu de cochenille préparée dans le pâte; elle est expliquée dans l'article des coings liquides. Voyez lettre C.

Pâte de verjus. Faites bouillir du verjus dans de l'eau, jusqu'à ce que le grain quitte la grappe; ensuite laissez-le égoutter sur un tamis, & quand il sera froid, passez-le au travers, & le faites dessécher dans une poêle sur le feu, jusqu'à ce que la pâte ait pris corps, ayant soin de la remuer continuellement, de peur qu'elle ne brûle; puis pour trois livres de pâte, vous mettrez trois livres de sucre, que vous ferez cuire à cassé: vous jetterez votre pâte dedans, & l'incorporerez bien en la mêlant dans le sucre avec une cuiller; vous la ferez frémir un peu sur le feu, la dresserez comme les autres, & la mettrez à l'étuve sécher.

Poires de rouffelet confites au liquide & au sec. Prenez des poires de rouffelet qui soient mûres, piquez-les par la tête avec un poinçon; faites bouillir de l'eau & les mettez de-

dans; entreprenez toujours la même chaleur de l'eau sans qu'elle bouille, & laissez vos poires dedans jusqu'à ce qu'elles soient molletes, ensuite tirez-les & les mettez dans l'eau fraîche, puis pelez-les proprement & les remettez à mesure dans de l'eau fraîche: étant toutes pelées, faites cuire du sucre à liffé à proportion de la quantité de poires que vous avez; tirez-les de l'eau fraîche, laissez-les un peu égoutter, mettez-les dans le sucre cuit à liffé, & faites-les bouillir jusqu'à ce que le sirop soit cuit à perlé: versez-les ensuite dans une terrine & les laissez refroidir, puis égouttez-les de leur sirop, faites-les cuire seul jusqu'à perlé & le jetez sur vos poires: continuez cela deux ou trois jours, & pour les achever, remuez vos poires & votre sirop dans la poêle, si le sirop étoit trop cuit, c'est-à-dire qu'il fût en sirop de garde, il faudra y mettre un peu d'eau, pour le décuire autant qu'il est nécessaire, ensuite qu'il puisse bouillir une trentaine de bouillons, & que le sirop soit revenu à perlé, après quoi vous les mettrez dans des pots pour les garder liquides. Si vous les voulez tirer au sec sur le champ, il faut les laisser refroidir, les égoutter de leur sirop, les ranger sur des ardoises ou feuilles de fer-blanc, les poudrer légèrement de sucre fin & les mettre à l'étuve, ayant soin de les retourner & changer tous les jours une fois ou deux jusqu'à ce qu'elles soient seches, & enfin les serrer dans des boîtes sur du papier, & les mettre en lieu sec.

Si on garde long-tems les poires au liquide, & qu'il arrive qu'on en ait besoin pour mettre au sec, on fait alors bouillir de l'eau dans une poêle, dans laquelle on met le pot comme dans un bain-marie; le sirop se liquéfie, & on en tire aisément les poires pour les faire sécher, comme on vient de le dire. Les poires de muscat, blanquette & bergamottes, se confisent de même.

Poires confites. Pelez vos poires & mettez-les dans un pot de terre neuf, avec un bon quarteron de sucre sur une livre de poires, la moitié d'un demi-setier de bon vin vermeil, & de l'eau jusqu'à ce que celles d'en-haut trempent; couvrez le pot & faites-les bouillir à feu médiocre, les remuant de tems en tems pour qu'elles ne s'attachent point au pot: quand elles seront à demi-cuites, vous y mettrez de la cannelle & du clou de girofle, & achèverez de les faire cuire à petit feu, jusqu'à ce que le sirop soit assez fait à votre volonté. Pour les servir à table, vous les rangerez proprement en rose sur une assiette, montées les unes sur les autres en pointe de clocher; puis le sirop étant un peu refroidi, vous le verserez par-dessus en arrosant tout votre fruit. A la campagne on en confit de même au miel simple pour l'usage des enfans & des domestiques.

Autrement, prenez des poires musquées, rouffelets ou autres, qui ne soient ni trop vertes, ni trop mûres, pelez-les proprement: donnez-leur un coup de pointe de couteau par la tête, & faites-les bouillir & cuire dans l'eau ni trop ni trop peu; tirez-les avec une écumoire & les jetez dans l'eau fraîche, puis préparez quatre livres de sucre sur quatre livres de poires: vous ne pousserez pas le sucre à la cuisson, mais seulement à un sirop un peu fort, sans être tout-à-fait à la plume; vous mettrez vos poires dans ce sirop, & leur donnerez huit ou dix bouillons: après quoi vous les retirerez du feu, les remuerez & les laisserez refroidir, afin qu'elles jettent leur humidité & qu'elles prennent sucre. Si vous en voulez faire sécher, vous ferez de même que nous l'avons dit pour les abricots.

Prunes confites au liquide & au sec. Les prunes dont on se sert le plus pour confire, sont les perdrigons, les mirabelles & les isles-vertes. Pour cela prenez six livres de prunes, piquez-les les unes après les autres avec une épingle en différens endroits, puis faites bouillir de l'eau & les mettez dedans: quand elles sont molletes, vous les tirez & les jetez dans l'eau fraîche, ensuite laissez-les égoutter sur un tamis, faites cuire quatre livres de sucre à la plume & les mettez dedans; vous leur ferez prendre cinq ou six bouillons, & les ôterez du feu pour les laisser refroidir, & jeter leur eau; vous les remettez sur le feu & les ferez cuire jusqu'à perlé; vous les ôterez du feu, les laisserez un peu refroidir, & les mettrez dans des pots.

Prunes à mi-sucre. Prenez deux livres de sucre pour quatre livres de fruit; faites cuire le sucre à perlé, mettez votre fruit dedans & lui donnez un petit bouillon; ôtez-les de dessus le feu & les laissez jusqu'à ce qu'elles aient jetté leur eau; vous les remettez ensuite sur le feu & les ferez bouillir jusqu'à perlé, après quoi vous les mettrez dans une terrine, & les laisserez en cet état jusqu'au lendemain dans l'étuve; vous les égoutterez de leur sirop, les dresserez sur des ardoises, les poudrez légèrement de sucre fin, & les mettrez sécher à l'étuve.

Pruneaux, sont des prunes qu'on fait sécher au four quand le pain en est tiré. On prend

pour cela des prunes de sainte Catherine, des brugnoles, des diaprées rouges, des roches courbons; des impériales rouges, des dattes blanches & rouges, & des norbettes: on ne doit point prendre de celles qui sont tombées sous les arbres, car elles ne sechent pas bien: il faut les cueillir toutes à la main, & prendre garde de n'y point mettre de véreuses: vous les rangez proprement sur des claies, les faites sécher au four à plusieurs reprises, & les ferrez quand ils sont secs dans des boîtes. Au surplus, voyez ci-devant page 193, la maniere faire sécher les fruits qu'on veut garder secs.

Raisin muscat confit au liquide. Il faut peler le muscat & en ôter les pepins, puis sur une livre de fruit faire cuire une livre de sucre à lissé, mettre votre fruit dedans & lui faire prendre un bouillon par-dessus, l'ôter de dessus le feu, & le laisser refroidir pour qu'il jette son humidité; après quoi remettez-le sur le feu jusqu'à ce que le sirop soit cuit & perlé; ensuite ôtez-le du feu, laissez-le un peu reposer, mettez-le dans des pots, & le couvrez lorsqu'il sera froid. On peut faire le raisin muscat sans en ôter la peau.

Raisiné, espece de confiture qu'on fait avec du vin doux dans le tems de vendange, de cette maniere: on prend de beau raisin bien mûr: on le laisse un peu reposer, puis on en exprime le jus entre les mains; on en ôte les grappes, & on met tout le jus & les peaux dans un chaudron sur le feu; on le fait bouillir doucement & à petit feu: on a soin de l'écumer, & on le remue de tems en tems avec l'écumoire: à mesure qu'il s'épaissit il faut diminuer le feu, & lorsque le tout est diminué au tiers, on le passe au travers d'une étamine ou gros linge en pressant tout le marc: quand tout est bien passé, on le met sur le feu, pour lui faire prendre la cuisson parfaite, ne cessant point de le remuer: étant cuit, on l'ôte du feu, on le laisse un peu reposer, & on le met dans des pots pour s'en servir au besoin.

Raisin sec, ou passés. On prend du plus beau raisin qu'on ait, noir ou blanc, on attache avec un fil deux grappes ensemble par la queue, & on les range dessus des bâtons; ensuite on fait une lessive de cendre de sarment: quand elle est faite, il faut la tirer au clair, la faire bouillir dans un chaudron, y mettre dedans un peu d'huile d'olive sans la descendre de dessus le feu, & y plonger les raisins, comme font ceux qui fabriquent la chandelle; après quoi on les retire aussi-tôt pour les mettre sécher au soleil ou dans un four médiocrement chaud jusqu'à ce qu'ils soient secs, puis on les serre dans des boîtes qu'on place en lieu sec.

Ratafia rouge. Prenez de belles cerises bien mûres, mettez-y un quart de framboises & de groseilles rouges sur les trois quarts de cerises, & écrasez bien le tout ensemble ou l'un après l'autre; jetez le tout dans une cruche, mettez-y une pinte d'eau-de-vie, fermez bien la cruche, & laissez fermenter cela deux ou trois jours; ensuite passez-le dans un linge & en pressez bien le marc pour en tirer tout le jus; puis sur deux pintes de jus vous mettez une pinte d'eau-de-vie, & sur chaque pinte de liqueur, cinq onces de sucre, un demi gros de cannelle, trois clous de girofle & trois grains de poivre blanc, le tout concassé: vous mettez le tout infuser dans une cruche de grès, & la boucherez bien. Voilà la véritable dose pour une pinte, sur laquelle on se peut régler pour telle autre quantité qu'on voudra. Si vous n'y voulez que des cerises, c'est toujours la même dose. Pour lui donner le goût de noyau, car il y a des personnes qui l'aiment, il faut mettre des noyaux de cerises concassés dans le ratafia, le laisser infuser huit jours, le passer à la chauffe, puis le mettre dans des bouteilles bien bouchées.

Ratafia blanc. Mettez douze pintes d'eau-de-vie dans une cruche de grès, ajoutez-y trois quarterons de noyaux de cerises bien pilés, ou bien une demi-livre d'amandes d'abricots pilées avec la peau, un gros de cannelle, une douzaine de clous de girofle, deux pincées de coriandre, trois livres & demie de sucre, & quatre pintes d'eau bouillie: après qu'elle est bien refroidie, bouchez bien la cruche & laissez infuser le tout pendant deux ou trois jours; ensuite passez votre ratafia à la chauffe deux ou trois fois, jusqu'à ce qu'il soit bien clair, puis mettez-le dans des bouteilles & les bouchez bien. On proportionne la dose pour le plus ou le moins: par exemple, sur deux pintes d'eau-de-vie on met deux onces de noyaux de cerises, ou une once & demie d'amandes d'abricots, la moitié d'un demi-gros de cannelle, deux clous de girofle, une petite pincée de coriandre, neuf ou dix onces de sucre & deux verres d'eau.

Ratafia d'abricots. Il se fait de deux façons: on met infuser les abricots, coupés par morceaux dans de l'eau-de-vie pendant un jour ou deux, puis on passe cela à la chauffe, & on y jette les ingrédients ordinaires; ou bien on fait bouillir les abricots avec du vin

blanc qu'on tire après au clair; on y ajoute de l'eau-de-vie pinte pour pinte, & sur chaque pinte, on y met un quarteron de sucre avec de la cannelle, du clou de girofle, du macis & les amandes des abricots pilés: on mêle le tout ensemble qu'on laisse infuser pendant huit jours; ensuite on le passe de nouveau à la chauffe, puis on le met dans des bouteilles qu'on a soin de bien boucher.

Ratafia de genievre. Prenez une chopine de grains de genievre mûrs; pilez-les dans un mortier, & faites bouillir votre genievre dans une pinte d'eau, environ cinq à six bouillons: jetez le tout dans quatre ou cinq pintes d'eau-de-vie, & le laissez infuser huit à dix jours, après y avoir mis un quarteron de sucre pour chaque pinte; si vous le trouvez trop violent, vous pouvez l'adoucir avec de l'eau jusqu'à ce qu'il soit à votre goût; ensuite vous le passerez à la chauffe pour le tirer au clair & le ferrer dans des bouteilles.

Ratafia de genievre d'une autre maniere. Faites infuser trois litrons de grains de genievre mûrs dans trois pintes de vin blanc, ensuite passez le tout à l'alambic, & conservez cette infusion dans des bouteilles; vous prendrez un demi-fetier de cette infusion que vous mettrez sur une pinte d'eau-de-vie de la meilleure avec un quarteron de sucre; vous mêlerez bien le tout ensemble jusqu'à ce que le sucre soit fondu, en le versant d'un pot dans un autre, & le mettez dans des bouteilles que vous aurez soin de bien boucher pour vous en servir au besoin.

Ratafia de muscat. Il faut en choisir du plus mûr & du plus beau, l'écraser & le presser pour en tirer le jus: on met pour pinte de liqueur, une pinte d'eau-de-vie, & un quarteron de sucre par pinte: on jette le tout dans une cruche avec de la cannelle, du clou de girofle, du macis & quelques grains de poivre long; on le laisse infuser deux ou trois jours, puis on le passe à la chauffe pour le mettre après dans des bouteilles. Si votre muscat n'a pas assez d'odeur, vous pouvez y ajouter un grain de musc.

Ratafia d'aillet. Prenez deux livres de petits œillets simples, les plus rouges sont à préférer; épluchez-les & les mettez dans une cruche avec deux pintes d'eau-de-vie, un petit bâton de cannelle, six clous de girofle & une livre de sucre: laissez infuser le tout pendant trois semaines, mettez-les égoutter sur un tamis, & pressez bien l'aillet; ensuite passez votre ratafia à la chauffe, & ferrez-le dans des bouteilles.

Rosolis, est une liqueur agréable composée d'eau-de-vie brûlée, de sucre, de cannelle, fleurs d'orange, &c. & quelquefois parfumée. Le rosolis de Turin est le plus estimé. Tout ce qu'on boit de rosolis est contrefait, puisqu'il n'y entre point de l'herbe appelée *Ros-solis*, qui lui a donné son nom, & qui faisoit autrefois toute sa composition. Voyez ci-devant *Ratafia*.

Le *Rosolis du Roi*, qui s'appelle ainsi, parce que le feu Roi Louis XIV en a usé pendant un tems considérable, & s'en est bien trouvé, se fait de cette maniere. On prend une pinte d'eau-de-vie faite avec du vin d'Espagne, dans laquelle on met infuser pendant trois semaines des semences d'anis, de fenouil, d'anet, de cheruis, de carottes, de coriandre, de chacune demi-once: on y ajoute après l'infusion, une demi-livre de sucre candi dissout dans de l'eau de camomille, & cuit en consistance de julep, & on passe le tout par la chauffe; on en prend une cuillerée le soir en se couchant. Ce rosolis est excellent contre les crudités & les coliques d'estomac: il dissipe les matieres indigestes & les vents, & il fortifie les organes de la nourriture.

Thé. Prenez une pinte d'eau & la faites bouillir dans une caffetiere, puis vous y mettez un demi-gros de thé, ou bien deux pincées, pour n'être pas obligé de le peser, & retirerez aussi-tôt du feu votre caffetiere, car il ne faut point qu'il bouille: vous boucherez bien la caffetiere, & la laisserez ainsi reposer & infuser pendant un *miserere*; après quoi on le verse dans des tasses, & chacun y met du sucre à discrétion. Ses propriétés sont d'abaisser les fumées du cerveau, de rafraîchir & de purifier le sang: il se prend ordinairement le matin pour réveiller les esprits & donner de l'appétit, & après le repas, pour aider à la digestion.

Verjus confit au liquide. Il faut prendre de beau verjus en grains, qui ne soit ni trop verd, ni trop mûr; fendez le grain par le côté, & avec la pointe d'un petit couteau vous en ôterez les pepins, & les pelerez si vous voulez: ensuite vous ferez bouillir de l'eau dans une poêle, & vous mettez le verjus dedans: on ne doit pas faire bouillir le verjus, mais seulement le faire frémer; & aussi-tôt que le verjus sera monté sur l'eau, vous l'ôterez du feu, vous le couvrirez d'une serviette, & le laisserez refroidir. Sur une livre de truffe vous mettez une livre de sucre que vous ferez cuire à la plume; vous tirerez votre

fruit de l'eau, le laisserez égoutter sur un tamis, le jetterez ensuite dans votre sucre cuit à la plume, & le menerez à petit feu réglé jusqu'à ce qu'il prenne son verd; & aussi-rôt qu'il sera verdi, faites-y bon feu & l'achevez promptement, sans quoi il noircirait & jaunirait: prenez garde de ne pas trop faire cuire le sirop, parce qu'il est sujet à se candir: quand il est cuit comme il faut, ôtez-le du feu, écumez-le; laissez-le un peu refroidir, & le mettez dans des pots.

Colles pour les Cristaux, Porcelaines & autres Vaisseaux rompus.

Pour recoller des verres cassés. Prenez des limaçons, embrochez-les à un petit bâton, & les mettez au soleil sur quelque vaisseau qui recevra l'eau gluante qui en découlera; vous n'avez qu'à coller votre verre avec de cette eau & du lait de l'herbe thymale, & le faire sécher au soleil.

Ou bien, délayez de la colle de poisson dans une cuiller d'argent sur des charbons avec de l'esprit-de-vin, puis frottez-en les morceaux du verre & les rejoignez; au bout d'un quart d'heure ils feront recollés.

Pour les cristaux. On prend de l'esprit-de-vin ou de la meilleure eau-de-vie avec de la gomme arabique la plus blanche & la plus claire, qu'on fait fondre ensemble; ensuite on fait chauffer les pièces rompues, on les imbibe de cette composition avec une plume, & on rejoint les pièces en les tenant serrées le plus qu'on peut jusqu'à ce qu'elles soient un peu froides.

Pour les vases & porcelaines rompus. Il faut prendre des blancs d'œufs frais, les battre un peu dans un vaisseau, & délayer dedans un peu de chaux vive, en sorte que la pâte soit un peu claire; en mettre avec le doigt sur les pièces rompues & les rejoindre ensemble, elles tiendront parfaitement bien. Si ce sont des faïances fines qui en valent la peine, quand elles seront collées proprement & seches, on peut les faire bouillir dans du lait, & les ruptures ne paroîtront plus. Si les pièces se détachent en les faisant bouillir, il faudroit recommencer à les coller comme auparavant.

Pour les petits vaisseaux: sur un blanc d'œuf on met gros comme une petite noix de chaux vive écrasée bien menu: pour les gros vaisseaux, on y met plus de chaux vive à proportion, afin que la colle soit moins liquide: on s'en sert aussi pour les faïances & les vaisseaux de terre.

Pour recoller un morceau de corniche de pierre ou de marbre. Prenez du limaçon rouge & de la chaux vive, broyez-les ensemble, appliquez-en sur vos pièces rompues & les liez: étant seches, elles tiendront, pourvu que le morceau ne soit pas trop gros.

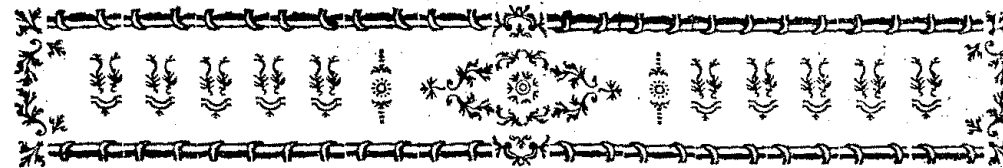
Le mastic des Menuisiers est composé de cire, de poix-résine & de brique pilée. Les Lapidaires s'en servent aussi; mais pour les gros ouvrages ils en font un autre avec du marbre broyé & de la colle forte.

Le mastic des Vitriers se fait avec du blanc de céruse, du blanc d'Espagne, de la litharge d'or & de l'huile de lin.

Maniere de nettoyer le Similor, le Tombac & autre métal semblable.

Quand la pièce qu'on veut nettoyer est ternie par le grand usage, on prend du tripoli raclé bien fin dans un vase ou gobelet, on y verse de l'eau-de-vie, & on le délaie jusqu'à ce qu'il soit liquide. S'il y a de la cire ou du suif sur la pièce, il faut d'abord le faire fondre au feu & après l'essuyer avec un linge; ensuite mettre du tripoli délaié sur la pièce, & la bien frotter avec une brosse qui ne serve qu'à cela: plus on la frottera, plus elle deviendra belle. Lorsqu'elle est bien frottée, on l'essuie avec un linge. Pour les pièces unies, on peut se servir d'un morceau de peau de chamois avec le même tripoli & l'eau-de-vie, ou de la pierre ponce.

F I N.



T A B L E

D E S M A T I E R E S

CONTENUES DANS CE VOLUME.

A

A Baïsse,	708	Ajustages,	289
Abaissier, terme de fauconnerie,	593	Alaterne,	274
Abandonner, abattre l'oïseau,	593	Albrené,	594
Abattis,	593	Alcée,	296
Abattures,	511, 593	Alembic,	425
Abécher l'oïseau,	593	Alkekenge,	296
Able,	459	Alimens maigres ou gras, distinction,	475
Abois,	593	Allebates,	560
Aborder la remise,	593	Allées, 7, 8, 9, 10, 18, 220, 221, 222	
Abreuvoir,	593	Alléluia, 64. Culture, 68, 73. Vertus,	296
Abri,	4	Aller de bon tems; n'aller de tems; aller d'assurance; aller de hautes terres; aller aux gagnages; aller en quête,	594
Abricots, 142; secs, 193; confits,	728	Alliers,	633
Abricotiers. Voyez Fruits à noyau.		Allongé,	594
Abstinence, 64, 67, 73,	295	Allures du cerf, 511; du sanglier,	521
Acacia d'Egypte,	267	Alofe, 465. Comment se sert,	659
Acanthe,	295	Alouettes, 561, 627; les apprêter,	659
Accollage de la vigne, 402, 405,	406	Aloyau,	659
Accouer le cerf,	593	Althaa frutex,	267
Accourir le trait,	593	Aluco,	569
Accuts,	593	Aluine. Voyez Absinthe.	
Acharner l'oïseau,	593	Alvin; alviner; alvinage, 430, 438, 439,	442
Ache, 64. Culture, 73. Vertus,	295	Alvinières,	430
Achéés,	474	Amadote, lieu de son origine,	121
Aconit,	232	Amandes, Amandiers. Voyez Fruits.	
Ados,	10, 11	Amandes confites,	719
Adouée (perdrix),	593	Amarante,	232, 296
Affâite, affâiter, affâtage,	576, 593	Ambrette,	121
Affriander l'oïseau,	593	Amendes de chasse, à qui font,	606
Affût, 485; 593, 605. Appâts pour y attirer les loups & autres bêtes voraces, 532. Y faire venir les renards,	536, 537	Amendemens pour les jardins,	21
Agaric,	295	Amomum,	265
Agneau, comment se sert,	295	Amphibies,	476
Agnus castus,	295	Amphithéâtres,	284
Agripaume,	492	Anagyris,	266
Aigail,	569	Anchois, 465. Apprêt;	660
Aigles,	593	Ancolie,	233, 296
Aiglures,	296	Andouillers, 508, 594. Surandouillers,	601
Aigremoine,	593	Andouilles grasses & maigres,	660
Aiguilles, piege, 531. Maladie,	594	Ane sauvage,	551
Aiguillon,	594	Anémone, sa découverte, sa beauté; terre propre aux Anémones, 234. Tems & maniere de les planter, 234. Les gouverner jusqu'à la fleur; déplantement, ordre & conservation de leurs pattes, graines; semence & culture,	235
Ail, 64, 67. Culture, 73. Vertus, 296. Ail d'Espagne,	90	Aneth,	296
Aire,	594	Angélique, 297. Angélique sauvage,	306
Airelle,	269		

Anguilles, 435, 448. Especes, graisse & peau, 449. Comment se servent,	661	Affommoir, piege,	540, 541
Animaux qui nuisent aux plantes, 203. Cris des differens animaux,	570	Affurer l'oifeau,	594
Anis, 64, 67. Culture, 73. Vertus,	297	After,	236
Anneau de vigne,	405	Afragale,	236
Année du Jardinier,	31	Atanaira,	594
Antipathie des plantes,	47	Attérissemens,	443, 444
Annuer la perdrix,	594	Attombilleurs, attrempé,	594
Api,	121, 150	Aubour,	266
Apothronir l'oifeau,	594	Avenues,	158, 274, 277
Apothicairerie familiere; ustensiles, 316. Simples, 294. Drogues simples, 317. Eaux distillées, 318. Infusions, décoctions & lavemens, 319, 320. Emulsions, bols, 321. Gargarismes & collyres; vins & vinaigres, 322. Robs, 323. Gelées, conserves, 324. Sirops, 325. Miels, 326. Tablettes, électuaires, 327. Pilules, huiles, 329, 330. Baumes, 331. Onguents, 332. Emplâtres, 334		Auges à piler,	408, 411
Appreau,	636, 652,	Auge d'étang,	432
Appétits, herbes,	89	Angelot (planter à l'),	349, 405
Aqueducs,	289	Aviaria,	606
Araignée, filet,	633	Avillons, Avillonner,	594
Arak, liqueur,	420	Aunée,	297
Arbre, Arbrisseau, Arbusse; distinction,	259	Aurone,	298
Arbres toujours verts, pourquoi, 45. Pépinières d'arbres, 116. Plants d'arbres, 276, 277, 280, 281		Autours,	569, 589
Arbres en mannequin, 133. Arbres armés, 161. Arbres foibles, vigoureux, 167		Autourserie, 589. Choix des Autours, 590. Les dresseur, les lâcher, 591. Différence & accidens des Autours,	592
Arbres: achat & emballement, 151. Planter, élever & transplanter, 152. Transplanter de grands arbres, 163, 280		Autruche,	568
Arbres: maladies, 199. Mauvais fonds, racines gâtées, terre usée, vieillesse, langueur d'un côté, jaunisse des feuilles, 200. Stérilité, fleurs coulant, 201. Bois sans fruits, 187. Sécheresse & cessation de feve, 29, 190. Broussures & roux-vents; fruits fanés; nielle ou blanc, mouste, chancre, gomme, 202. Arbres gelés: animaux & insectes qui nuisent aux Arbres, 203		Azedarac,	267
Arbres fruitiers. Voyez Jardin fruitier: Fruits & Plants.		B	
Arbre de Judée, 265; de Sainte-Lucie, 267; de vie ou de paradis,	272	Ac de Brassieurs,	416
Arbres à suc,	416	Bagnenaudier, 272; d'Ethiopie,	236
Argemone,	236	Bain de fumier, Bain de vapeur, Bain-marie, Bains de sable, de limaille de fer, de cendre,	425
Argentine,	297	Baïsser la vigne,	357, 405
Aristolochie,	297	Balancer,	594
Armes à feu, 478, 479, 480, 481, 484, 485, 605		Balaustier,	263
Armer l'oifeau, 594. Armer les arbres,	161	Balai, terme de fauconnerie,	594
Armoise,	297	Balifier,	237
Arquebuse,	478	Balfamine,	236
Arrête-bœuf,	297	Bancs, sieges,	285
Arroche, 64. Culture,	73	Bancs, lits de chiens,	594
Arrossemens,	27	Ban de vendanges, de moisson,	364
Arrosoirs,	15	Bander au vent,	594
Artichauts, 64, 68. Especes, culture, 73. Les servir, les cuire & garder,	661	Banquettes,	274
Ascarides,	207	Ban-vin, droit,	372
Asperges, 64, 65. Semaille, plant, culture, 76. Soins, moyens de les réchauffer & d'en avoir de primeur, 77. Vertus, 297. Les servir, les garder,	662	Baquets pour le jardinage,	15
Asphodele,	236	Bar, Barbeau ou Barbot, 435, 452; les servir,	662, 663
As des étangs,	442	Barba Jovis ou Barbe de Jupiter,	266
		Barbeau, plante. Voyez Cyanus.	
		Barbets,	491, 492
		Barbillon,	435
		Barbote ou Bourbote, 435; la servir,	663
		Barbue; la servir,	663
		Bardane,	298
		Barges,	567
		Barometre,	17
		Barres,	594
		Basilic, plante, 65. Culture, 77, 236. Vertus,	298
		Bassiers,	492, 493, 534
		Bassinet,	236
		Bassins,	289, 290
		Batardiere,	133
		Battes de jardin,	14
		Battues,	527
		Baubis (chiens),	491
		Bauge,	521, 594
		Baume, plante, 65. Culture, 78. Vertus,	298
		Baume du Commandeur & autres,	331
		Bec-de-grue,	236

Becafigue ou Becquefigne, 560. Apprêt,	663	Bordigues,	447
Becailles, 564. Becailles de mer, 566; les servir,	663	Bordures de potagers,	60, 65
Becassines, doubles Becassines & Bequots, 564; les servir,	663	Bornoyer,	216
Beches, ustensiles,	14	Botanique,	294
Beches, insectes,	362, 376	Botte, collier,	594
Beignets,	708	Boucs sauvages,	550
Belette,	539	Bouchons,	385
Belle-de-nuit,	237	Bouchots,	447
Belvedere,	237, 285	Boucons,	665
Benoite,	298	Bouctin,	550
Béquiller, béchoter, biner,	26	Boudin noir ou blanc, 665. Boudin de foies gras; Boudin de foies de veau,	666
Bequots,	565	Boues, engrais,	23
Berce,	298	Bouglose ou Buglose, 64, 65. Culture,	79.
Berceaux,	278, 279	Vertus,	297
Bergamote (essence de),	261	Bouillant,	666
Bergee,	290	Bouille,	475
Berle,	298	Bouillon gras, Bouillon de poisson,	666
Bêtes fauves, Bêtes noires, Bêtes rouffes ou carnassieres, 503. Noms propres des cris des bêtes,	570	Bouillon, boillon; Bouillon des Turcs,	414
Bétoine,	298	Bouillon-blanc, plante,	299
Bettes ou Poirées, 65. Culture,	78, 104	Bouleau (suc de),	427
Betteraves, 64. Culture, & comment les conserver pendant l'hiver, 78; les servir,	663	Boulingrins,	282
Bezoard, animal, 451; de Vigogne,	551	Boulogne (parc de),	606
Bezy d'Hery, Bezy de Quelfoy, lieux de leur origine,	121	Bourbote ou Barbote,	435, 450
Biberot,	693	Bourgeois, peuvent-ils chasser, & où? 602, 603,	604
Biche, 507. Apprêt,	663	Bourgeois,	54
Biere, boillon; especes & façons, 414. Biere de sycomore,	428	Bourfets ou Boffe de greffe,	52
Bievre ou Castor,	445	Bourrache, 64. Culture, 79. Vertus,	299
Bigarreau,	141	Bourfe-à-berger,	299
Bigles (chiens),	491	Bouteilles (mettre le vin en), 384, 385, 386	
Bijon,	270	Boutis,	520, 594
Billard,	594	Boutons d'or,	236
Biner & rebiner la vigne, 355, 398, 405, 407		Boutoy,	594
Biscuits,	709	Boutures,	51, 57, 228, 347
Bisfee de pigeons, 664; de chapons,	665	Bouvreur,	628
Bistorte,	299	Braconniers,	485, 507, 554
Bizets,	505, 563	Branches, 54. Branches à bois, à fruits; Branches de faux bois, Branches chiffonnes, Branches gourmandes, 166. Plier les Branches,	188
Blairies,	476, 566	Branche - urfine,	295
Blanc aux Plantes,	202	Branes,	548
Blanc-manger,	664	Branle,	594
Blereau,	534, 538	Braques (chiens),	491
Bloc, bloquer,	594	Brayer,	594
Bluet. Voyez Cyanus.		Bréant,	627
Bœuf, comment se sert, 665. Jus de Bœuf,	659	Brème,	438, 459
Bœufs sauvages, Bœufs-brans,	548	Bricole, pêche, 453. Chasse,	605, 636
Bois des Plantes, 51, 52. Figures dans des Bois,	53	Brider l'oifeau,	594
Bois & Bosquets,	276, 279	Brioche,	709, 715
Bois-vert,	277	Brifer, brifées,	595
Bois-gentil,	271, 299	Brise-vents,	16
Bois-puant,	266	Brochet, 445, 452, 453, 454; l'apprêter,	666, 667
Bois de cerf,	509	Broderie de parterre,	217
Boiseuses: plantes boiseuses & non boiseuses,	41	Broqueleur,	381
Boissons, 338, 365, 381, 407, 414		Broquettes ou Broquillons,	385
Bols,	321	Broûer,	595
Bou-chrétien,	121, 190	Brouettes,	14
Bonde d'étang,	432	Broussure,	202
Bondir (faire),	594	Broyon, piege,	540, 541
Bonne-dame, 64. Culture,	79	Brugnons,	142, 145
Bonnets-de-Prêtre. Voyez Citrouilles.		Brûlure; remede,	482
		Brunelle,	295
		Brunir,	595
		Bruyere,	299
		Buffetier,	595

Buffe, futaille;	375	Catteroles,	595
Buffles,	548	Caieux,	57, 228
Bugle,	299	Cédrats,	261
Buglose, 64. Culture,	79	Cedre,	270
Buis ou Bonis, 222. Choix, plantage, entretien,	219, 224. Qualités médicinales,	Celeri, 64. Culture, 81. Pour le faire lever bien vite,	111
Buiffon (prendre),	595	Cendres, engrais,	23
Buiffon (fruitier),	137, 178	Cendres gravelées,	372, 708
Buiffon ardent,	268	Centauree,	300
Bulbeuses (plantes),	41	Cep,	405
Bupreste, infecte,	208	Cerceaux, terme de fauconnerie,	595
Buflard, futaille,	375	Cercelle, 476, 566. Comment se fert,	668
Buse,	569	Cerf : comment instruire les chiens à courre le Cerf, 495. Instinct & noms, 507. Rut & mue, 508. Bois; où quêter le Cerf, 509. Connoissance du pied, des fumées & des portées, 510. Des allures, des abattures & foulures; du frayer & de la voix du Cerf; gagnage des Cerfs; mener le limier en quête, 511. Quêter aux petites couronnes des taillis, aux gagnages, 512. Mettre les relais; lancer & forcer le Cerf; parler aux chiens, 513, 514, 515. Secter le Cerf; curée & dépouille du Cerf,	515, 516
Butor,	567, 569	Cerf-Bouc,	549
C			
Abaret, plante,	300	Cerfeuil, tant ordinaire que musqué, 64. Culture, 82. Vertus,	300
Cabinet de verdure,	277	Cerises, 141, 142; seches, 193; liquides,	720
Caffé; le brûler,	720	Ceristiers,	142
Cage d'étang,	433	Cervaison,	595
Cages, distinctes pour les femelles,	611	Cervelas,	669
Caille, 560. Comment se fert,	667	Ceslacion de seve,	29, 190, 202
Caille-lait,	75, 300	Cétérac,	267
Caiffes,	15, 285	Chabot,	459
Calament,	300	Chaine, pêche,	471
Calandre, oiseau,	557, 561, 627	Chair, terme de fauconnerie,	595
Calebasses. Voyez Courges.		Chaleur nécessaire pour la végétation,	43
Calendres, infectes,	209	Chalumeau de plantes,	52
Calice de la fleur,	54	Chambor (Parc & Château de),	607
Camomille,	300	Chamelea,	271
Campanule,	237	Chamois,	550
Camphre,	463, 464, 536	Champignons, 64. Culture, 82. Comment se servent; comment les garder,	669
Canard, comment se fert,	667	Champlure,	405
Canards sauvages,	565, 592	Chancre,	202
Canaux,	446	Chandelier (arbre fait en),	183
Canelude,	595	Chanterelle,	636
Canne-d'Inde, fleur,	237	Chapons, plant,	347, 405
Cannepetière,	568	Chapons gras,	669
Canetons sauvages,	565	Chaperons, chaperonner,	595
Canon, composition & dose de sa poudre,	481	Charbon pour la poudre à tirer,	480
Cantharides,	207	Charbonnières,	595
Capillaires,	300	Chardon roulant,	247
Cappe; Cidre cappé,	409	Chardonneret,	626
Câpres-capucines, 64. Culture,	79, 237	Charançons, infectes,	209
Câprier; Câpres, 64. Culture,	79, 266	Charrettes à fumier,	14
Capfule de graine,	50, 55	Chargés de Chasseur,	484
Caramel,	718	Charme, charmille,	274, 275
Cardasse,	237	Charnaigres (chiens),	491
Cardes d'artichauts. Voyez Artichauts; comment se servent,	667	Charnier,	400, 405
Cardes-Poirées. Voyez Poirées; comment se servent,	668	Charmes (plantes),	41
Cardonnette, espece d'artichaut,	75	Charrier,	595
Cardons d'Espagne, 64, 66. Culture, 79. Comment se servent,	668	Charrues pour labourer les allées,	14
Carnage,	529	Chassés : fortes, 477. Chasse au fusil, 478. Maniere de faire la poudre à tirer, 479. Epreuve de la poudre, 482; de la dragée; maniere de faire le plomb à tirer, 483. Charges & pratiques différentes suivant les gibiers, 484. De	

l'affût, 485. Maniere d'élever & de dresser les chiens d'arrêt, de les mettre au commandement; les faire chasser de près, leur apprendre à rapporter, se tenir à cheval & aller à l'eau, 486. Chiens de chasse-noble, 491. Chevaux de chasse, 502. Saisons & lieux où l'on trouve chaque sorte de gibier, 503. Maniere de peupler une terre de gibier,	505	les empêcher de courir le gibier; les faire rapporter de force, 489; leur apprendre à aller en trouffe; les dresser pour aller à l'eau, 490. Chiens de chasse-noble: especes & noms, 491. Couleur & marques pour les connoître, 492, 493. Précautions pour en avoir de bons, 493. Maniere de les élever jusqu'au for-lus, 494. Les instruire à courre le cerf, 495. En quel teins les mener à la chasse; dresser les chiennes pour le lievre; lices & chiens courans des Anglois; exemple à suivre, 496. Chenil & foins, 497. Maladies & accidens des chiens, 498, 499. Parler aux chiens, 487 & suiv. 513, 518 & suiv. 522, 524 & suiv. 533, 534, 544 & suiv. Choix des chiens pour la chasse du loup,	524
Chasse du cerf, 507; du daim & du chevreuil; 516; du sanglier, 520; du loup, 523; du renard, 533; du blereau ou taiffon, 538; de la belette, de la martre ou fouine, des putois & chats-harets, 539; du lievre, 541; du lapin; 547; des quadrupedes sauvages non communs en France,	548	Chiendent,	301
Chasse à la lanterne,	485	Chimye. Vaisseaux, opérations, terines communs,	418, 425
Chasse du gibier-plume, & principalement de la sauvagine,	552	Chocolat,	720
Chasse des oiseaux de proie sur les quadrupedes, les volatiles, &c. 569. Droit de chasse; en qui réside; à qui il est permis de chasser, 602. Ce droit est-il cessible? en quels endroits peut-on chasser? 603. Suite du gibier; dans quels tems & quelles bêtes, & avec quelles armes il est défendu de chasser, 604. Des Officiers & Gardes de chasse; peines de chasse; faits de chasse peuvent-ils être instruits par monitoire & par information?	605, 606	Chou, gâteau,	709
Chassis. Voyez Cloches.		Choux de différentes especes, 64, 86. Choux-fleurs, chou navet, chou-rave; 87. Pour les faire pommer promptement, 110. Apprêt des choux & choux-fleurs,	670
Chastioire,	595	Choucos,	570, 602
Chatouilles,	474	Chouette,	570, 634
Chats-harets, Chats sauvages,	539	Chouppille,	487
Chats-huants,	570	Chouffet, boiffon,	474
Chaudieres à brasser,	414	Ciboule, 65, 66. Culture,	488
Chaudière d'étang,	431	Cidre, especes & antiquité, 407. Choix, & bonté 408, 409. Façons du cidre, 408, 410. Gros & petit cidre; 409, 412. Eau-de-vie de cidre,	419, 420
Chanfier Poiseau, 595; la vigne,	405	Cignes,	567
Chauve-fouris,	570	Cigogne,	569
Chelidoine,	300	Ciguë,	301
Chêne, 274, 277. Suc, 427. Petit chêne,	304	Ciment, bouie de ciment, 291. Ciment malta,	396
Chenil & foins nécessaires aux chiens,	497	Cimier,	595, 670
Chenille, herbe,	84	Ciseaux de Jardinier,	272
Chenilles, infectes,	208	Ciste,	261
Chernis, 64. Culture,	84	Citronniers,	721
Chevaliers, especes de canards,	566	Citrons confits,	88
Chevaux de chasse, choix & foins,	502	Citrouille, 65. Culture,	89
Chevelée ou Chevoli, 347, 349, 358, 405		Cives d'Angleterre, 65. Culture,	670, 682
Chevelu,	347, 405	Civet,	670, 682
Chevile,	595	Civieres,	670
Chevreau,	670	Clabauds (chiens),	115
Chevreuille,	269	Claires,	115
Chevette,	517	Claires-voies,	115
Chevreuil, 516. Chasse du chevreuil; connoissance des jeunes d'avec les vieux, 517. Détourner le chevreuil, le chasser & forcer avec les chiens courans, 518. Parler aux chiens, 518, 519. Dépouille du chevreuil, 520. Apprêt,	670	Clarification du sucre,	599
Chicons,	64, 84, 96	Clatir,	599
Chicorée, 64. Culture, 84. Chicorée sauvage, 85. Vertus,	301	Clefs,	599
Chiens de chasse, chiens d'arrêt: comment corriger ceux qui donnent sur la volaille ou sur le mouton; choix des chiens d'arrêt, 486. Leur apprendre à quêter, les mettre au commandement, leur apprendre à garder, 487; & à arrêter aux champs, les empêcher de pousser & de quitter, 488. Saison pour dresser les chiens; faire arrêter & chasser deux chiens ensemble;		Clématite,	237

Colchique,	137
Coller le vin,	382
Colles pour les cristaux, &c.	736
Collet de l'arbre, 52; de la vigne,	405
Collats, chaille,	636
Collier de force pour les chiens,	489
Colfyres,	322
Colombier, (droit de),	608
Coloquinte,	89
Columbaria,	606
Colutea,	272
Colythea,	272
Compote de fruits,	722 & suiv.
Concombres, 65, 89. Apprêt,	671
Confection d'hyacinthe,	328
Confire les cornichons, 725; le poivre d'inde, 106; les concombres, 671; l'oseille & autres herbes, 689; les culs d'arrichants, les champignons, les asperges, le pourpier doré, les morilles & les mousterons,	661
Confitures,	718
Congres,	405
Conferves, confitures,	725
Conferves d'enuia campana, 324; de fleurs de roses de Provins,	301
Confoude,	301
Contre-espaliers,	137, 178
Coq de bruyere,	555
Coquelicot,	247, 301
Coquelourde,	237
Coqueret,	296
Corbeaux,	570
Corbeilles pour les fleurs & les fruits,	15
Coriandre,	64, 89
Cormé, boisson,	413
Cormoran,	471, 569
Corne-de-cerf, plante, 64. Culture,	89
Cornes de cerf, bois, 508, 516. Cornes de daim & de chevreuil,	516
Corneaux (chiens),	492
Corneille,	559, 570
Cornets, chaffe,	636
Cornette,	595
Cornichons, 65, 89, 101. Maniere de les confire,	725
Cornillons,	560
Coronilla,	266
Corps ligneux,	41, 51
Correctifs des terres,	17
Corroi,	291
Coffon,	405
Côtelettes,	671
Cotignac,	726
Couchans (chiens),	491
Couches, 62; couches fourdes, réchauffemens, 63; couches à champignons, trois sortes, 82, 83; à melons,	98
Coucous,	569
Cou-de-chameau,	237
Couler; culture de la vigne,	405
Couleur (donner de la) aux fruits, 190; aux fleurs,	231, 232
Coulevrée,	269, 301
Coullis de bœuf, de veau & de jambon, de chapon, 671. Coullis de perdrix, de canard, de gros pigeons; coullis blanc, coullis blanc en maigre; coullis maigre, coullis de	672
lentilles,	405
Couloir,	595
Coup, prendre coup,	207
Coupe-bourgeons, infectes,	491, 493
Courans (chiens),	89
Courges, 65, 89; de Turquie 88; d'Inde; courges sauvages,	567
Courlis,	52
Couronne de l'arbre,	595
Couronne d'oiseau de proie,	237
Couronne-impériale, fleur,	595
Courre (la),	406
Courfons,	197, 351, 406
Court-bouillon,	672
Courtines,	447
Courtoisie,	595
Créance,	595
Crèmes,	710, 711, 726
Crépine,	671
Cresserelle, oiseau;	569
Cresson alenois, 64, 89. Cresson d'eau, Cresson d'Inde,	79
Crêtes de coq,	672
Cribles pour fasser la terre,	15
Cris des bêtes, noms propres,	570
Cristaux cassés,	736
Crocus ou Safran,	237
Croissant pour tondre,	14
Croix-de-cerf,	595
Croix-de-Jérusalem,	237
Croix de St. André,	218
Croller,	595
Croquante,	710
Croquet,	673
Croquettes,	275, 347, 348, 359
Crotures,	598
Cru ou Creux,	595
Cueillette des fruits,	191
Cuisine,	658
Cuissons du sucre,	718
Cul-de-lampe d'étang,	434
Culotte de bœuf,	673
Cure,	595
Curée du cerf, 515; du loup, 532; du lievre,	546
Curer en pied,	406
Curieux, leurs fleurs,	234
Curures, engrais,	22
Cuticule,	50, 51
Cuyer,	406
Cuves,	368, 415, 416
Cyanus,	301
Cyclamen,	247
Cylindres pour raffermir les allées,	14
Cynoglossé,	301, 306
Cypres,	270
Cytise,	266
D	
D'Agner,	596
Dagues,	508, 596
Daguet,	507
Daim,	516, 673
Daimiers,	509, 596
Danneau,	520
Darques,	571
Daube,	673

Déchalasser, décharneler,	406
Décharge d'étang,	433
Déchausser la vigne,	406
Déchauffures,	596
Décoctions,	319
Décoffures,	596
Dedans (mettre l'oiseau),	596
Défoncer un terrain. Voyez Fouille.	
Degré, terme de fauconnerie,	596
Délivre,	596
Dépens,	606
Déplantoirs,	15, 255, 256
Dépoille du cerf, 516; du chevreuil & du daim, 520; du sanglier, 522; du loup, 532; du renard, 538; du blereau, 539; du lievre, 546	
Dérober les sonnettes; Dérocher ou Déroquer, Dérompre,	596
Descente, terme de fauconnerie,	596
Dez, chenilles,	208
Défempeloit,	596
Diaarthami,	327
Diaprum,	328
Diafordium,	328
Dictame,	238
Dideaux,	474
Digestion chymique,	425
Digitale,	238, 302
Dindon,	674
Dintiers,	596
Distillation,	318, 418
Dogues,	492
Dompte-venin,	302
Donner la bête,	596
Dorées,	596
Douçain,	116
Dragées de plomb,	483
Drageons,	56
Drague,	416
Drogues,	317
Drageons,	406
Ducs, oiseaux,	569, 636
Duire,	596
Durée des graines potageres,	71, 72
Duvet d'autruche, 568; de gerfaut,	572
E	
Eaux, 5, 27 & suiv.	
Eau nécessaire pour la végétation, 43. Différens moyens pour découvrir les sources d'Eau, 286. Temps & lieux propres à découvrir les Eaux; qualités des sources; assemblage, réservoirs, élévation & conduite des Eaux, 287. Tuyaux & conduite d'Eau, 288. Aqueducs; Jets d'Eau, bassins, 289. Remedes aux inconvéniens qui arrivent aux conduites; distribution de Eaux; Eaux jaillissantes; Eaux plates, 292	
Eau-de-vie de vin, 419, 420; de cidre, de frop, de sucre & de mélasses; de grains, de genièvre, d'eau, &c. 420. Eau-de-vie anisée; essai des Eaux-de-vie, 420	
Eau de violette, de jasmin, de fleurs d'orange, &c. 726. Eau de fraises, de groseilles, de framboises, de cerises, d'abricots, de pêches ou de poires musquées: Eau de grenade, de verjus, de cannelle, de coriandre; les glacer, 727	
Eau de la Reine d'Hongrie, 421, 422, 728	
Eau de mélisse & de toute autre plante odorante,	422, 423
Eau de barbeaux,	423
Eau sans pareille,	728
Eau de fleurs d'orange,	423
Eau de rose & de toutes autres fleurs; semences & plantes,	423
Eau vulnérable ou d'arquebuse,	319
Eau de boule de Mars,	330
Eau de plantain,	318
Eaux distillées,	318, 418
Eaux & Forêts, Juridictions,	605, 606
Ebenier,	273
Ebourgeonner les arbres, 189; la vigne, 350, 400, 402, 406	
Ecarter, 596	
Echalas, échalaier, 14, 377, 400, 406	
Echalottes, 64, 65. Culture,	89
Echaudés,	711
Echelles de jardinage,	14
Echenilloir,	15, 208
Eclair, plante,	300
Eclanche, comment se fert,	674, 675
Ecorce, sa formation,	52, 53
Ecouler la vigne,	357
Ecrevisse,	471, 675, 696, 698
Ecuyer, terme de chaffe,	597
Ecuyer, faux bourgeon,	406
Ecurieul,	572
Ecuison, écuisonner,	127, 128
Edredon,	572
Effeuille la vigne,	406
Egalier, égalures,	596
Egravillonner,	164
Egrenoirs,	611
Elaguer,	281
Elan,	548
Electuaires,	327
Ellébore,	302
Embler,	596
Emerillon,	569, 573
Emerus,	265
Emeu, émeuir,	596
Empaumure,	596
Empiéter,	596
Emplâtres de différentes sortes,	334, 335
Employés des Fermes,	603
Empoisonner les bêtes carnassieres, 537. Avis sur ce sujet,	541
Empoisonnement d'Etangs,	434, 438
Emporté-pièce,	255, 256
Emulsions,	321
Enceinte,	596
Enduire,	596
Enfle-bœuf, infecte,	208
Enfoncer,	596
Engins de chaffe, 478, 605; de pêche, 474	
Engrais. Voyez Amendemens.	
Entées,	596
Entes, enter. Voyez Greffer.	
Entes, enter des penes,	588, 596
Entoirs, outils de jardinage,	14
Entonnage du vin,	380
Entraver,	596
Entreplant, 358. Entreplanter,	406
Epagneule ou Espagnols (chiens),	492
Eperlan, 459. Comment se fert,	675

Epervier, pêche,	470	riture, 575. Les affaïter, 576. Les accoutumer	
Epervier, oiseau,	569	au leurre, 577. Jetter le faucon, 578. Observa-	
Epice toute prête pour la cuisine,	675, 690	tions sur les oiseaux qu'on a dressés, 579. Dif-	
Epice douce des pâtisiers,	712	férens vols pour lesquels on dresse les oiseaux de	
Epinards, 64. Culture,	90	proie, & comment les y instruire, 581. Mainte-	
Epine-jaune,	269	nir les oiseaux en santé, 583. Les mettre en	
Epine-vinette,	302	mue, 584. Leurs maladies, 584 & suiv.	
Eponge de bêtes fauves,	597	Fauvettes,	560, 625
Epurage,	302	Faux-fuyant,	597
Erable, 275. Suc,	427, 428	Faux-séné,	272
Ergoté,	596	Fendoir, outil pour la greffe,	14
Efcaliers de jardin,	285	Fenouil, 64. Culture, 90. Vertus,	303
Efcargots,	246	Fenouillet, pomme,	150
Efcleme,	596	Fenouillette,	728
Efcopette,	478	Fenu-grec,	303
Ecumer,	596	Fer-à-cheval, fleur,	238
Ecuyer, terme de chasse,	597	Fermentation,	406
Efpaliers,	136	Fermeoir de Jardinier,	14
Espie,	597	Feu, pêche,	467, 475
Espanade,	597	Feu, Fouée ou Foye, chasse,	636
Espirit-de-vin,	418	Féverolles, petites feves,	90, 94
Essai de l'eau-de-vie,	420	Feve, formation, 50. Especes & culture, 90. Fé-	
Essence de bergamote, 261; de cannelle & autres	424	verolles, 94. Feves, 64; vertes à crème, 676	
végétaux,	424	Feuillage de fleurs,	54
Estimer, essorer,	597	Feuille, 54. Janniffe,	200
Etoumas, essoumasser,	351	Feux chymiques, especes & degrés,	425
Estiquer,	406	Fibreuses (plantes),	41
Estragon, 64. Culture,	90	Fichure,	447
Estreuslé,	597	Ficoïdes,	238
Esturgeon,	675	Figues, Figuiers, 151. Especes, climats, exposi-	
Esale (petite),	302	tions, terre & forme, plants enracinés, 194.	
Etamines de fleurs,	54	Marcottes, 195, 196. Boutures, ferrer, rencaif-	
Etangs, profits, 429. Construction; droit d'Etang;	438. Poissons, 434, 438. Alvin, 438. Frai,		
pieces de l'Etang, 430. Empoisonnement, 434,	peuplade, 439. Pêche des Etangs, débit du pois-		
438. Poissons, 434, 438. Alvin, 438. Frai,	son, 440. A-sec de l'Etang, accidens, 442. Enne-		
peuplade, 439. Pêche des Etangs, débit du pois-	mis du poisson, 444. Viviers, réservoirs, canaux,		
son, 440. A-sec de l'Etang, accidens, 442. Enne-	fossés & mares, 446. Etangs salés, parcs & autres		
mis du poisson, 444. Viviers, réservoirs, canaux,	pêcheries,	447	
fossés & mares, 446. Etangs salés, parcs & autres	Etendue de jardin,	8	
pêcheries,	Etêter ou non les arbres qu'on transplante,	280	
Etendue de jardin,	Etiquet, pressoir,	391	
Etêter ou non les arbres qu'on transplante,	Etiquette, filet,	447, 471	
Etiquet, pressoir,	Etoffes: en détruire les teignes,	210	
Etiquette, filet,	Etoile de jardin,	276	
Etoffes: en détruire les teignes,	Etourneau,	485, 558, 570, 630	
Etoile de jardin,	Etuve,	728	
Etourneau,	Eventail. Voyez Contre-espallier,	274	
Etuve,	Eventails, palissades,	274	
Eventail. Voyez Contre-espallier,	Eventer un piège,	445, 529, 531, 536	
Eventails, palissades,	Eventiller,	597	
Eventer un piège,	Everrer un chien,	494, 597	
Eventiller,	Eufraïse,	303	
Everrer un chien,	Eupatoire,	303	
Eufraïse,	Excréments d'étang,	433	
Eupatoire,	Expositions du jardin, 3; des murs, 137; de la		
Excréments d'étang,	vigne,	339	
Expositions du jardin, 3; des murs, 137; de la			
vigne,			

F

Faisans, 554. Faisan à la fausse de carpe,	675
Faons,	507, 508, 597
Farce,	676
Fare,	475
Faucons,	571
Fauconnerie, 571. Choix des oiseaux, 574. Nour-	

culture particuliere des Fleurs, par ordre al-		tomne, 41, 145; d'hiver, 146. Soins nécessaires	
phabétique,	232 & suiv.	pour conserver les Fruits sur l'arbre, 189. Ma-	
Fleur de la Passion,	55, 238	maturité des fruits, 190. Cneillette, 191. Fruite-	
Fleur du Parnasse,	238	rie, rangement & garde du fruit, 192. Fruits	
Fleur des veuves,	249	fanés sur l'arbre, 202. Fruits gelés; maniere de	
Fleur de St. Jacques,	239	faire sécher les fruits qu'on veut garder secs, 193	
Folietts,	597	Fuites,	597
Fond de pêcheur,	469	Fumées,	510, 516, 597
Fonds de terre, odeur, profondeur, 2, 4, 70.		Fumer: fumiers de jardins, 21, 22. Fumage, 23.	
Fonds inégal & mêlé, 70. Mauvais fonds,		Fumer à vive jauge, 24. Fumiers pour les arbres,	
200. Voyez Jardins.		164, 177; pour la vigne, 361, 375, 404	
Forcer le cerf, 513; le chevreuil, 518; le		Fumeterre,	303
loup,	526	Furet,	547
Forcieres,	430, 432	Fusées en l'air & dans l'eau,	481
For-hus,	494, 516, 546, 597	Fusil de chasse, 478, 481, 484. Fusil brisé,	605
Formation de plantes,	44	Fuster,	597
Formes. Voyez Figures.		Fustet,	273
Forme,	597	Futailles,	366, 375, 380, 409
Formées,	597	Fuyes,	608
Fosses à vigne, 397, 406. Fosses d'eau, 432,			
433, 445. Fosses à loup,	529		
Fossés à eau,	446, 447		
Fossette,	637		
Fougere,	303		
Fouille, terre d'apport,	2, 7, 19, 21		
Fouine, engin de pêche,	449, 461		
Fouine, bête,	539		
Foulées,	597		
Foulures,	511		
Fourches de différentes fortes,	17		
Fourmis,	208, 261		
Fouritures, salades,	66, 67		
Foyes gras, foye de veau,	676		
Fraïses, fraisières, 64, 65. Culture, 91. Avoir des			
fraïses plutôt que de coutume, 111. Maturité,			
141. Vertus médicinales,	303		
Fraïse, terme de vénerie,	597		
Framboisés, framboisiers, 64, 65, 68. Culture,			
92. Maturité, 141. Vertus médicinales,	303		
Franç (arbre),	114		
Francolin,	555		
Fraxinelle,	238, 303		
Frai, singularité, 474; tems,	475		
Fraye du cerf,	511		
Frêne, bois & suc,	427		
Fréouer,	597		
Fresaie,	570		
Fretillaire,	238		
Fretin d'étang,	438		
Fricandeaux,	676		
Fricassée,	697		
Frisure au vin,	384		
Fruiterie,	192		
Fruits: formation & anatomie, 44, 56. Fruits fanés			
à l'arbre,	202		
Fruits de terre,	65		
Fruits à noyau: semence, 114, 117, 119. Greffe,			
121, 122, 123 & suiv. Culture, 132. Terre,			
exposition, figure, &c. 134, 152. Taille, 165			
& suiv. Soins,	189, 190		
Fruits à pepin: semence, 113, 114, 116, 117.			
Greffe, 121, 122 & suiv. Culture, 132. Terre,			
exposition, figure, &c. 134, 152. Taille, 165 &			
suiv. Soins,	189, 190		
Fruits, choix: liste des meilleurs fruits; leur fi-			
gure, leur bonté & l'ordre de leur maturité, 141.			
Fruits d'été, 36, 37, 38, 141 & suiv. d'au-			

G

Gagnages,	511, 512, 594, 597
Gainier,	265
Gale de chiens,	498
Galerie de verdure,	279
Gardes-Chasse, Gardes-bois,	605
Gardes,	597
Gardon,	434
Garance,	304
Garenne à poisson, 469. Droit de Garenne, 607, 608	
Gargarismes,	322
Gâteaux,	712, 713, 714
Gaufres,	714
Gazelle,	478
Gazon (pieces de), 282; semer, plaquer, entre-	
tenir le gazon,	282, 283
Geai, oiseau,	570, 630
Gelée, froid, 203, 443. Fruits & membres gelés, 193	
Gelées de groseilles & autres,	728, 729
Gelées de corne-de-cerf,	324, 516
Geline, Gelinotte de bois,	555
Genet blanc, genet d'Espagne, 268. Genet com-	
mun,	304
Genévrier, genievre, 270, 304. Vin de Genievre,	
413. Eau-de-vie,	420
Genouilleuses (plantes),	42
Gentiane,	304
Geranium,	236
Gerfauts,	569, 572
Germandrée,	304
Germe, germination,	43, 44, 110
Germoir,	414
Gesse,	238
Gibier, distinction, saisons & lieux où on le trouve,	
503; en peupler une terre, la rendre giboyeuse,	
505, 507. Gibier-plume, 552; suite du Gibier,	
604. Vente & exposition du Gibier,	605
Giboyer,	597
Gigot de veau farci, gigot de veau à l'étouffade, 677	
Giroflier, giroflées, 304, 232, 238. Giroflée d'An-	
gleterre,	239
Gîte,	545
Glace, épaisseur en France,	443
Glacer les eaux de fleurs ou de fruits,	727
Glacis,	283
Glaï, glayoux,	443, 444
Glaïse,	290

Glu : la faire , même pour l'eau ,	637 , 641 , 642
Gluaux ,	637 , 643
Godiveau ,	677
Gomme ,	202
Gords ,	449 , 474
Gorge d'oiseaux de proie ,	577
Gorge (maux de) ,	322
Gorge-rouge ,	560
Goujon ,	435 , 459
Gouffauts ,	598
Graine & plante ; fécondité , 48 ; âge & garde des grains , 49 ; différence des grains , leurs figures & anatomie , 50 ; semaille , récolte & durée des grains potagers , 71 , 72 ; en hâter la germination , 110 , 111. Graines d'arbres , 114 ; 115. Graines des fleurs , 228 , 235 , 243 , 246 , 258	
Grains (eau-de-vie de) ,	420
Gratiolle ,	304
Gresse : utilités & curiosités , 47 , 57 , 121. Ordre & précautions ; quels plants veulent être greffés , sur quels sujets & à quel âge , 122. Différentes manieres de greffer , saison & méthode , 124. Gresse en fente ou poupée , 125. Gresse en écusion à la pousse & à œil dormant , 127. Gresse en couronne ou entre le bois & l'écorce ; greffe en emporte-pièce , 130. Gresse en flûte , greffe à approche , 131. Culture des arbres greffés , 132. Greffer un vieux arbre , 186 , 281. Mastic pour couvrir les greffés , 156	
Gresse de la vigne ,	359 , 360
Greffoirs ou Entoirs ,	14 , 124
Gremil ,	304
Grenade , ragoût ,	677
Grenade , grenadier ,	263 , 305
Grenadille ,	55 , 238
Grenouille ,	433 , 473 , 677
Gribouris , insectes ,	363 , 396
Griffade ,	598
Grillade ,	677
Grilles ,	285
Grille d'étang ,	434
Griotte , griottiers ,	142
Griffete , oiseau ,	565
Grives ,	557 , 678
Grofeilles , groseillers , 64 , 65. Culture , 92. La vigne les fuit , 94. Groseilles vertes , 94. Vertus médicinales des groseilles , 305. Groseilles confites , 729	
Grottes ,	285
Grouin ,	408
Grue ,	504 , 568
Gruyer (oiseau) ,	598
Guede ou Guide ,	598
Guignard ,	562
Guignes ,	141
Guilloire de Brassiers ,	416
Guinauve royale , 267 ; ordinaire ,	305
Guinder ,	598
Guindoux ,	142
Guy ,	305
H	
HA-ha ,	285
Halime ,	266
Hallebrant ,	565
Halots ,	608
Hannebanne ,	306
Hannetons ,	205
Haras , oiseau ,	631
Hardes ,	598
Hardées ,	598
Harlois ,	678
Harengs frais ,	540
Harets ,	540
Haricots verts , 64 , 65. Culture , 94 ; les conserver pour l'hiver ,	678
Haricots gras , 683 ; maigres ,	686
Hausse-pied , piège ,	529 , 531
Hausse-pied ; oiseau ,	598
Héliotrope ,	249
Hemerocate ,	239
Hépatique ,	239
Herbes fines , 65. Herbes cuites pour l'hiver , 678	
Herbe au scorpion , 84. Herbe à pauvre homme ; herbe aux perles , 304. Herbe aux cuillers ; herbe du Turc , 305. Herbe à forcier ,	306
Herbier ,	598
Herbieres ,	605
Hérifon ,	552
Hermétiquement (sceller) ,	425
Hermine ,	540
Herniole ,	305
Hérons , Héroniere ,	445 , 456 , 567 , 569
Hesmes ou Emmes ,	217
Hibou ,	570 , 634
Hippocras ,	729
Hobereau ,	569 , 573
Hoche-pied ,	598
Hoementus ,	239
Hortillons , Maraichers ,	30
Hortolage , ce que c'est ,	9
Hottes ,	14
Houblon ,	306
Hone , outil ,	406
Houlettes de Jardinier ,	15
Houper ,	598
Houx ,	273
Houzures ,	598
Huette ou Hulotte ,	570
Huiles , 329 ; de cade , 270 ; d'amandes douces ou ameres ; de laurier ; huile-rofat ; huile de vers , 330 ; de scorpions , 331. Huile de cannelle & de tous autres végétaux odorans , 330 , 424. Huile pour la brûlure de poudre à canon , ou de feu artificiel , 482	
Huitres grillées , farcies , frites ,	678 , 679 , 697
Huppe ,	558 , 570
Hure de sanglier ,	679
Hydromel , especes & façons ,	417
Hyssope , 65 ; culture , 94 ; vertus ,	306
I	
IAcées ,	239
Jacinthes ,	239
Jacobée ,	239
Jallons ,	14 , 217
Jambes de bêtes noires ,	598
Jambons , pour les garder , les faire cuire ; Jambon de Mayence , 679. Essence de Jambon ; Jambon en ragoût à l'hippocras ; Jambon de poisson ,	680
Jardins , utilités , 1 ; division ; 2 , 58 : culture générale , 1 ; disposition du Jardin , sa place , son	

fonds de terre , 2 ; sa situation , ses expositions ; 3 ; murailles & eau , 5 ; figure , pentes , 6 ; fouille , 7 ; distribution du terrain , 8 ; Jardins coupés de murs ; melonniere , ados , 10 ; palis ou perchis , terrasses utiles , serre , 11 ; ustensiles du jardinage , 13 ; correctifs des terres de Jardins , 17 ; amendemens , 21 ; labours , 25 ; arrosemens , 27 ; l'année du Jardinier , ou ce qu'il y a d'ouvrages & de récoltes à faire dans tout le Jardin pendant chaque mois de l'année , 31 & suiv. la végétation ,	41
Jardin potager , 58 ; défoncer , 59 ; distribution & emploi du terrain ; dresser les planches , 60 ; semer , planter , terroter , arroser & cultiver , 61 ; couches , 62 ; couches fourdes , réchauffemens , 63 ; liste des plantes potageres , 64 ; sept classes ; garniture du potager , 65 ; fournitures d'automne , d'hiver , de Pâques , de Pentecôte ; naturel des plantes potageres , 66 , 67 , 68 ; économique , durée des plantes potageres , 69 ; terre & exposition propre à chaque plante , 70 , 71 ; semaille , récolte & durée des grains potageres , 71 , 72 ; culture particuliere des plantes potageres par ordre alphabétique , 73 & suiv. Secrets concernant le Potager , 110 , 111	
Jardin fruitier , 112 ; pépinières , 113 ; greffes , 121 ; bâtardiere , 133 ; terres , figures , expositions & treillages propres aux arbres fruitiers , 134 ; fourniture du Jardin fruitier , recueil des meilleurs fruits , leur figure , leur bonté & l'ordre de leur maturité , 141 ; instructions pour bien planter , élever & transplanter les arbres , 152 , 280 ; de la taille , 165 & suiv. les palisser , pincer , ébourgeonner & y conserver le fruit , 187 ; maturité , cueillette & garde des fruits , 190 , 191 ; des figuiers , 194 ; du raisin & du verjus de treille , 197 ; maladies des plantes , 199 ; animaux & insectes qui leur nuisent , 203	
Jardin de fleurs & d'ornemens , 212. I. Plans & parterres , distribution , 213 ; trois sortes de jardins de propreté , ceux de niveau parfait , ceux en pente douce , 214 ; ceux en terrasses , 215 ; nivellement , 216 ; parterres , 217 ; buis & fables , 219 ; platebandes , allées , 220 ; différens desseins de parterres , 222 , 223. II. Fleurs & leurs cultures tant générale que particuliere , 224. III. Orangers , grenadiers , myrtes , jasmins , lauriers , ifs & autres arbrisseaux , arbustes & arbres de jardin , 259 , 274. IV. Palissades , gazons , cabinets , boulingrins , bosquets , bois , avenues & autres pieces d'ornement de jardin tant plates que de relief , 274 , 285. V. Pieces d'eau ; 286 & suiv.	
Jardin des simples ou Botanique : les simples ou plantes médicinales , par ordre alphabétique , 294 , 295. Apothicairerie ou pharmacie familiere , 316	
Jardiner , terme de fauconnerie ,	598
Jardiner. Voyez Jardins.	
Jarretieres d'étang ,	433
Jasmin ,	263
Jauge , terme de Jardinier , 7. Jauge , mesure ,	375 , 380
Jaunisse des plantes ,	200
Jet ,	598
Jets d'eau ,	289
Jetter l'oiseau ,	598
Jeu de boule ,	285
If ,	269
Immortelles ,	239
Impératoire ,	306
Induire ,	598
Infusions ,	319
Insectes : remedes contre ceux qui nuisent aux plantes , 203 ; à la vigne ,	362 , 363
Infertions des plantes ,	51
Jonquilles ,	239
Joubarbe ,	306
Iris ,	239 , 393
Isard ,	550
Isles flottantes ,	444
Julienne , fleur ,	239
Julienne , potage ,	606
Jumelles d'étang ; 433 ; de pressoirs ,	388 , 389
Jus de champignons , 680. Jus de bœuf , comment se fait , 659 , 680. Jus de veau , Jus de perdrix & de chapon ; Jus de poisson ,	681
Jusquiame ,	306
K	
K Emperkems ,	570
Kermès ,	271
L	
Labours de jardins , 25 ; de plants , 161 ; de vignes ,	355 , 356 , 397 , 398
Laburnum ,	266
Lacets ,	636
Lacs coulans , 529 , 531 , 636 ; les éventer ,	531
Laiches ,	474
Laine d'autruche , 568 ; de vigogne ,	550
Laisées ,	598
Laitues de toutes sortes , 65 ; culture , 94 ; les faire lever promptement ,	110
Lamproie ,	435 , 450 , 681
Lancer ,	513 , 598
Langue de bœuf , de cochon , 681 ; de mouton , de veau ,	682
Langue-de-cerf ,	306
Langue-de-chien ,	306
Lanier ,	569 , 572 , 602
Lapins dans les jardins ,	203
Lapins : especes & infinies ; chasse , 547 , 548 , 657 ; comment se fervent ,	682
Larme de Job , plante ,	239
Larmes de cerf ,	516
Larmes de la vigne , 406 ; utilités ,	427
Latirus ,	238
Lattes & osiers pour le jardinage ,	14
Lavande , 65 ; culture , 97 ; vertus ,	306
Laudanum ,	426
Lavemens ,	321
Laurier franc , 65 ; culture , 97 ; autres lauriers ,	264
Lauréole ,	271
Laies ,	520 , 598
Légumes ,	65
Lentisque ,	271
Leonurus ,	265
Leporaria ,	606
Levier , outil ,	349
Lévraut ,	682
Lévriers ,	491
Leurte ,	577 , 598

Levure de biere,	416	Marinades différentes,	683, 684	
Liage de la vigne,	402, 406	Marjolaine, 65; culture, vertus,	98	
Liaison de l'arbre,	52	Marmelades de toutes sortes,	729, 730	
Lie de vin, 372; de vinaigre,	708	Marronniers d'Inde : refaire leurs têtes,	282	
Lierre, Lierre terrestre,	307	Marrons confits,	730, 731	
Lievre, y dresser les chiens,	496	Marres,	475	
Lievre, espece & choix, 541; connoissance, faison pour le quêter, 542; ses ruses, le chasser avec chiens, 543; curée & dépouille, 546; comment se fert,	682	Marriers,	476	
Ligamenteuses (plantes),	41	Marrube,	307	
Lignes, pêche,	453, 454, 455, 456	Martagon,	240	
Lilas,	268	Marte, outil,	406	
Limaçons,	209, 363	Martelées, marteler,	598	
Limande,	681	Martiatum (onguent)	333	
Limiers,	491, 511, 521, 598	Martinet,	406	
Limons, Limonniers;	261	Marte, Marte zibeline,	539	
Limonade,	729	Mastacre,	598	
Lin,	307	Mastépains,	715	
Linare,	307	Mastic pour les tiges ravalées & pour les greffes,	156. Mastic de Menuisiers & autres,	736
Linotte,	626	Mâtin,	492, 605	
Linx,	551	Mâtis, insecte,	205	
Liqueurs,	418	Matricaire,	240	
Liferon (grand),	258	Maturité des fruits,	190	
Lifettes, insectes,	207	Mauve,	387	
Liteau,	598	Mauviettes ou Moviettes,	485, 556, 561, 684	
Loche,	460	Mauvis,	557	
Loirs,	204	Mayennes ou Melongenes,	89, 240	
Longe, longer,	598	Meche pour déterrer les renards,	537	
Lote,	450	Meconium,	426	
Loup, 523; chassé, 523, 526; pieges, 528, 529; dépouille,	532	Meigle, outil,	406	
Loup-cervier,	551	Melantzene,	240	
Loutre, 444; dressé à la chasse, 445; piege,	467	Mélefe,	270	
Louve, pêche,	470	Mélicot,	307	
Lupins,	106	Mélicite, 65; culture, 98, 307; eau,	422	
Lut, luter, lut de sapience,	425	Melon, 65, 66; culture,	98, 99	
Lys, 239, 307; de saint Bruno, 239; d'étang,	308	Melonnere,	10, 101	
M				
Macaron,	714	Ménagerie,	611	
Macération, macérer,	425	Menée,	599	
Mâches, 65; culture,	97	Menge,	460	
Macreuses, 476, 566; comment se servent,	682, 683	Menus droits, chassé, 599; cuisine,	684	
Madragues,	447	Mercuriale,	308	
Madrid,	607	Mere-goutte,	368	
Magaler,	142, 267	Meisfes,	142	
Mahattes,	598	Merlans,	684	
Maillets,	14	Merle,	485, 556, 629	
Mains de gloire,	52	Mesange,	629	
Majon,	460	Métaux, les nettoyer,	736	
Maladies des plantes, 199; des chiens, 498; des oiseaux de proie, 584; des rossignols, 620; des serins, 624; des autres oiseaux,	631	Meulé du cerf, 508; du chevreuil,	517	
Mal semé, mal subtil,	598	Meunier ou Munier, poisson,	435, 460	
Mandragore,	52, 307	Meriers, oiseaux,	560	
Mangeures, Manteau, Mantelures,	598	Meute, 599. Voyez Chiens & Chasse.	271	
Mannes & Mannequins,	15	Mezcreum,	273	
Maquereau,	683	Micocoulier,	273	
Marais,	3	Miel, 731; mercurial, violat, nenuphar,	326	
Maraichers,	28, 30, 61	Milans,	569	
Marcassin,	520	Millefeuille,	308	
Marcottes, 57, 232, 242, 347, 349, 359, 406		Millepertuis,	308	
Marguerites,	247	Mimosa,	249	
		Miroir, chassé;	633, 637	
		Miroton,	684	
		Mirtille,	269	
		Miternes,	443	
		Moëlle des plantes,	51	
		Moineau ou Passereau,	628	
		Moly,	240	
		Montée d'essor; Montée par fuite,	599	
		Morelle,	308	
		Morilles,	684	

Morillon; canard,	565	Œillet, fleur des Curieux, 240; qualités qu'il doit avoir, 240; terre propre, empotement, gouvernement jusqu'au printemps, 241; au printemps & en été; marcottes, 242; graine & plant d'Œillets,	243
Morsure de bêtes venimeuses, 84, 451, 539,	540	Œillet d'Inde, Œillet de Poëte, Œillet d'Allemagne,	243
Morue,	685	Œilletons,	57, 74, 75, 245
Motelle,	459	Œilletonner,	74, 245
Motte, prendre motte,	599	Œufs à l'orange, à la trippe, à l'allemande, 686.	
Mouches,	208	Œufs au pain, au jus, au jus d'oseille, au verjus, au lait, farcis, à l'eau, au miroir,	687.
Moucheter la vigne,	357, 406	Œufs à l'oseille, durs,	688
Mouchets,	569	Œufs de poisson,	439
Mouée,	546, 599	Officiers des Eaux & Forêts,	605
Moules,	685	Oignons, légumes: especes & cultures, 65, 66, 102; vertus,	309
Mouffquets (composition & dose de la poudre à),	481	Oignons de fleurs. Voyez Fleurs.	
Mouffe,	202, 463	Oils gras & maigres,	688, 689
Mouffiaux,	607	Oiseaux aux fruits,	203
Mouffier, faire mouffier le vin,	385	Oiseaux résidans, 553. Oiseaux de passage, 560.	
Moufférons,	685	Oiseaux aquatiques, 556, 564, 567. Menus Oiseaux, 560. Oiseaux de rapine, 569; de proie, 570, 592; de leurre, 571, 598: différens ramages des Oiseaux, 570. Oiseaux de voliere, 610; leurs maladies & remèdes, 631; pour les prendre,	632, 656
Moût,	731	Oifeler l'oiseau,	599
Mouton: rôti-de-bif, quartier de Mouton farci, carré de Mouton, 685; côtelettes en haricot, pieds de Moutons farcis; autres à la fausse blanche, queues de Moutons à la Sainte-Menehoul,	686	Oifseurs, Oifseurs,	611
Mulle de lion ou de veau, fleur,	240	Oifons,	689
Muguet,	240, 308	Omelettes de différentes manieres,	688
Muid, demi-Muid,	375	Ongle, taie d'oiseau de proie,	599
Muid-Normand,	409	Onguents, rosat & autres,	332
Mulet, poisson,	460	Opium,	426
Mulette,	599	Orangers, Orangerie,	259
Mulot,	206	Oranges confites,	721
Mumie ou Momie,	463, 464	Orchis,	55, 247
Mûres liquides,	731	Oreilles-d'ours, belle fleur; qualités qu'elle doit avoir, 243; terres propres aux Oreilles-d'ours, leur gouvernement en pot & en fleur, maniere de les œilletonner, 245; graine, maniere de la semer & d'en élever le plant,	246
Murs, 4, 5, 10, 11, 137, 139. Mur de terre,	290	Oreilles de chien, 493; mal aux oreilles,	499
Mur de douves, Mur flottant,	206	Oreilles de veau farcies,	689
Musaraigne ou Musette, insecte,	240	Orfraies,	569
Muscari,	240	Orienter, s'orienter dans les bois,	309
Muzer,	599	Origan,	309
Myrtes,	264	Ormeaux taillés, 278; greffés, 281. Suc d'Ormeau,	427
N			
Nager, machine pour nager,	476	Ornithogalon,	247
Nappe du cerf,	599	Orpin,	309
Nappes, filets,	633	Ortie,	309
Narcisse,	240	Ortolan,	561
Nasse,	448, 466, 474, 637	Orvale,	309
Nasturce,	79	Orviétan,	328
Navet, 65. Culture, 101. Vertus,	308	Oseille, 65. Culture, 102. La conserver cuite pour l'hiver,	689
Nenuphar,	308	Ours,	551
Nerprun ou Noirprun,	308	Outarde,	568
Nicotiane ou Tabac,	309	Ouvrages à faire au jardin pendant chaque mois de l'année,	31
Nielle ou Nigelle, fleur,	240	Oyes, 689; sauvages, 504, 566. Oye nonnette,	566
Nielle,	202	P	
Nitre ou Salpêtre,	479	Acos,	550
Niveau, Nivellement,	214, 216	Paillassons & Pleyons, 16. Paillassons roulans,	189
Nœuds, nombres & petits filets,	599	Œil de plante,	240
Noix confites,	731, 732	Œil-de-bœuf,	240
Norin ou Alvin,	438		
Nouer la longe,	599		
Noues,	475		
Noyaux de semence,	114		
Noyer, 426; son suc,	427		

Paillettes de fleurs,	54	& les prendre tant à la main qu'autrement ;
Pain à coucou,	296	465, 466 ; à la ligne, à la nasse, aux filets,
Pain beni,	715	466 ; au feu, 467 ; empêcher les gros poissons
Pain-de-pourceau,	247	de sauter par-dessus les filets, 467 ; pêcher à
Palis ou Perchis, clôture de perches,	11	la faine ou seme, 468. Réservoirs artificiels à
Palissades,	139, 274, 278	poisson, & comment l'y pêcher, 468 ; garenne
Palisser,	187	à poisson, appelée fond ou porte, 469. Pêche
Palmier,	273	à la louve, à l'épervier, à la truble, à la
Pan-de-retz,	605	chaîne & au cormoran, 470. Pêches des écre-
Panais, 65. Culture,	103	visés, 471. Manieres de prendre les grenouilles,
Panicaut,	247	473. Achées, laiche ou vers de terre ; police
Paquerette,	247	de la Pêche, 474 ; distinction de ce qui est chair
Paradis, pommier,	216	ou poisson, 475. Machine pour pêcher à la lu-
Parage de la vigne,	402, 406	miere ; autre pour nager & autre pour plonger,
Paralyse d'arbres,	200	476
Paralyse,	247	Pêcheries,
Parc à gibier, 505, 599. Droit de Parc,	607	447
Parc de Vincennes, &c.	607	Pêchers. Voyez Fruits à noyau.
Parcs à poisson,	447	Peine de chasse,
Parchasser,	599	604, 605
Parement du cerf,	515	Pelage,
Parenchyme,	50, 51	599
Pariétaire,	309	Pelles,
Parpin,	291	14
Parterre, 211. Parterre de broderie, de compar-		282
timens, 217. Parterre à l'Angloise, découpés, ou		Pennages, pennes,
Parterre fleuriste, emplacement, traits, 218,		588, 599
exécution, entretien, 219 ; différens dessins de		Pensées, fleurs,
Parterre, 222, 223, 224. Parterre à fleurs,		247
224 ; arrangement des fleurs de Parterre,		Pentes de jardin,
225		6, 214
Pas (planter au),	406	Péone ou Pivoine, fleur,
Pas-d'âne, plante,	309	247
Passage d'oiseaux,	560, 613, 634	Pépinieres, tant pour les jardins que pour les champs :
Passées,	637	utilités, 113. Pépinieres de semence pour les
Passes,	734	fruits à pepin ; pour ceux à noyau, 114 ; pour
Passé-pierre ou Perce-pierre, 65. Culture,	103	les plants champêtres, 115. Choix de plants,
Passé-rage,	310	116. Choix de la terre ; Pépiniere de plants
Passereau,	628	enracinés, 118. Culture des Pépinieres,
Passereux,	247	119
Passévelours,	232	Pépinieres de vigne,
Pâte de pâté, pâte feuilletée,	689	349, 359, 376
Pâte de groseilles & autres fruits,	732	Pépins,
Pâtés chauds & froids, gras & maigres, 690 ;		114
petits Pâtés,	693	Perçement des arbres,
Patte-d'oie de jardin,	276	426
Pâter, terme de fauconnerie,	599	Perce-neige,
Patience, 65. Culture, 103. Vertus,	310	247
Pâtisserie, par ordre alphabétique,	708	Perce-oreilles,
Pavies,	138, 142	205
Pavillon,	285	Perce-pierre, 65. Culture,
Paumille,	599	103
Pavots, 247, 310, 426. Pavot épineux,	236	Perche de vigne,
Peaux des graines, 50. Peaux des racines, 51		407
Pêches, fruit ; origine, 121 ; liste, 143. Pêches		Perche, poisson,
seches,	193	436, 460, 693
Pêche d'étang,	440	Perdreaux,
Pêche en général ; Pêche de l'anguille, 448 ; de		553, 693
la lamproie, de la lotte, de la bouibote, de		Perdreux, 693 ; apprêts,
la vipere, 450 ; du barbeau, du brochet, 452		693, 694
& suiv. de la carpe, 455 & suiv. de la brème		Périures,
& de la vendoisé, du chabot, du goujon, de		600
de l'able, de l'éperlan, de la motelle & du ve-		Perroquets, Perriques ou Perruques,
ron, 459 ; de la loche & du meunier, de la		630
perche, de la plie & du carrelot, 460 ; du		Perfucare,
saumon, 461 ; de la truite, de la lose, des an-		310
chois, des fardines, 462 & suiv. du congre ;		Perfil, trois sortes, 65. Culture, 103. Vertus,
secrets pour attirer toutes sortes de poissons,		310
		285
		Pétales de fleurs,
		54
		Pétreaux,
		113
		Peuplade d'étang,
		439
		Pharmacie. Voyez Apothicairerie.
		Philaria,
		270
		Picassé,
		410, 413
		Pic-de-terre, oiseau,
		565
		Picéa,
		270
		Pics, outils,
		14
		Pie,
		570, 630
		Piece d'eau. Voyez Eau.
		Piece, terme de fauconnerie,
		600
		Pied de cerf, 510 ; de chevreuil, 518 ; de san-
		glier, 520 ; de loup, 525, 531 ; de blereau, 539
		Pieds d'alouettes,
		247
		Pieges, 637 ; à loups, 528, 529, 530 ; à renards,
		535, 536 ; à blereaux, 539. Avis à ce sujet, 541

Pierre vulnérable d'acier,	320	qui aiment les terres fortes, Plantes qui se plai-
Pierrures,	600	sent en terres légères, Plantes qui veulent beau-
Pigache,	600	coup d'arrosemens, 68. Plantes qui en deman-
Pigeons, 563, 608, 609 ; comment se servent,	563	dent peu, 69. Faire venir les Plantes fort
604. Pigeons sauvages,	563	grosses ; les faire lever promptement, 111. Ma-
Pile ou Auge à piler, 408, 411. Pile angloise,	411	ladies des Plantes, tant arbres qu'autres, 199.
	411	animaux & insectes qui leur nuisent,
Pilets, Pieffins ou Plumarts,	476, 566	203
Pilon d'étang,	433	Plantes médicinales,
Pilules,	329	294 & suiv.
Pimprenelle, 65. Culture, 104. Vertus,	310	Planteurs de choux, Maraichers,
Pince, outil,	14, 349	30
Pincer les arbres, 196 ; la vigne,	357	Plants champêtres, semence, 115, 119. Gresse,
Pinçon,	626	121, 125, 130, 131 ; terre propre, culture,
Pinçonnée,	638	132, 134, 136, 152, 161
Pintades,	555	Plants d'ornemens,
Pioches, Piochons,	14	276, 277, 281
Pipe, furaille,	375	Planter, tems, préparation de la terre, 152 ;
Pipeau,	638, 652	choix du plant, 154 ; l'habiller, 155 ; ordre &
Pipée, 639 ; façon & préparation de la glu, 641,		distance, 156. Maniere de bien planter, 158 ;
642 ; gluaux, 643 ; lieu propre à la Pipée,		159. Labours & autres entretiens, 161. Maniere
644 ; choix & préparation de l'arbre de la Pipée,		de transplanter les arbres tout grands, 163 ;
645 ; loge du Pipeur, 647 ; avenues & routes		280. Fumier propre aux arbres,
de la Pipée, 648 ; tendre la Pipée, 649 ; heure		164
convenable, 650 ; façon de piper & d'appeller		Planter un potager, 61. Planter un arbre par les
les oiseaux, 651 ; saison convenable ; tems pro-		racines, 155. Planter à l'angelot, au pas, 349,
pre, 653 ; oiseaux qui se prennent à la Pipée,		406
655. Gardes-chasse devraient favoir la Pipée,		Plantoirs,
		14, 61
		Plateaux,
		310, 600
		Platebandes,
		60, 220, 225
		Pleyons. Voyez Paillassons.
		Plie, poisson,
		461, 694
		Plier les branches,
		187
		Plomb à tirer, maniere de le faire,
		483
		Plongeurs,
		566
		Piquer, machine pour piquer,
		476
		Piquette de vin, 370 ; de cidre,
		409, 412
		Pirou, lieu fameux en oies,
		566
		Piscine,
		606
		Pissenlit,
		310
		Piste,
		597
		Pistille de fleurs,
		54
		Pistolet (dose & composition de la poudre à),
		481
		Pivoine, plante,
		247, 310
		Pivoine, oiseau,
		628
		Pivot de plante,
		51
		Planches de jardin, 6, 8, 27, 59, 60, 61, 225
		Planes pour le jardinage,
		14
		Plantain,
		310
		Plantes labourées, engrais,
		22, 23
		Plantes, distinction & végétation, 41, 42 ; entrée
		de la sève, germination, formation, 43, 44 ;
		germe, racines, tige, fleurs, fruits, mort ;
		cause de ce qui arrive aux Plantes dans les dif-
		férentes saisons, 44, 45 ; différens effets de la
		sève suivant la différence des Plantes, 46 ; leur
		sympathie & antipathie, 47 ; leur anatomie, 48 ;
		leur multiplication,
		56
		Plantes potageres. Voyez Jardin potager.
		Plantes annuelles, Plantes vivaces, 31, 68. Plan-
		tes boisées, non boisées. Plantes fibreuses,
		ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues,
		genouilleuses,
		41, 42
		Plantes fortes, Plantes odoriférantes,
		65
		Plantes qui prennent racines dans l'eau, 42 : Plan-
		tes qui restent en place où on les seme, Plantes
		qu'il faut transplanter, Plantes qu'on transplante
		si l'on veut, Plantes dont on coupe une partie
		des feuilles & des racines en les transplantant,
		Plantes dont on ne fait que rafraichir les racines
		sans toucher aux feuilles, Plantes qui se mul-
		tiplient de graines, Plantes qui se multiplient
		d'elles-mêmes sans qu'on les seme, 67. Plantes
		qui aiment les terres fortes, Plantes qui se plai-
		sent en terres légères, Plantes qui veulent beau-
		coup d'arrosemens, 68. Plantes qui en deman-
		dent peu, 69. Faire venir les Plantes fort
		grosses ; les faire lever promptement, 111. Ma-
		ladies des Plantes, tant arbres qu'autres, 199.
		animaux & insectes qui leur nuisent,
		203
		Plantes médicinales,
		294 & suiv.
		Planteurs de choux, Maraichers,
		30
		Plants champêtres, semence, 115, 119. Gresse,
		121, 125, 130, 131 ; terre propre, culture,
		132, 134, 136, 152, 161
		Plants d'ornemens,
		276, 277, 281
		Planter, tems, préparation de la terre, 152 ;
		choix du plant, 154 ; l'habiller, 155 ; ordre &
		distance, 156. Maniere de bien planter, 158 ;
		159. Labours & autres entretiens, 161. Maniere
		de transplanter les arbres tout grands, 163 ;
		280. Fumier propre aux arbres,
		164
		Planter un potager, 61. Planter un arbre par les
		racines, 155. Planter à l'angelot, au pas, 349,
		406
		Plantoirs,
		14, 61
		Plateaux,
		310, 600
		Platebandes,
		60, 220, 225
		Pleyons. Voyez Paillassons.
		Plie, poisson,
		461, 694
		Plier les branches,
		187
		Plomb à tirer, maniere de le faire,
		483
		Plongeurs,
		566
		Piquer, machine pour piquer,
		476
		Piquette de vin, 370 ; de cidre,
		409, 412
		Pirou, lieu fameux en oies,
		566
		Piscine,
		606
		Pissenlit,
		310
		Piste,
		597
		Pistille de fleurs,
		54
		Pistolet (dose & composition de la poudre à),
		481
		Pivoine, plante,
		247, 310
		Pivoine, oiseau,
		628
		Pivot de plante,
		51
		Planches de jardin, 6, 8, 27, 59, 60, 61, 225
		Planes pour le jardinage,
		14
		Plantain,
		310
		Plantes labourées, engrais,
		22, 23
		Plantes, distinction & végétation, 41, 42 ; entrée
		de la sève, germination, formation, 43, 44 ;
		germe, racines, tige, fleurs, fruits, mort ;
		cause de ce qui arrive aux Plantes dans les dif-
		férentes saisons, 44, 45 ; différens effets de la
		sève suivant la différence des Plantes, 46 ; leur
		sympathie & antipathie, 47 ; leur anatomie, 48 ;
		leur multiplication,
		56
		Plantes potageres. Voyez Jardin potager.
		Plantes annuelles, Plantes vivaces, 31, 68. Plan-
		tes boisées, non boisées. Plantes fibreuses,
		ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues,
		genouilleuses,
		41, 42
		Plantes fortes, Plantes odoriférantes,
		65
		Plantes qui prennent racines dans l'eau, 42 : Plan-
		tes qui restent en place où on les seme, Plantes
		qu'il faut transplanter, Plantes qu'on transplante
		si l'on veut, Plantes dont on coupe une partie
		des feuilles & des racines en les transplantant,
		Plantes dont on ne fait que rafraichir les racines
		sans toucher aux feuilles, Plantes qui se mul-
		tiplient de graines, Plantes qui se multiplient
		d'elles-mêmes sans qu'on les seme, 67. Plantes
		qui aiment les terres fortes, Plantes qui se plai-
		sent en terres légères, Plantes qui veulent beau-
		coup d'arrosemens, 68. Plantes qui en deman-
		dent peu, 69. Faire venir les Plantes fort
		grosses ; les faire lever promptement, 111. Ma-
		ladies des Plantes, tant arbres qu'autres, 199.
		animaux & insectes qui leur nuisent,
		203
		Plantes médicinales,
		294 & suiv.
		Planteurs de choux, Maraichers,
		30
		Plants champêtres, semence, 115, 119. Gresse,
		121, 125, 130, 131 ; terre propre, culture,
		132, 134, 136, 152, 161
		Plants d'ornemens,
		276, 277, 281
		Planter, tems, préparation de la terre, 152 ;
		choix du plant, 154 ; l'habiller, 155 ; ordre &
		distance, 156. Maniere de bien planter, 158 ;
		159. Labours & autres entretiens, 161. Maniere
		de transplanter les arbres tout grands, 163 ;
		280. Fumier propre aux arbres,
		164
		Planter un potager, 61. Planter un arbre par les
		racines, 155. Planter à l'angelot, au pas, 349,
		406
		Plantoirs,
		14, 61
		Plateaux,
		310, 600
		Platebandes,
		60, 220, 225
		Pleyons. Voyez Paillassons.
		Plie, poisson,
		461, 694
		Plier les branches,
		187
		Plomb à tirer, maniere de le faire,
		483
		Plongeurs,
		566
		Piquer, machine pour piquer,
		476
		Piquette de vin, 370 ; de cidre,
		409, 412
		Pirou, lieu fameux en oies,
		566
		Piscine,
		606
		Pissenlit,
		310
		Piste,
		597
		Pistille de fleurs,
		54
		Pistolet (dose & composition de la poudre à),
		481
		Pivoine, plante,
		247, 310
		Pivoine, oiseau,
		628
		Pivot de plante,
		51
		Planches de jardin, 6, 8, 27, 59, 60, 61, 225
		Planes pour le jardinage,
		14
		Plantain,
		310
		Plantes labourées, engrais,
		22, 23
		Plantes, distinction & végétation, 41, 42 ; entrée
		de la sève, germination, formation, 43, 44 ;
		germe, racines, tige, fleurs, fruits, mort ;
		cause de ce qui arrive aux Plantes dans les dif-
		férentes saisons, 44, 45 ; différens effets de la
		sève suivant la différence des Plantes, 46 ; leur
		sympathie & antipathie, 47 ; leur anatomie, 48 ;
		leur multiplication,
		56
		Plantes potageres. Voyez Jardin potager.
		Plantes annuelles, Plantes vivaces, 31, 68. Plan-
		tes boisées, non boisées. Plantes fibreuses,
		ligamenteuses, bulbeuses, tubéreuses, charnues,
		genouilleuses,
		41, 42
		Plantes fortes, Plantes odoriférantes,
		65
		Plantes qui prennent racines dans l'eau, 42 : Plan-
		tes qui restent en place où on les seme, Plantes
		qu'il faut transplanter, Plantes qu'on transplante
		si l'on veut, Plantes dont on coupe une partie
		des feuilles & des racines en les transplantant,
		Plantes dont on ne fait que rafraichir les racines
		sans toucher aux feuilles, Plantes qui se mul-
		tiplient de graines, Plantes qui se multiplient
		d'elles-mêmes sans qu'on les seme, 67. Plantes
		qui aiment les terres fortes, Plantes qui se plai-
		sent en terres légères, Plantes qui veulent beau-
		coup d'arrosemens, 68. Plantes qui en deman-
		dent peu, 69. Faire venir les Plantes fort
		grosses ; les faire lever promptement, 111. Ma-
		ladies des Plantes, tant arbres qu'autres, 199.
		animaux & insectes qui leur nuisent,
		203
		Plantes médicinales,
		294 & suiv.
		Planteurs de ch

Sevrer la marcotte,	57	Tailles des arbres chargés de bois sans fruits,	187.
Siller l'oiseau,	575, 601	& des arbres à plein vent,	187.
Similor, le nettoyer,	736	Taille de la vigne,	350, 351, 352, 353, 354,
Simpathie des plantes,	47		355, 399
Simple : culture & usage des Simples, par ordre		Taillon,	538
alphabétique,	294	Tales,	57, 228
Situation du jardin,	3	Talmoufes,	716
<i>Solanum</i> ,	265	Talus,	282
Sole,	700, 701	Tamaris,	271
Soleil, fleur,	249	Tanaïse,	314
Solle de bêtes,	601	Tanche,	436, 701
Sommées,	601	Taons,	205
Sommets de fleurs,	54	Tapis de gazon,	282
Souche de bassin, 289; de vigne,	407	Tapisseries : en détruire les teignes,	210
Soucy,	249, 313	Taquet,	601
Soufflet pour foutirer le vin,	382, 383	Taraveille, outil,	349
Soufre gris, jaune, purifié,	480	Tarin,	627
Souffrer le vin,	384	Tartelette,	716
Souil,	520, 601	Tartes,	716, 717
Sources. <i>Voyez</i> Eaux.		Tartres,	372
Souris,	204	Taupes; Taupieres; Taupiers,	205
Soutirer le vin,	382	Teignes, insectes,	210
Statice,	249, 283	Tendon de chien à couper,	494
Stérilité des arbres,	201	Teneur,	601
<i>Stramonium</i> ,	249	Tenir--mont,	601
Suc de la terre. <i>Voyez</i> Seve.		Térébenthine,	270, 271
Suc des arbres & plantes; qui font les végétaux		Térébinthe,	271
qui en donnent le plus; comment on le tire,	426	Térébration des arbres, 426. <i>Voyez</i> Suc.	
426; utilités des Sucs,	427	Terrasses,	6, 11, 214, 284
Sucre,	718	Terre. <i>Voyez</i> Jardins.	
Suivre,	601	Terres humides & grasses, 71. Terres propres aux	
Sumac,	266	arbres fruitiers, 134. Terre usée,	200
Sur-aller,	601	Terres à vigne, 339, 340, 346, 358, 375	
Sureau, 314; suc de Sureau,	427	Terres d'engrais,	23
Surgeons,	57	Terrer la vigne; terrage,	362
Surneigées; Surpleues,	601	Terreau; terroter,	25, 61
Syringa,	268	Terrein sec,	70, 71
Syriot,	485, 565	Tesurer,	605
Syrop de coings, d'absinthe, de guimauve, 325;		Tétard ou Têtu, poisson,	460
de chicorée composé, de fleurs de pas-d'âne,	326	Tête : comment on la refait aux arbres de tige,	
		282. Faut-il la leur couper en les plantant,	281

T

T Abac. <i>Voyez</i> Nicotiane.	
Table de Marble, Jurisdiction;	606
Tablettes du guimauve,	327
Tabouret, plante,	299, 314
Taille des arbres : pourquoi & quand se fait, 165;	
connoître les branches; regles générales de la	
Taille, 166; tailler court; tailler long, 167;	
quarrément, en crochet, 168; Taille des bran-	
ches à bois, 169; Taille des branches à fruit;	
tailler en moignon, à demi-bois, en ergot,	
à Pépasseur d'un écu, en talus ou en pied-de-	
biche; suite des préceptes, 170; regles & exem-	
ple de la Taille de la premiere année, 171.	
Taille de la seconde année, 172; Taille de la	
troisième année, 175; pour un arbre vigoureux;	
ravaler, renouveler les arbres, 177; les former	
en buisson; en contre-espaler, 178; Taille des	
arbres mal plantés ou mal taillés, 179, 180,	
181, 182. Particularités sur la taille & l'entre-	
tien des fruits à noyau; Taille des péchers &	
abricotiers, 184; Taille des pruniers, 185;	
établir un pécher mal conduit, vieux ou déperé;	
greffer & conduire les vieux arbres ravalés, 186;	

Tailles des arbres chargés de bois sans fruits,	187.
& des arbres à plein vent,	187.
Taille de la vigne,	350, 351, 352, 353, 354,
	355, 399
Taillon,	538
Tales,	57, 228
Talmoufes,	716
Talus,	282
Tamaris,	271
Tanaïse,	314
Tanche,	436, 701
Taons,	205
Tapis de gazon,	282
Tapisseries : en détruire les teignes,	210
Taquet,	601
Taraveille, outil,	349
Tarin,	627
Tartelette,	716
Tartes,	716, 717
Tartres,	372
Taupes; Taupieres; Taupiers,	205
Teignes, insectes,	210
Tendon de chien à couper,	494
Teneur,	601
Tenir--mont,	601
Térébenthine,	270, 271
Térébinthe,	271
Térébration des arbres, 426. <i>Voyez</i> Suc.	
Terrasses,	6, 11, 214, 284
Terre. <i>Voyez</i> Jardins.	
Terres humides & grasses, 71. Terres propres aux	
arbres fruitiers, 134. Terre usée,	200
Terres à vigne, 339, 340, 346, 358, 375	
Terres d'engrais,	23
Terrer la vigne; terrage,	362
Terreau; terroter,	25, 61
Terrein sec,	70, 71
Tesurer,	605
Tétard ou Têtu, poisson,	460
Tête : comment on la refait aux arbres de tige,	
282. Faut-il la leur couper en les plantant,	281
Tette-chevre, oiseau,	570
Tête de cerf, 507, 508; de chevreuil,	517
Tête : faire la tête à un oiseau,	601
Thé,	735
Thermometre,	17
Thlalspis,	249
Thon,	701
Thrale ou Toine,	557
Thym, 65, 68. Culture, 109. Vertus,	314
Tiers, canard,	566
Tiercelets,	597, 601
Tige, 44, 52. Arbres de haute ou de demi-Tige,	
136, 280, 282. Mastic pour les Tiges ravalées,	156
	204
Tigres. insectes,	314
Tilleul,	478, 605, 635
Tiraffe,	601
Tirer de longue,	601
Tiroir,	320
Tisane,	736
Tombac, le nettoyer,	14
Tombereaux,	281
Tondre les arbres & arbrisseaux,	478, 605, 635
Tonelle ou Tomberel,	364, 374, 380, 381
Tonneaux,	199
Topinambours, 65; culture,	

Tormentille,	314	Venaïson,	503, 601
Torrelle,	315	Vendanges, 364, 365, 377. <i>Voyez</i> Vignes,	
Tortue,	701	Vendoïse,	435, 438, 459
Toucher au bois,	601	Ventolier,	601
Touraille ou Tourelle,	415	Vents, 3, 4, 5. Vents roux,	202
Tourds ou Tourdes,	557	Verdures, plantes, 65. Verdures, plants,	277
Tour de Charlatans,	482	Verge d'or, plante,	315
Tournesol,	249	Verge de huau; Verge de meute,	601
Tourtes, tant en gras qu'en maigre,	701, 702	Vergerons,	560
Tourterelle,	563, 628	Verjus, 65. Culture, 110, 197, 704; le garder	
Tout-bois (du),	277	en grain; le pressurer, 704. Verjus confit,	735
Trace,	597, 601	Vermiller; Vermillis,	521, 601
Tracer; Traits de parterre, 217, 218, 283, 284		Veron,	435, 459
Traçoirs, outils,	14	Veronique,	315
Train; Trait,	601	Verreries,	384
Traineaux,	605, 635	Verres cassés,	736
Traînée,	638	Vers, 209. Vers à pécher, 463, 466; pour les	
Tramail,	456, 636	attirer hors de terre, 474. Vers de chiens,	499
Transplanter, manieres,	163, 279, 280	Verveine,	315
Transport des arbres,	152, 163	Vervelle,	601
Traquenard,	444, 529, 535	Viande; la mortifier, la garder,	703
Trébuchet,	616, 638	Viandis,	601
Treillages,	139, 285	Viette,	407
Tricolor,	249	Vignes de treille,	110, 197
Tric-trac pour le loup,	527	Vignes. I. Profits, 338; terres & exposition pro-	
Tripe-madame, 65. Culture,	109	pres, 339; principales especes de raisins; à quoi	
Troches,	510, 601	& quand elles sont bonnes, 342; raisins propres	
Troène,	268	à de certaines especes de terre plus qu'à d'au-	
Trolle,	601	tres, 346; choix au plant de Vigne, quant au	
Trompette d'Allemagne, plante,	89	bois, 347. II. Culture de la Vigne jusqu'à sa	
Tronc, 52. Cernes qui en marquent l'âge & l'orient,	53	cinquieme année, 347. 1°. Temps de lever le	
	447, 471	plant, de planter; Vigne haute; Vigne moyenne,	
Truble ou Trouble,	15	348, 376; pépiniere de chevelées ou de mar-	
Truelles de Jardinier,	65, 110, 702	cottes, 349. Vigne basse, 350, 376. 2°. Travail	
Truffes & grosses Truffes,	249	à faire aux Vignes jusqu'à leur cinquieme année;	
Truites d'eau; Truites saumonées, 462, 463, 703		travail de la premiere année; travail de la se-	
Tubéreuse, fleur,	41	conde année, ébourgeonnement, 350; travail	
Tubéreuse (plante);		de la troisième année; taille de la Vigne selon	
Tulipe, reine des fleurs; connoissance des belles		ses trois états, 451; seconde taille de la haute	
Tulipes, 249; deux especes différentes; noms		Vigne, 352; seconde taille de la Vigne moyen-	
des Tulipes, 252; terre propre, tems & maniere		ne; raison des deux tailles précédentes, 354;	
de les planter, 253; gouvernement jusqu'à la		seconde taille de la Vigne basse; labours; rueller	
fleur, 254; éliter les Tulipes quand elles sont		la Vigne, 355; provins, provigner, travail de la	
en fleur; choix de celles qui sont propres pour		quatrième année, 356; travail de la cinquieme	
graine, 256; quand déplanter les oignons; leur		année; soins particuliers, 357. 3°. Comment	
ordre & leur conservation; graines, tems de les		garnir une jeune Vigne; remarques sur le terrain	
femer, & leur culture,	258	qu'on veut planter en Vignes, 358. Sautelles,	
Turcs, insectes,	205	pépiniere de marcottes, 359. 4°. Greffe de la	
Turlotte, pêche,	454	Vigne, 359. Culture, 360. 5°. Fumage, terrage, 361.	
Tuyaux,	288	Insectes nuisibles à la Vigne, 362. Autre espece	
Tuyaux de plantes,	52	de Vigne basse; Vigneron, 363. Vigne porette,	

V

V Aines,	601
Vaisseaux servant à distiller,	425
Valeriane ou Valerienne,	258, 314
Vanneau,	485, 558
Vannes,	601
Vannets,	447
Vases, 285. Vases rompus,	736
Vautours,	569
Vautrait,	521, 601
Veau, comment se sert,	703
Végétation, définition, 41. Principes, 42. Cours,	
43. Anatomie, 48. Multiplication des Végétaux,	
56. Végétation des boutures,	51
Velar,	315
Venaïson,	503, 601
Vendanges, 364, 365, 377. <i>Voyez</i> Vignes,	
Vendoïse,	435, 438, 459
Ventolier,	601
Vents, 3, 4, 5. Vents roux,	202
Verdures, plantes, 65. Verdures, plants,	277
Verge d'or, plante,	315
Verge de huau; Verge de meute,	601
Vergerons,	560
Verjus, 65. Culture, 110, 197, 704; le garder	
en grain; le pressurer, 704. Verjus confit,	735
Vermiller; Vermillis,	521, 601
Veron,	435, 459
Veronique,	315
Verreries,	384
Verres cassés,	736
Vers, 209. Vers à pécher, 463, 466; pour les	
attirer hors de terre, 474. Vers de chiens,	499
Verveine,	315
Vervelle,	601
Viande; la mortifier, la garder,	703
Viandis,	601
Viette,	407
Vignes de treille,	110, 197
Vignes. I. Profits, 338; terres & exposition pro-	
pres, 339; principales especes de raisins; à quoi	
& quand elles sont bonnes, 342; raisins propres	
à de certaines especes de terre plus qu'à d'au-	
tres, 346; choix au plant de Vigne, quant au	
bois, 347. II. Culture de la Vigne jusqu'à sa	
cinquieme année, 347. 1°. Temps de lever le	
plant, de planter; Vigne haute; Vigne moyenne,	
348, 376; pépiniere de chevelées ou de mar-	
cottes, 349. Vigne basse, 350, 376. 2°. Travail	
à faire aux Vignes jusqu'à leur cinquieme année;	
travail de la premiere année; travail de la se-	
conde année, ébourgeonnement, 350; travail	
de la troisième année; taille de la Vigne selon	
ses trois états, 451; seconde taille de la haute	
Vigne, 352; seconde taille de la Vigne moyen-	
ne; raison des deux tailles précédentes, 354;	
seconde taille de la Vigne basse; labours; rueller	
la Vigne, 355; provins, provigner, travail de la	
quatrième année, 356; travail de la cinquieme	
année; soins particuliers, 357. 3°. Comment	
garnir une jeune Vigne; remarques sur le terrain	
qu'on veut planter en Vignes, 358. Sautelles,	
pépiniere de marcottes, 359. 4°. Greffe de la	
Vigne, 359. Culture, 360. 5°. Fumage, terrage, 361.	
Insectes nuisibles à la Vigne, 362. Autre espece	
de Vigne basse; Vigneron, 363. Vigne porette,	
364. III. Vendanges; tems & ban, maniere de	
façonner les Vins, 364, 365. Vin rouge; Vin à	
repasser sur le marc, 366. Vin gris; Vin clair,	
367. Vin blanc; Vin doux, 368. Vin muscat;	
Vin bourru; maniere de contrefaire le Vin d'Ef-	
pagne, 369. Piquette, 370. Rapés, 371. Usage	
des rapés; droit de banvin; tartre; lie de Vin	
& cendres gravelées, 372. Futailles, 375. IV.	
Vignoble de Champagne, ou maniere de culti-	
ver la Vigne & de faire le Vin en Champagne;	
culture de la Vigne, 375. Vendange, 377; pres-	
surage, 378; entonnage, 380. Vin rouge, Vin	
gris, 381. Soutirage, 382. Vin mousseux, 385.	
V. Pressoirs à Vin, 387. VI. Vignoble d'Orléans;	
tems & maniere de planter la Vigne, 393;	
la tailler, 396; fossés; premier labour, 397; bi-	

nage ou second labour ; rebinage ou troisieme labour, 398 ; quatrieme labour ou cartager, 399 ; charnier ou échalas, 400 ; liage, ébourgeonnement & accollage, parage & différens fumiers, 402, 403, 404 ; explication des termes de Vignobles, 405 ; larmes de la Vigne, 406, 426.	Vincennes (parc de), 607
Vigne, utilité, 364	Violettes, 65, 110, 258, 315. Violette arborée ou en pyramide, 247
Vigne porette, 269	Vipere, 450 ; poudre, fiel, graisse, morsure, 451 ; 500
Vigne vierge, 269	Viroles, chenilles, 208
Vignerons, 338, 363, 376, 393, 405	Vifacos, 553
Vigogne, 550	Vivaria, 606
Vilain (chasse de), 601	Vives, 703
Vins de riviere ; Vins de montagne, 378, 386	Viviers, 446
Vin d'absinthe, 322, 370	Vodres, 431
Vin de cerises, 370	Voix du cerf, 511
Vin de coings, 370	Vol ; voler ; volerie, haute & basse, 571, 590, 601. Vol pour le milan, pour le héron, pour la corneille, 581. Pour les champs, pour la riviere, 582. Pour pie, pour lievre, 583. Pour canard, pour lapin, 592
Vin de raisins secs, 370	Vol du chapon, 608
Vin de genievre ; Vin de prunelles, 413	Volaille ; la mortifier, la conserver, 703
Vin : façon, 365 ; Vin rouge, 366 ; Vin rouge de Champagne, 381 ; Vin à repasser sur le marc, 366 ; Vin gris, 367, 381 ; de Champagne, 381 ; Vin clairret, 367 ; Vin de mere-goutte, blanc, doux, 368 ; Vin muscat, bourru ; contrefaire le Vin d'Espagne, 369 ; demi-Vin, 370 ; secrets pour le Vin ; le clarifier, le dégraisser, l'empêcher de tourner, 373 ; lui ôter le goût de mois ; rétablir le Vin gâté, fortifier & conserver un Vin affaibli : pour celui qui sent l'aigre ou l'amer ; adoucir un Vin verd, 374 ; conserver le Vin long-tems, blanchir celui qui a jauni, 375 ; Vin gras, 373, 385 ; faire mousser le Vin, 385 ; Vin de teinte, 407 ; eau-de-vie de de Vin, 418. <i>Au surplus, voyez Vignes.</i>	Volets, 608
Vin fébrifuge ; Vin émétique ; Vin aromatique, 323	Voleurs de pigeons, 609
Vinage, 372	Voliere à perdrix, 506, 507 ; à grives 557 ; à pigeons, 608 ; à oiseaux, 285, 610
Vinaigres, 704 & suiv.	Volubilis, 597
Vinaigre des quatre voleurs, 323. Vinaigre scillitique, 708	Voye, 407
	Vrilles, 407
	Vrillettes, 386
	Uro-gallus, 554
	Ustensile de jardinage, 13 ; d'apothicairerie, 316
	Vuider ; faire vuider, 602
	Vulnéraires, 319, 320
	Y
	Y Eble, 316
	Yeux dans la petite vérole ; inflammation des Yeux, 322
	Yvette, 316

Fin de la Table des Matieres.

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monseigneur le Vice-Chancelier, cette Edition de la nouvelle Maison Rustique, ou Economie de tous les Biens de Campagne, & je l'ai trouvée conforme à la précédente. A Paris, ce 10 Janvier 1767.

Signé, MARIN.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT. Notre amé PIERRE-ETIENNE-GERMAIN DURAND, Libraire, Nous a fait exposer qu'il desireroit faire réimprimer & donner au Public, un Livre intitulé : *La nouvelle Maison Rustique, ou Economie générale de tous les Biens de Campagne* ; s'il Nous plaifoit lui accorder nos Lettres de renouvellement de Privilege pour ce nécessaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Exposant, Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui semblera, & de le vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le tems de neuf années consécutives, à compter du jour de la date des Présentes. Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres Personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient, d'en introduire d'impression étrangere dans aucun lieu de notre obéissance ; comme aussi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter, ni contrefaire ledit Ouvrage, ni d'en faire aucuns Extraits sous quelque prétexte que ce puisse être, sans la permission expresse & par écrit dudit Exposant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiscation des Exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des Contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, & l'autre tiers audit Exposant, ou à celui qui aura droit de lui, & de tous dépens dommages & intérêts ; à la charge que ces Présentes seront enrégistrées tout au long sur le Registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelle ; que l'impression dudit Ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725, à peine de déchéance du présent Privilege ; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit Ouvrage, sera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, es mains de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le Sieur DE LAMOIGNON, & qu'il en fera ensuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliothèque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notredit Sieur DE LAMOIGNON, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier & Garde des Sceaux de France, le Sieur DE MAUPEOU ; le tout à peine de nullité des Présentes : du contenu desquels vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses ayans causes, pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons qu'à la copie des Présentes qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin

dudit Ouvrage , soit tenue pour dûement signifiée , & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers , Secretaire , foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis , de faire pour l'exécution d'icelles , tous actes requis & nécessaires , sans demander autre permission , & nonobstant clameur de Haro , Charte-Normande , & Lettres à ce contraires : CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Versailles le quatrieme jour du mois de Février , l'an de grace mil sept cents foixante-sept , & de notre Regne le cinquante-deuxieme. Par le Roi en son Conseil. LÉ BEGUE.

Je soussigné , PIERRE-ETIENNE-GERMAIN DURAND , Libraire , reconnois que Madame la Veuve Savoye , & que Messieurs Nyon , Saillant , Dessaint , Bauche , Samson & Humblot , sont intéressés dans le Privilège de la Maison Rustique , suivant leur part & portion mentionnées en l'Acte de Délibération fait entre Nous le 10 Juin 1766. A Paris le 10 Février 1766.

Signé , DURAND , Neveu.

Registré le présent Privilège , ensemble la Cession , sur le Registre XVII de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris. N°. fol. 152 , conformément au Règlement de 1723. A Paris , ce 10 Février 1767.

Signé , DESPILLY , Adjoint.