

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Instruction Pour Les Jardins Fruitiers Et Potagers

Avec un Traité des Orangers, suivy de quelques Reflexions sur
l'Agriculture

La Quintinie, Jean

Amsterdam, 1692

Cinquième partie des jardins fruitiers et potagers

[urn:nbn:de:bsz:31-333023](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333023)



CINQUIEME PARTIE
 D E S
 JARDINS FRUITIERS
 ET POTAGERS.

CHAPITRE PREMIER.

Touchant les soins qu'il faut avoir, pour éplucher les fruits, quand il y en a trop.

COMME l'intention de nôtre culture n'est pas seulement d'avoir beaucoup de fruits, mais qu'elle est particulièrement de les avoir beaux & gros, parce que nous espérons, que sans doute ils en seront meilleurs, la bonté ne manquant guere d'y être, quand la beauté & la grosseur s'y rencontrent, & comme ny la taille ny l'ébourgeonnement, ny le palissage, ny les labours, ny les amandemens ne sont pas toujours suffisans, pour nous donner cette beauté, & cette grosseur; il s'enfuit donc, qu'il y a quelqu'autre chose à y faire, & c'est de quoy je veux ici parler.

Il est vray que, si on se trouve sans gelée, & sans roux-vents dans les temps que
 les

les Arbres fleurissent, & que les fruits noient, c'est à dire dans les mois de Mars, Avril, & May, il est dis-je-vray, qu'assez souvent en de certains endroits de chaque Arbre il y reste trop de fruits, pour pouvoir être fort beaux; car premierement en fruits à pepin, soit Poires, soit Pommes il est constant que chaque bouton fait communément beaucoup de fleurs, & par conséquent peut avoir beaucoup de fruits, c'est à dire jusqu'à des sept, huit, neuf, & dix, &c. Et en second lieu pour les fruits à noyau, quoy que chaque bouton, à la réserve des Guignés, Cerisès, Griotes, & Bigarreaux, ne fasse véritablement qu'un fruit (car en effet un bouton de Pêcher ne fait qu'une Pêche, & un bouton de Prunier ne fait qu'une Prune &c.) Cependant comme chaque branche à fruit y est d'ordinaire chargée de grand nombre de boutons, & tous fort près les uns des autres, il s'ensuit que sur chacune de ces branches il y peut par ce moyen rester un nombre excessif de fruits, & partant on y peut faire le même raisonnement que sur les boutons de fruits à pepin, qui est, que comme en ceux-cy plus il noie de fruits sur un même bouton, & plus petite est la portion, qui au sortir de la queue de ce bouton se distribue à chacun de ces fruits: si bien que, s'il y en avoit moins, constamment la portion de chacun de ceux, qui auroient resté, seroit plus grande, & par conséquent les fruits étant mieux nourris, ils en seroient plus gros, & d'ordinaire meilleurs.

Tout de même plus il y a de fruits sur une branche de fruits à noyau, Pêchers, Pruniers, Abricotiers, &c. & plus petite est la portion de nourriture, qui se distribue à chaque Pêche, & à chaque Abricot de telles branches; si bien que, si sur chacune il y en avoit eu moins, chaque fruit en auroit été assurément mieux nourri, & par conséquent auroit été plus gros, & d'ordinaire meilleur; car en vérité il n'est guere possible d'avoir en même temps la grosseur, la beauté, & la bonté, quand l'abondance se trouve trop grande, soit sur un seul, & même bouton, soit sur une seule & même branche.

Il s'ensuit de là, qu'un Jardinier habile, qui prend soin de faire fleurir ses Arbres (comme il en est en quelque en façon le maître) il s'ensuit, dis-je, qu'il doit encore prendre plus de soin de ne laisser de fruits à chaque Arbre, & particulièrement à chaque bouton, & à chaque branche, qu'à proportion de ce qu'il peut juger, que l'Arbre, ou plutôt la branche en pourront nourrir pour les faire beaux.

Je dis particulièrement la branche, car comme la distribution de la nourriture, qui est destinée à chacune, se fait à la première entrée de la branche selon la grandeur de son embouchure, & non pas selon la multitude des fruits qu'elle porte, & des besoins qu'elle peut avoir; il s'ensuit, que les fruits de chacune ne profitent que de ce qui vient à la branche où ils sont, sans profiter en rien de ce qui se fait dans les branches voisines, chacune ayant ses fonctions, & ses ouvrages séparés; & cela est si vray, qu'assez souvent un Arbre n'ayant qu'un fruit, ou deux, ou enfin un fort petit nombre, ne les a pas pour celaplus beaux, que s'il en avoit beaucoup plus.

Il s'ensuit pareillement, que l'augmentation de sève, ou de nourriture, qui peut arriver à chaque fruit en particulier, ne luy vient proprement que du retranchement, qu'on fait du trop grand nombre de fruits, qui étoient sur le même bouton, ou sur la même branche, sur laquelle il se trouve; comme si en effet chaque bouton, & chaque branche de fruits en particulier faisoient des familles particulières, qui ont chacune leur revenu à part, & chacune leur domestique à nourrir; de manière que, comme l'une n'en est pas mieux dans ses affaires, quoy que l'autre soit dans l'opulence; aussi les enfans de chacune sont-ils mieux nourris, quand la même nourriture, qui par exemple auroit pu être partagée à dix, ne se trouve partagée qu'à deux, ou trois.

Il est donc certain, qu'il faut laisser peu de fruits sur chaque bouton, & sur cha-

que

que branche, si on veut qu'ils soient tous, & plus gros, & plus beaux; & comme en taillant chaque Arbre je luy laisse autant, ou même un peu plus de bons boutons, & de bonnes branches à fruit, qu'il ne paroît capable d'en pouvoir nourrir, sachant les hazards qui sont à craindre, devant que les fruits soient en fleur; aussi voulant que tous les fruits de chacun soient à peu près d'une égale beauté, je ne manque pas, après que les Fruits sont noués, de faire une revue exacte de tout ce qu'il y en a sur chaque bouton, & sur chaque branche pour n'en laisser à chaque endroit que la quantité honnête, qui peut apparemment y être grassement nourrie.

Il est pareillement certain, qu'assez souvent la nature, ce semble, prend elle-même le soin de se purger, ou de se décharger de ce qu'elle a de trop, tout au moins arrive-t-il quelquefois au Printemps de ces gelées, & de ces roux-vents dont nous avons parlé, & même assez souvent il en arrive jusques dans les mois de Juillet & d'Août; ces sortes de roux-vents sont pour l'ordinaire de terribles abateurs de fruits; ils en font tomber beaucoup, trop même quelquefois, & cela sans discrétion, ny mesure, soit à l'égard de tout l'Arbre, soit à l'égard de chaque branche, si bien que dans telles années la disette des fruits est assez grande, & souvent excessive: mais cependant quelque malheur qu'il soit arrivé, il ne faut pas manquer de faire la revue de ce qui est resté, pour en ôter même encore de quelques endroits, si la prudence y en trouve trop.

Quelquefois aussi ces temps fâcheux ne surviennent point si bien que la plus grande partie des fruits, qui ont noué, reste sur les Arbres, & ainsi au milieu d'une grande abondance pour le nombre, on se peut dire effectivement pauvre pour la beauté, & la bonté, parce qu'on n'a rien qui soit assez beau, pour faire l'honneur de la culture.

En tel cas j'estime, qu'il est tres-à-propos de soulager la nature d'une bonne partie de son fardeau, & voicy les égards, que je recommande d'y avoir.

Premièrement il faut attendre, que les fruits soient assez gros, & bien formez, tant pour ôter ce qu'il y en a de trop, que particulièrement pour conserver les plus beaux, & les mieux faits; car dans le grand nombre il y en a des uns, & des autres, & pour cet effet il faut d'ordinaire attendre à la fin de May, & au commencement de Juin; c'est pour lors que les Fruits sont assez gros pour en faciliter le choix.

Il n'y a que sur le fait des Abricots, qu'il faut commencer à éplucher plutôt qu'aux autres fruits: aussi bien à cet égard a-t-on un avantage, qui ne se trouve point aux autres Arbres, car on fait un fort bon usage des petits Abricots verds, & on ne le sçauroit faire des autres petits fruits verds, tout au moins n'en a-t-on pas encore trouvé l'industrie, ce qui peut-être seroit assez à souhaiter.

En second lieu il faut prévoir de laisser à chaque Fruit autant de place à peu près, qu'il peut en avoir besoin, pour loger la grosseur, qu'on sçait luy devoir venir, quand il approchera de maturité, & cela particulièrement pour ces sortes de principaux Fruits à noyau, qui ont la queue fort courte, sçavoir les Pêches, les Pavies, les Abricots, &c. autrement ils se nuisent en grossissant, & assez souvent ceux qui sont également gros, se détruisent tous deux, ou au moins le plus fort l'emporte, c'est à dire le plus gros chasse le plus petit, & ainsi la nourriture qui est allée à ces malheureux pendant deux, ou trois mois, est inutilement perdue; au lieu qu'on auroit pu la mettre à profit, si de bonne heure on avoit pris soin d'en ôter quelqu'un, & toujours les plus mal placez; car par ce moyen on auroit fait aller à ceux qui seroient conservez, la nourriture de leurs voisins.

Il s'en suit de-là, qu'il ne faut jamais laisser tout auprès l'un de l'autre beaucoup de ces sortes de Fruits, qui cependant se trouvent d'ordinaire, en naissant plusieurs de compagnie, témoins les Abricots, ou tout au moins deux à deux, témoin les Pêches: car communément sur les Pêchers les boutons à fleur ne s'y forment

que deux à deux, chacun de ces deux étant fort près l'un de l'autre sans autre séparation que d'un petit ceil à bois, qui est un petit commencement de branche, qui se met entre les deux, & qui souvent ne pousse que quelques feuilles, & point de bois; que s'il pousse vigoureusement, & qu'il fasse une assez belle branche, pour lors il n'est guères nécessaire d'ôter un de ces Fruits, qui des deux côtés tiennent compagnie à cette branche, ils seront assez écartez l'un de l'autre par leur situation naturelle, & sans doute ils feront tous deux beaux, pourveu que rien ne les gêne d'ailleurs dans le temps qu'ils grossiront; à quoy, comme j'ay dit, il faut soigneusement prendre garde; mais si le jet n'est que foible, & menu, cela ne doit point empêcher d'ôter une des deux Pêches, & même comme telles sortes de petits jets sont d'ordinaire aoustez dès le mois de Juin, il est tres à propos de les rogner dès ce temps-là à un œil prés, afin de sauver toujours la nourriture, qui y seroit inutilement venue; aussi-bien n'est-ce communément que de tels jets, qui font la confusion; c'est assez de laisser à chacun une feuille, ou deux, pour défendre la Pêche voisine de l'ardeur du Soleil, & cela pendant tout le temps de la tendre jeunesse de cette Pêche, l'ombre luy étant pour lors tellement nécessaire, qu'elle en pourroit perir, si elle étoit trop découverte, devant qu'elle ait sa grosseur.

Les Poires d'Automne, & d'Hyver, & sur tout celles qui sont recommandables par leur grosseur, par exemple les Beurré, les Bon-chrétien, les Virgoulé, &c. ont aussi besoin de cet épluchement de Fruits; autrement si sur les bouquets où elles sont, on en laisse trop grande quantité, on n'en aura guères jamais de fort belles; c'est assez d'y en laisser une, ou tout au plus deux, & encore faut-il qu'elles paroissent assez grosses, eu égard à la saison, & que toutes deux soient d'une égale grosseur, car si l'une des deux est plus petite, elle demeurera toujours petite & par conséquent vilaine, si bien que, non seulement elle n'a jamais mérité d'être conservée, puisqu'elle n'a pu parvenir à la grosseur, qu'elle devoit avoir, mais même elle a fait tort à la voisine, qui en seroit devenuë beaucoup plus belle, si, pour ainsi dire, elle étoit restée la fille unique de ce bouton.

Pour ce qui est des Poires d'Esté, par exemple petit Muscat, Robine, Cassolette, Rousselet, &c. il n'est pas tant nécessaire de les éplucher, il ne les faut traiter que comme les Prunes, & les Cerises; ce sont Fruits, dont la grosseur est médiocre, & assez réglée, & qui communément sont bons, de quelque taille qu'ils soient, pourveu qu'ils soient assez meurs, & point verveux.

En troisième lieu il faut sçavoir que, quand les branches des Pêchers, sur lesquelles en taillant on a laissé autant de fleurs, qu'on l'a trouvé à propos, ce qui, comme nous avons dit, va toujours à quelque sorte d'excez, quand ces branches, dis-je, ne paroissent pas au mois de May recevoir un notable secours de seve nouvelle, en sorte qu'on ne les voit point grossir, ny sortir de belles branches à leurs extrémités; pour lors, comme j'ay dit plus amplement dans le Traité de la taille, non seulement on doit leur ôter une grande partie des Fruits qui y ont noué, pour n'y en laisser qu'un tres-petit nombre, mais même on doit extrêmement racourir la branche, & cela jusques sur l'endroit, d'où l'on voit sortir le plus beau jet; car assurément ou les Fruits tomberoient presque tous avant que de meurir, ou au moins ils demeureroient tous petits, & par conséquent mauvais, étant certain que particulièrement en l'ruits à noyau, s'ils n'approchent de la grosseur, qui convient à leur espece, ils n'approchent point aussi de la bonté, qu'ils doivent avoir, les Pêches demeurent veluës, & vertes, & leur noyau ne quite point net: elles ont de l'aigreur, & de l'amertume, la chair en est rude, & grossiere, & souvent pâteuse, le noyau en est beaucoup plus gros qu'il ne devoit, toutes marques infailibles de méchantes Pêches.

En quatrième lieu les Poires, qui sont restées en trop grand nombre, sont sujettes non seulement à s'empêcher de grossir, mais aussi à se pourrir les unes & les autres,

tres, l'air, & les vents n'ayant pas le passage libre tout autour d'elles; un tel inconvenient avertit assez, qu'il en faut ôter une partie, pour laisser les autres plus écartées, c'est à dire plus en liberté, & plus à leur aise.

Un grand avertissement, qui me paroît icy nécessaire, c'est, que sur tout pour les Poires de Bon-chrétien d'Hyver il faut dans les mois d'Avril, & de May, qui sont les temps qu'elles commencent à paroître nouées, & formées; il faut, dis-je, pour lors être grandement soigneux de faire la guerre à de petites chenilles noires, dont il en est beaucoup en cette saison-là, afin d'en faire périr tout autant qu'il est possible, ou autrement elles entament l'écorce de ces Poires, & c'est ce qui d'ordinaire en fait un si grand nombre de cornuës, & de raboteuses.

CHAPITRE II.

Pour apprendre à découvrir, quand il faut, certains Fruits qui en ont besoin.

LEs Fruits étant ainsi épluchez sur chaque Arbre, ils grossissent petit à petit sous la feuille, les uns plus, les autres moins, chacun selon son espece, & les uns plutôt, les autres plus tard, chacun selon le temps que la nature a destiné pour leur maturité; mais comme le coloris rouge, ou incarnat est nécessaire à de certains Fruits, lesquels ou peuvent en avoir, s'ils n'en sont pas empêchez, ou peuvent n'en avoir pas, s'ils le sont (car il y en a qui absolument n'en sçauroient avoir quelque chose qu'on y puisse faire, par exemple les Pêches blanches, les Vertelongue, les Sucré-vert, les Figues blanches, &c. il y en a aussi, qui, quelques cachez qu'ils soient, se chargent toujours du coloris de leur espece, par exemple les Cerises, les Framboises, les Fraises, &c.)

Comme, dis-je, le coloris à de certains Fruits est une condition grandement importante, pour faire davantage valoir leur mérite, & qu'ils ne peuvent avoir ce coloris en meurissant, à moins que les rayons du Soleil ne donnent immédiatement sur eux, il est à propos en de certains temps de leur ôter quelques feuilles, qui les tiennent trop cachez, & par conséquent leur nuisent à l'égard de ce coloris; ils nuisent même à l'égard de la maturité plus, ou moins avancée de ces sortes de Fruits, étant certain, que generalement parlant un fruit fort caché de feuilles ne meurt pas tout-à-fait si tôt que celui, qui est plus exposé, & que même constamment il n'a pas tant de bonté.

Mais il faut en user icy avec beaucoup de prudence, & de discretion, & ne découvrir les Fruits que quand à peu près ils ont leur grosseur, & qu'ils commencent à perdre du grand fond de verd, qu'ils ont eu jusques-là; les Fruits grossissent assez depuis le moment qu'ils sont noués jusqu'environ la my-Juin, & ensuite, comme disent les Jardiniers, ils sont pendant un assez long-temps dans une espece de léthargie sans grossir au moins visiblement; car je ne doute point qu'ils ne grossissent un peu, & que sur tout il n'entre de la matiere au dedans du corps du Fruit, puisque les racines en preparent incessamment, & qu'elles l'envoient aussi-tôt; cette matiere à la verité demeure pressée au dessous de l'écorce, & voilà pourquoy dans ces temps-là les Fruits sont si durs; mais enfin le temps réglé de leur maturité approchant, cette même matiere toute condensée qu'elle est vient à se rarefier, & à s'étendre en peu de jours, & c'est ce qui fait, que les Fruits commencent aussi à devenir pour lors & plus tendres & plus gros, & que par conséquent ils approchent de leur maturité.

Os

Or ce n'est que dans ce temps-là qu'il fait bon les découvrir à deux, ou trois reprises différentes, & pendant cinq, ou six jours; car si on les découvroit plutôt, ou si même il arrivoit qu'on les découvrit tout d'un coup, la grande ardeur du Soleil feroit sans doute un grand desordre sur cette peau tendre, & qui n'est pas encore accoutumée au grand air; on n'a que trop d'experiences qui confirment cette verité, soit lorsque par l'ignorance d'un malhabile Jardinier, soit lorsque par une malheureuse gelée les Fruits viennent à être découverts devant ce temps-là; par la même raison qui fait gercer la peau des Fruits, on voit aussi la queue sécher, & par conséquent les Fruits se faner, & pourrir, comme il arrive assez souvent dans les Vignobles, qui au commencement d'Automne sont affligés de certaines gelées trop hâtives.

Revenons à ce coloris, qui est à souhaiter à la plupart des Fruits, & disons qu'il s'imprime en peu de jours à ceux qui ont été long-temps couverts, comme il paroît aux Pêches, aux Abricots, & sur tout aux Pommes d'Apy, &c. si bien qu'on a grand tort, si pouvant avec un peu de soin faire un si grand bien à ces sortes de Fruits, on manque cependant de le faire; & même pour rendre ce coloris plus vif, & plus éclatant, il n'est point mal à propos, qu'avec une maniere de seringue faite exprés, ayant plusieurs petits trous à la pomme, comme on en fait à la pomme des arrosoirs, il n'est, dis-je, point mal à propos, qu'avec de tels arrosoirs on les arrose, ou seringue deux, ou trois fois le jour, & cela pendant la grande ardeur du Soleil: un tel arrosement atendrit la peau, & réussit merveilleusement bien pour un tel dessein, & sur tout en fait d'Abricots, & de Pêches, & même il réussit en fait de certaines Poires de Bon-chrétien, de Virgoulé, &c. qui demeurent un peu blanchâtres, & qui par conséquent ayant l'écorce fine sont susceptibles de ce beau coloris, qui leur sied si bien.

CHAPITRE III.

De la maturité des Fruits, & de l'ordre que la nature y observe.

ENfin les Fruits ayant atteint leur grosseur, & leur coloris, & le temps de leur maturité étant arrivé, il est question de profiter de ces riches presens, dont la nature nous regale; c'est une liberalité, ou plutôt une profusion qu'elle nous fait tous les ans, comme si elle prenoit plaisir à recompenser par-là le soin, & l'industrie de l'habile Jardinier qui la cultive.

Or dans chaque Fruit nous avons deux choses à considerer, la chair du fruit, & la semence du fruit, la chair qui est propre pour la nourriture des hommes, & la semence, qui étant dans le cœur de ce fruit comme dans un fourreau s'y perfectionne en même temps que la chair acheve de meurir; cette perfection de semence devant apparemment servir pour la multiplication de l'espece de ce Fruit, quoy que, cela soit dit en passant, il arrive souvent que cette semence ne sert de rien.

Peut-être pourroit-on bien dire à l'occasion de cette semence de Fruit, que la nature fait, ce semble, dans les Arbres à l'égard de ces fruits la même chose à peu près, qu'elle fait dans les animaux à l'égard de leurs petits; personne n'ignore les empressements extraordinaires, que les animaux prennent de nourrir, de choyer, & de conserver leurs petits, & cela jusqu'à un certain point, c'est à dire jusqu'à ce qu'ils ayent la perfection de la grandeur, & de la force, dont chacun a besoin, soit pour subsister de luy-même, soit pour travailler ensuite à perpetuer son

son espece dans les temps que la nature leur prescrit; en sorte que jusques-là ces animaux peres, & meres ne souffrent qu'avec beaucoup de peine, & de resistance, & quelquefois même de furie, & de cruauté qu'on touche seulement, encore moins qu'on enleve leurs petits; mais quand les petits sont devenus grands, pour lors la nature cherchant d'un côté à occuper ces peres, & meres du soin d'une nouvelle multiplication, & cherchant de l'autre à exciter ces enfans à faire, pour ainsi dire, quelque figure dans leur condition, elle fait que ces peres, & meres cessant de fournir à leurs enfans & la nourriture, & la protection, ils les abandonnent, de maniere que ces petits devenus grands font bande à part, cherchent à se nourrir eux-mêmes, & ne se trouvent plus à la compagnie des auteurs de leur être que comme des étrangers indifferens.

Ainsi voyons-nous que les Arbres, qui sont en effet les peres des Fruits, prennent soin un temps durant de nourrir ces Fruits, & de les conserver, comme si, pour ainsi dire, ils les allaitoient, & les couvoient, ou mitonnoient de leurs feuilles, & cela jusqu'à un certain point, c'est à dire jusqu'à ce qu'ils ayent atteint & leur grosseur, & leur maturité: mais pour lors la nature voyant qu'ils sont en état non seulement de se passer du pere qui les a produits, mais aussi en état de multiplier, & multiplier leur espece chacun en particulier, elle fait que l'Arbre paroît ne s'en soucier plus; en effet n'est-il pas vray, que devant ce temps-là il semble, que les Arbres retiennent avec plus de force, & de resistance les fruits, qu'on essaye de leur arracher, mais qu'après cela ces Fruits ne recevant plus le secours accoutumé, duquel constamment ils n'ont plus que faire, & ainsi ne tenant plus à l'Arbre par l'endroit qui les y atachoit, ils se détachent de pere, & de mere, ils tombent, ils font bande à part, & enfin ils sont abandonnez à eux-mêmes, &c.

À l'égard de la chair de ces Fruits il faut sçavoir, que le degré le plus près de ce qu'on appelle leur pourriture, c'est à dire leur destruction, que ce degré, dis-je, est la perfection de leur maturité, en sorte qu'ils ne sont parfaitement bons à manger, que quand étant parfaitement meurs ils sont prêts à se gâter. C'est ainsi que la viande à manger n'est jamais si bonne, que quand elle est plus mortifiée, c'est à dire plus près de tourner à la corruption; & partant si le Jardinier n'est soigneux de prendre les Fruits, & de s'en servir, quand ils sont tout à fait meurs, il court risque de les voir inutilement perir pour luy, les uns par une pourriture qui commence d'abord en quelque partie de leur corps, comme à la plupart des Pommes, les autres par devenir premierement pâteux, comme aux Pêches, quelques-uns par molir premierement, comme à beaucoup de Poires, c'est à dire sur tout à celles qui sont tendres, & Beurrées, quelques autres aussi par devenir premierement secs, & cotoneux comme à la plupart des Poires musquées; tout cela étant autant de chemins qui conduisent à la pourriture, & à la destruction. Que si cela arrive, il semble que l'homme ne puisse éviter quelque plainte de la part de la nature, pour luy reprocher, qu'il n'a pas sçu tirer avantage des liberalitez, qu'elle luy avoit faites.

On pourroit bien demander icy ce que c'est que maturité, & comme quoy elle se fait, deux questions assez agréables, mais cependant peu utiles pour le Jardinier: à l'égard de la définition de maturité, peut-être que veu la grande proximité, qui se trouve entr'elle, & la corruption, on n'en sçauroit guères donner une meilleure que de dire, que c'est un commencement de corruption.

Veritablement il semble, que pour parler d'une chose qui passe pour une perfection, il soit mal-feant de se servir d'un terme, qui marque un défaut, & qui pour ainsi dire fait horreur & dégoût; mais pour adoucir la signification de ce terme, il ne faut que dire, qu'il est de plusieurs degrez de corruption; beaucoup de fruits se corrompent, & se pourrissent sans avoir jamais été meurs, telle corruption est un véritable défaut, qui n'est accompagné d'aucune perfection: au contraire il y a

114 DES JARDINS FRUITIERS

d'autres fruits, qui ne commencent à se corrompre que du moment qu'ils ont atteint le dernier degré de la maturité parfaite, or telle corruption est véritablement un défaut pour le fruit, mais elle est en même temps une perfection pour l'homme, ainsi peut-on dire, que le brin de bois, qui devient cercle, reçoit un degré de corruption à son égard, puisqu'il cesse d'avoir la figure, que la nature luy avoit donnée, mais il est perfectionné à l'égard de l'ouvrier, qui le force à prendre ce pli, dont il a besoin pour un bon effet.

À l'égard de la manière, dont la maturité se fait, la difficulté est bien plus grande, & plus embarrassante; car quoy que le soleil luisant immédiatement sur les Arbres paroisse l'unique Auteur de la maturité des fruits d'Esté par le moyen de l'air, qu'il a convenablement échauffé, cependant nous ne pouvons pas dire en general, qu'il soit aussi l'unique & dernier Auteur de la maturité parfaite de tous les fruits, puisque ceux, qui ont été cueillis sans être meurs, achevent d'eux-mêmes de mourir dans la serre, où le Soleil ne luit plus immédiatement sur eux.

Il est donc plus vray-semblable de dire, que le Soleil a véritablement commencé la maturité aux fruits, qui ont resté sur l'Arbre, jusqu'à un certain point de perfection, faute de laquelle les fruits se rident, & se gâtent sans avoir passé par les voyes d'une bonne maturité, & qu'après cela la plus grosse crudité ayant été ainsi consumée par la chaleur du Soleil, comme tous les corps matériels sont sujets à pourrir, les uns plutôt, les autres plus tard, une partie des fruits de la serre parviennent enfin au période de leur durée, qui se trouve souvent le point d'une agréable maturité, une partie aussi trouve sa fin dans une pourriture précipitée, qui peut provenir ou de trop de froid, ou de trop de chaud, ou de trop d'humidité, &c.

On pourroit encore se réjouir à demander, si les fruits, qui sont le moins à mourir, ont plus de mérite pour la santé de l'homme, que ceux, dont la maturité est plus long-temps à venir; semblables questions se pourroient faire sur ceux qui ont du parfum, ou ceux qui n'en ont point, sur ceux qui sont à pepin, ou ceux qui sont à noyau, &c. Mais sans m'amuser à telles galanteries il me sied icy mieux, comme il est plus utile pour mon dessein, de proceder à l'instruction, que nous tâchons de donner, pour apprendre à cueillir les fruits à propos, que de perdre du temps à philosopher ainsi hors de saison.

Il faut donc simplement tâcher de bien connoître cette maturité, & sçavoir que non seulement chaque espece de fruits a un temps, ou une saison réglée pour sa maturité, mais que même de chaque fruit en particulier dans sa saison les uns ont, pour ainsi dire, environ une semaine à être bons, & rien plus, comme les Roufselets, Beurré, Bergamotte, Vertelongue, &c. Les autres seulement un jour, ou deux, & rien au delà, comme les Figues, les Cerises, la plupart des Pêches, &c. Quelques-uns en ont beaucoup davantage comme les Raisins, les Pommes, & presque tous les fruits d'hyver; une Pomme par exemple, une Poire de bon-chrétien sera bonne à manger un mois, & six semaines durant.

Il faut encore sçavoir, que chaque fruit a ses marques particulieres de maturité, soit ceux qui meurent sur l'Arbre, soit ceux qui attendent à mourir quelque temps après qu'on les a cueillis.

Et quoy que le temps general de la maturité de chaque espece soit assez de la connoissance, & s'il est permis de parler ainsi, de la compétence des Jardiniers ordinaires, car communément ils sçavent assez bien, quels sont les fruits d'Esté, quels les fruits d'Automne. & quels les fruits d'Hyver, &c. Cependant il est vray de dire, que les marques singulieres de la maturité de chaque fruit en particulier, pour les prendre chacun à point nommé, c'est à dire dans le temps précis de leur maturité, ces marques-là, dis-je, sont proprement le fait d'une honnête personne, qui

qui s'y veut donner un peu d'application, faute de quoy rien n'est plus ordinaire que de voir servir ou des fruits, devant qu'ils soient meurs, c'est à dire devant qu'ils soient bons, ou des fruits passez c'est à dire trop meurs, & par conséquent mauvais, & cela dans le temps qu'on en a sans doute, qui ayant leur juste maturité feroient bien le personnage, qu'ils sont obligez de faire, & qui pour n'avoir pas été appellez à le faire, quand il le falloit, ont eu le malheur de perdre toute leur bonté, & par conséquent tout leur merite, & toute la consideration qui leur étoit due.

Il semble qu'il y ait peu de chose à dire sur le sujet de cette maturité de fruits, & neanmoins l'extrême application, que j'y ay eue depuis long-temps, m'y en fait voir beaucoup, & ainsi comme toute la dépense, tous les soins, & toute la peine, qu'on a prise pour faire venir des fruits, se trouveroient fort inutiles, si étant venus à bout de nôtre dessein nous ne sçavions pas en faire le bon usage, que nous nous sommes proposé, je croy que je ne dois pas oublier la moindre circonstance, qui me paroitra utile pour cet effet.

J'ay déjà assez amplement expliqué dans le traité du choix & de la proportion des fruits, quels sont les fruits non seulement de chaque saison, mais même quels sont ceux de chaque mois, si bien que peut être seroit-il inutile, & même ennuyeux de le repeter icy; il n'est presentement question que de bien expliquer, ce qui regarde le détail de la maturité de chaque fruit, & rendre, s'il est possible, tout le monde un peu plus éclairé pour la connoître, qu'on ne l'a paru jusqu'à present.

Je veux sur tout, que l'honnête Jardinier soit si habile en ce fait-là, qu'il ne presente jamais de ses fruits, & sur tout de ceux qui sont tendres, & beurrés, soit Pêches, soit Figues, soit Prunes, soit Poires, qu'ils ne soient dans leur juste maturité, & que ceux, à qui ils sont presentez, puissent indifferemment prendre le premier venu, avec certitude de bien rencontrer, ou au moins puissent choisir des yeux sans être réduits à tâtonner beaucoup, c'est à dire à les gâter, devant que d'en avoir trouvé quelqu'un qui soit tel, qu'ils le souhaitent.

Je prétens que ce tâtonnement, qui jusqu'à present peut avoir été pardonnable, ou tolérable, ne le sera plus d'orénavant qu'à ceux, qui vivent au cabaret, ou qui sont chez des gens grossiers, & peu curieux, ou chez des gens qui n'ont que des fruits du marché: encore veux-je que ces tâtonneurs ne tâtonnent jamais qu'auprès de la queue, & que même ils tâtonnent doucement, & qu'ils s'en tiennent au premier fruit, qui obeit à leur ponce, tant afin qu'au moins il n'y ait qu'un seul endroit de marqué par le tâtonnement. (ce qui seroit ensuite un commencement de pourriture) qu'afin qu'ils soient assurez, que tout fruit qui est meur auprès de la queue, l'est suffisamment par tout ailleurs.

Un des défauts des plus considerables, que j'ay ici à combattre, est la precipitation que je vois en beaucoup de nos curieux, pour commencer de bonne heure à faire manger les fruits de chaque saison, & rien n'est si ordinaire que de voir, que quand on a mal commencé, il arrive après cela, que pendant toute la saison on n'en mange presque plus que de mal conditionnés, parce que, comme naturellement on veut continuer à manger des fruits, du moment qu'on a commencé de le faire, il arrive communément, qu'on fait à cueillir la deuxième, & la troisième fois les mêmes fautes, qu'on a faites la première; au lieu que, si on attend à commencer de manger ceux qui sont de la saison, qu'on en ait suffisamment de meurs à pouvoir donner, on a le plaisir de continuer ensuite à en manger toujours de parfaitement bons.

Je veux donc d'abord exhorter les Jardiniers de ne commencer jamais à cueillir, qu'il n'y ait une apparence bien visible d'une heureuse continuation.

J'ay encore un autre grand défaut à combattre, qui est celui de ces curieux, qui ne servent presque jamais de fruits que quand ils sont passez. Le nombre en est ex-

trémement grand, la peur qu'ils ont de n'en avoir pas assez long-temps, ou assez pour quelque occasion qu'ils prevoyent, ou plutôt le peu de connoissance qu'ils ont en ce fait de maturité, cause tout ce desordre: je veux donc, si je puis, remédier à ces deux défauts.

Mais premièrement je ne puis m'empêcher d'admirer icy la providence de la nature, non seulement en ce qui regarde la succession de la maturité, que nous voyons à l'égard de chaque espèce de Fruits, pour les faire meurir d'ordinaire les uns dans une saison, & les autres dans l'autre, mais aussi en ce qui regarde l'ordre de la succession de maturité des Fruits de chaque Arbre en particulier, en sorte qu'elle ne les conduit en maturité que les uns après les autres; comme si en effet elle vouloit que l'homme, pour la nourriture de qui elle paroît les avoir produits, eût le temps de les consumer tous, sans en laisser perir aucun: aussi est-il vray, qu'elle garde pour la fabrique, & l'épanouissement des fleurs aux Arbres, & aux Plantes, qui font du fruit, le même ordre, que nous luy voyons garder aux plantes, qui ne font simplement que des fleurs, par exemple aux Jacintes, Tubereuses, Oeillets, &c. dont les boutons ne fleurissent que les uns après les autres, pour ce semble réjouir plus long-temps les sens de la creature humaine.

En effet quoy que chaque fleur d'Arbre ne soit d'ordinaire dans sa perfection que durant quatre ou cinq jours, cependant on voit chaque Arbre en fleur durant deux, & trois semaines tout de suite, ce qui provient assurément de ce que les fleurs n'ont été originairement formées, & ensuite ouvertes que les unes après les autres; les premières faites sont les premières à fleurir, comme les premières fleuries ont l'avantage de faire les fruits, qui sont les premiers à meurir; aussi les secondes, & troisièmes fleurs, qui sont comme autant de cadettes formées successivement après les aînées, & qui ce semble se perfectionnent, pendant que celles-là régallent la veüe de l'homme, ces secondes & troisièmes fleurs, dis-je, à l'imitation d'une famille bien réglée ne doivent avoir leur tour de fleurir, & de se faire voir, que quand les aînées ont achevé leur carrière; si bien que ces aînées venant à défleurir, pour faire les premiers fruits de leur saison, les cadettes entrent en lice, pour faire des fruits, qui seront les seconds, & les troisièmes à meurir, &c.

Quoy que dans chaque Arbre nous ayons remarqué de l'ordre dans la succession de maturité des fruits les uns à l'égard des autres, nous ne voyons pas, que ce même ordre de succession de maturité s'observe pour les fruits d'un autre Arbre d'une certaine espèce à l'égard des fruits d'un autre Arbre, qui est d'une autre certaine espèce, soit que tous deux aient fleury en même temps, soit qu'ils aient fleuri l'un plutôt, & l'autre plus tard; car par exemple tous les Pêchers fleurissent en même-temps, & cependant il est des Pêches, qui meurissent vers la my-Aoult, & il en est, qui ne meurissent que vers la fin d'Octobre; & pareillement les autres fruitiers, soit Poiriers, soit Pommiers, soit Pruniers, fleurissent presque tous dans un même mois, & ce n'est pas toujours la première espèce à meurir celle, qui a été la première à fleurir: la nature en a disposé autrement; & je n'en sçauois rendre de raison; la Poire de Naples par exemple est la première qui entre en fleur, & presque la dernière qui entre en maturité.

Et partant puisqu'il est vray, que les fruits meurissent les uns après les autres, aussi est-il vray que, comme l'approche du Soleil est annoncée par l'Aurore, ainsi la maturité des fruits est-elle annoncée par quelques marques particulières, à la connoissance desquelles je me suis extrêmement étudié; je veux croire, que je feray plaisir à nos curieux de dire ce que j'en ay pu apprendre.

C'est assurément une chose assez difficile que de sçavoir à point nommé prendre la plupart des fruits dans leur juste maturité: rien n'est si ordinaire que de s'y tromper, comme nous avons dit, soit à les prendre trop tôt, soit à les prendre trop tard; il y en a même, dont le point de maturité est tellement passager, comme au

Beur-

Beurré blanc, à la Poire-madeleine, au Doyenné, à la Blanche-d'andilly, &c. Que, pour ainsi dire, on a beau être ajusté, & à l'afust, on ne sçauroit presque parvenir à prendre juste ce point de maturité, tant il passé vite, du moment qu'il est arrivé; aussi ne suis-je pas d'avis, qu'on se charge beaucoup de ces sortes de fruits.

Comme rien n'est plus agreable que de manger les fruits bien conditionez, rien ne l'est moins que de les manger, ou quand ils sont encore verds, ou quand ils sont déjà passez: ce n'est pas que selon moy ce dernier défaut ne soit moins suportable que le premier, parce que tout fruit passé, bien loin d'avoir aucun goût, est d'ordinaire insipide & pâteux; au lieu qu'un fruit, qui n'est pas tout-à-fait assez meur, si d'un côté il agasse les dents, au moins de l'autre côté a-t-il fait sentir une partie de son mérite par son goût relevé; & par sa chair à demy-parfaite; bien des femmes sur tout seront en cela de mon avis.

De plus comme sur ce fait particulier de la maturité nous avons de deux sortes de fruits, les uns qui sont bons, du moment qu'on les cueille, par exemple tous les fruits à noyau, quelques Poires d'Esté, & tous les fruits rouges, &c. Il s'en suit qu'il ne faut jamais cueillir de ceux-là, qu'ils ne soient meurs, car pour le peu que leur maturité puisse durer, ils se conservent encore mieux, & plus long-temps sur le pied, qu'ils ne se conservent étant cueillis: il y a d'autres fruits, qui ne sont bons que quelque temps après qu'ils ont été cueillis, par exemple la plupart des fruits à pepin, qui sont Beurrés, & seurement tous les fruits d'Automne, & d'Hyver; il me semble, que voulant apprendre à se connoître en maturité de toutes sortes de fruits, je dois commencer à parler ici de ceux, qui sont bons à manger en les cueillant: j'attendray à parler des autres dans le traité des serres, ou fruiteries.

CHAPITRE IV.

De ce qui sert à juger de la maturité, & de la bonté des fruits.

Trois de nos sens ont le don de juger des apparences de la maturité des fruits, & ce sont la veüe, & le toucher pour la plupart, & l'odorat pour quelques-uns; je dis seulement de juger des apparences, car le goût seul est l'unique, & véritable juge qui a droit de juger solidement, & en dernier ressort, tant de la maturité effective, que sur tout de la bonté; on sçait assez, qu'il n'appartient pas à tous les fruits d'être bons & agreables au goût, quoy qu'ils soient actuellement meurs.

Quelquefois il ne faut qu'un sens tout seul, pour juger seurement de l'apparence, & même de la verité; ainsi par exemple il ne faut que l'œil pour tous les fruits rouges, & pour le Raisin, &c. Il juge & avec certitude, qu'une Cerise, une Fraize, une Framboise, une Azerolle, une grappe de Raisin rouge, ou noir, sont meurs, quand les uns, & les autres ont par tout cette belle couleur, qui leur est naturelle, & au contraire si quelque endroit en est dépourveu, l'œil juge par là, que c'est une marque infaillible, que tout le reste n'est pas encore dans sa juste maturité.

Ainsi pareillement le toucher seul juge fort bien de la maturité aparente, & effective des Poires tendres ou Beurrées, quelles qu'elles soient; si bien que les aveugles en peuvent juger par le tact, tout de même que les plus clair-voyans en jugent à les voir, & à les toucher.

Quelquefois il faut employer deux de nos sens, la veüe & le toucher, pour juger seulement de l'apparence de maturité, par exemple aux Figues, aux Prunes, aux Pêches, & même aux Abricots; car il ne suffit pas, que sur l'Arbre une Pê-

che paroisse meure par le beau coloris qu'elle a rouge d'un côté, & jaunâtre de l'autre, pour pouvoir jager de là, qu'elle est bonne à cueillir, ni il ne suffit pas non plus après qu'elle est cueillie, qu'outré ce beau coloris elle soit encore sans queue, ce qui est quelquefois une assez bonne marque, car la queue ne manque pas de tenir tousjours à ces sortes de fruits, jusqu'à ce qu'étant meurs ils s'en détachent doucement, & la laissent attachée à l'Arbre; mais comme cette queue peut avoir été après coup arrachée de force; il s'en suit que d'être sans queue à leur égard ce pourroit être une fausse marque de maturité.

Il ne suffit pas dis-je, de ces indices seuls en ces sortes de fruits, pour pouvoir à l'œil juger décisivement de leur maturité, il faut encore que la main s'en mêle, & qu'elle y donne son suffrage, non pas véritablement pour la tâtonner rudement sur l'Arbre (rien ne m'offense tant que ces tâtonneurs, qui pour en prendre une à leur gré en gâteront cent avec l'impression violente de leur mal-habile ponce) mais la main s'en mêlera de la manière, que je l'expliqueray cy-après.

La main aussi s'en mêlera, si la Pêche est cueillie, & qu'on ne sçache pas que ç'ait été par une main habile, mais ce ne sera que pour la tâtonner si peu que rien, & encore seulement, comme j'ay déjà dit, auprès de l'endroit où étoit la queue.

Que si c'est une Figue, soit cueillie, soit non cueillie, il est permis de la toucher doucement du bout du doigt, de la manière à peu près que font les Chirurgiens, qui cherchent la veine pour saigner; car si cette Figue, après avoir paru à l'œil d'une bonne couleur jaunâtre, d'une peau ridée, & un peu déchirée, d'une tête panchée, d'un corps pour ainsi dire ratatiné & tout rapetissé, elle paroît bien mouëlé sous les doigts, & qu'étant encore sur l'Arbre elle vienne à quitter, pour peu qu'on la soulève, ou qu'on l'abaïsse; en ce cas-là on la peut hardiment cueillir, sans doute qu'elle est & meure, & bonne; mais si avec toutes ces belles apparences, & tout ce mystère elle ne quite pas facilement il la faut encore laisser pour quelques jours, elle n'est jamais assez bonne, quand elle a résisté au cueilleur.

Que si cette Figue ayant toutes les bonnes marques de maturité a été cueillie par d'habiles Jardiniers, & qu'ensuite elle soit servie, on peut hardiment, & sans tâtonner rudement, juger qu'elle est bonne à prendre, & à manger.

Il faut dire la même chose de la Prune cueillie, c'est à dire que si outre la fleur d'une belle couleur, qu'elle doit avoir, & qui contente les yeux, & encore outre le mouëlé que d'habiles doigts y ont aperçu sans luy faire aucune violence, elle se trouve sans queue, & que même elle soit un peu ridée, & fanée de ce côté-là, il faut inferer de là qu'elle est parfaitement meure, & par conséquent bonne à prendre.

Que si cette Prune étant encore sur l'Arbre avec son beau coloris pour les yeux, & le mouëlé pour les doigts, on vient à la tirer si peu que rien, & qu'elle vienne à la main sans sa queue, elle est sans doute dans sa maturité; mais si elle ne vient pas, c'est pour elle une marque semblable à ce que nous avons dit de la Figue.

Cette remarque sur le fait de la queue doit faire juger deux choses, la première qu'à de certains Fruits elle doit quitter, quand ils sont meurs, par exemple à la Pêche, à la Prune, aux Fraizes, Frambroises, &c. si bien qu'il ne faut jamais manger de ces sortes de Fruits, si la queue y tient beaucoup; & la seconde chose qui est à juger, est qu'à d'autres Fruits elle peut, & doit toujours demeurer; quelque meurs qu'ils soient, par exemple aux Figues, aux Cerises, aux Poires, aux Pommes, &c. en sorte même que la queue y fait un agreable ornement, & que c'est une manière de défaut, si elle n'y est pas.

Après avoir fait voir qu'en quelques Fruits, par exemple aux Fruits rouges la vue seule suffit pour juger de leur maturité, & en d'autres, par exemple aux Poires tendres, & Beurrées le toucher seul, & avoir montré ensuite qu'en quelques-uns

uns il faut employer la vûë, & le toucher, par exemple aux Pêches, Prunes, Figues, &c. nous pouvons encore dire qu'il y en a de certains, où l'odrat peut être admis avec la vûë pour faire une bonne fonction de juge, par exemple en fait de Melons après avoir aprouvé leur couleur, leur queue, & leur belle figure, & avoir examiné leur pesanteur; il n'est pas inutile de les flairer avant que les entamer, pour pouvoir, à ce qu'on croit, juger plus certainement de leur maturité, & de leur bonté, à propos de quoy je puis dire, que seulement ceux qui sentent le mieux, ne sont pas d'ordinaire les meilleurs: cette maxime n'est que trop bien établie.

Mais enfin generalement parlant tous les signes, que j'ay cy-dessus expliquez pour la maturité peuvent encore n'être pas certains, & indubitables; ce sont des signes extérieurs, qu'on pourroit appeller signes de physionomie, & par conséquent trompeurs; il faut ici quelque chose de plus, il faut, pour ainsi dire, des œuvres, il n'appartient comme nous avons dit, qu'au goût tout seul à décider sur cela; & s'il est permis de parler ainsi, c'est à luy seul à imprimer le sceau, & le caractère du souverain jugement, qui est à prononcer particulièrement sur le fait de la bonté; car quelques favorables que soient les marques de dehors, si la Prune, si la Pêche, si le Melon ne plaisent au goût, après avoir pleu aux autres sens, comme cela arrive quelquefois, tous les preliminaires sont inutiles; il faut donc se reporter de tout à ce goût avec ce scrupule pourtant, qui me doit ici rester pour l'établissement de la véritable bonté, qui est que les goûts sont tres-differens entr'eux, & que ce qui est bon au goût de l'un, est souvent mauvais au goût de l'autre: mais ce n'est pas à moy à entrer dans cette discussion, l'ancienne maxime (*de gustibus*) me le défend, & ainsi je ne puis ici parler que du mien en particulier, & applaudir cependant à ceux, qui ont la bonne fortune de trouver bon ce qui me paroît ne l'être pas: il seroit fort mal à propos à moy de vouloir entreprendre de les defabuser, car aussi-bien seroit-ce vray-semblablement de la peine perduë.

CHAPITRE V.

Des causes de la maturité plus, ou moins avancée en toutes sortes de Fruits.

Les Fruits meurissent plutôt, ou plus tard, premierement selon que les mois d'Avril & de May sont plus, ou moins chauds pour faire fleurir & noüer.

En second lieu selon que ces Fruits sont à un bon Espalier ou à un bon abri, c'est à dire exposé au Midy, ou au Levant, & enfin particulièrement selon qu'ils sont dans un climat chaud, & une terre legere.

Toutes considerations importantes pour la precocité des Fruits; car si les mois d'Avril, & de May ont été chauds, les Fruits ayant plutôt noüez, regulierement aussi meuriront-ils plutôt, témoin la maturité des Melons; personne ne peut douter de cette verité, les Fruits étant pour ainsi dire à l'égard de leur maturité, ce que sont & la viande, & le pain à l'égard de leur cuisson plutôt, ou plus tard commencée.

Que si ces Fruits étant noüez de bonne heure ils se trouvent cependant en plein air, ou simplement près de quelques murailles exposeés au Couchant, ou au Nord, &c. ils n'avanceront gueres faute du secours de la réflexion des chaleurs printannieres; ou si avec toutes les bonnes conditions d'une saison assez chaude, & d'une heureuse exposition ils sont dans un climat froid, ou que même étant dans

dans un climat temperé ils se trouvent dans une terre grossiere (terre naturellement froide) ils meuriront de quelques jours plus tard que ceux, qui auront toutes choses à souhait.

Par exemple en Languedoc, & en Provence, qui sont des climats chauds, toutes sortes de Fruits y meurissent plus-tôt que dans le voisinage de Paris, & à l'égard de ce canton de Paris les Fruits meurissent plutôt dans l'enceinte de la Ville; & dans les faux-bourgs Saint Anthoine, & Saint Germain, & même à Vincennes, à Maisons, Carriere, &c. où les terres sont legeres, & chaudes, qu'ils ne meurissent à Versailles, où le terroir est froid & grossier.

Tous ces lieux-là sont trop voisins les uns des autres, pour s'en devoir prendre au Soleil de ce que les Fruits y meurissent differemment, & de plus on ne peut pas dire de sa presence immediate à l'égard de la maturité des Fruits, ce qu'on dit de la presence immediate du feu à l'égard de la viande qu'il cuit, car celui-cy cuit premierement les parties de dehors qui lui sont les plus voisines, devant que de cuire celles de dedans, qui luy sont plus éloignées, au lieu que le Soleil meurit premierement les partis du dedans, devant que de meurir les parties de dehors; en effet c'est le dedans des Fruits qui meurit le premier, & se gâte d'ordinaire le premier.

Et s'il m'est permis d'en rendre la raison qui me paroît plausible, je diray premierement que dans la maturité il y a deux causes qui la font, l'une prochaine, & immediate, & c'est l'air échauffé, l'autre mediate, & éloignée, & c'est le Soleil qui échauffe cet air; la fonction du Soleil est donc d'échauffer l'air, autant que les vents le luy permettent, & la fonction de l'air échauffé est de faire part de sa chaleur à la terre, & à toutes les Plantes; cette terre échauffée fait d'abord agir & le principe de vie, qui est voisin de la racine, & la racine même, laquelle par consequent prepare de la seve tout aussitôt qu'elle est mise en action, & cette seve va en même temps faire son devoir dans toutes les parties hautes, où elle peut penetrer.

Je diray en second lieu, que l'air de chaque climat est vray-semblablement composé, ou au moins grandement mêlé de vapeurs, & des exhalaisons qui sortent de la terre de ce climat, si bien qu'à mon sens c'est ce qui fait dire, que l'air d'un tel Pays est bon, & l'air d'un autre tel Pays est mauvais.

Je diray en troisième lieu qu'il s'en suit de-là, que cet air est plus, ou moins facile à échauffer, selon que la terre, d'où sont sorties telles vapeurs, est plus, ou moins froide, & materielle, car ces vapeurs tiennent tout-à-fait de la nature de cette terre, & partant que dans les terres legeres l'air étant plus aisé à échauffer, parce qu'il est fait de vapeurs plus subtiles, il échauffe par consequent plutôt & cette terre, & tout le corps de l'Arbre, & de la Plante qu'elle nourrit; de là vient que c'est la racine plutôt échauffée en tel temps, & en telles terres, & par consequent la seve plutôt preparée, qui par dedans le Fruit font les premiers degrez de maturité.

Il est donc vray de dire que l'air, selon qu'il est plus, ou moins grossier, il est aussi plus, ou moins prompt à être échauffé, & que selon ce plus, ou ce moins de chaleur il avance la maturité, ou ne l'avance pas, comme il a avancé la chaleur de la terre, ou ne l'a pas avancée.

Constamment donc la maturité plus, ou moins avancée dépend des conditions cy-dessus expliquées, enforte qu'absolument elles doivent s'y rencontrer toutes, c'est à dire que les Fruits, pour meurir, bien-tôt, doivent avoir été noüez de bonne heure, ils doivent ensuite se trouver à une bonne exposition, & dans un climat chaud, & une terre legere.

CHAPITRE VI.

Des marques particulieres de maturité en chaque sorte de Fruit, & premierement en ceux d'Esté, qui achevent de meurir sur le pied.

Dans l'ordre naturel de maturité des Fruits de chaque année, l'honneur de la primauté appartient sans contredit aux Cerises précoces, & ensuite aux Fraises, Framboises, Groseilles, &c. Les premières commencent d'ordinaire à paroître dans le mois de May, & cela un peu plutôt, ou un peu plus tard, selon qu'elles ont plus, ou moins favorables les conditions, dont nous venons de parler : les Fraiziers en bon lieu commencent à fleurir dès la my-Avril, ou un peu devant, & en lieu froid ils ne commencent qu'à la fin d'Avril, ou dans les premiers jours de May ; & si heureusement pour lors il ne survient point de ces petites gelées qui sont sujettes à noircir, & gâter ces premières fleurs, on peut esperer des Fraizes meures au bout d'un mois ; ainsi à l'égard des Cerises precoces qui ont fleuri dès la my-Mars, on peut esperer d'en avoir à l'entrée de May, non pas d'entièrement meures, mais seulement de demi-rouges ; elle servent avec cette demi-couleur, tout de même que, si elles avoient une pleine maturité, la nouveauté faisant leur grand, & unique merite, & particulièrement vers les Dames ; car au bout du conte ce n'est pour lors qu'un petit manteau coloré, qui couvre peu de chair aigre sur un gros noyau ; aussi ont-elles grand besoin du secours du Confiseur, pour achever d'acquérir un agrément, que le Jardinier, ou pour mieux dire le Soleil n'a pas eu le temps de leur procurer.

Les Arbres d'un climat un peu froid fleurissent veritablement presque aussi-tôt que ceux d'un climat un peu plus chaud, parce que l'ouverture de ces fleurs paroît se faire indépendamment de l'action des racines, témoin les branches qui fleurissent étant coupées (le seul effort de la rarefaction causée dans le bouton par la presence des premiers rayons du Soleil est capable de faire cet effet) mais pour la maturité de chaque Fruit elle ne se fait, & ne s'acheve que, premierement par un grand concours de l'operation des racines, qui ne sçauroient agir, si la terre n'est tout de bon échauffée ; & en second lieu par un certain degré de chaleur qui doit se rencontrer dans l'air pour la perfection de ce chef-d'œuvre ; or cette chaleur tant dans la terre, que dans l'air ne peut regulierement venir que des rayons du Soleil ; j'ose dire pourtant que j'ai été assez heureux pour l'imiter en petit à l'égard de quelques petits Fruits ; j'en ay fait meurir cinq, & six semaines devant le temps, par exemple des Fraises à la fin de Mars, des Precoces, & des Pois en Avril, des Figues en Juin, des Asperges, & des Laituës pommées en Decembre, Janvier, &c. mais nous ne sçaurions trouver des facilitez à imiter cette chaleur en grand, pour faire meurir extraordinairement les gros fruits des grands Arbres ; il semble que la nature nous ayant abandonné la terre pour en pouvoir échauffer quelque portion, & par le moyen d'une chaleur étrangere, & empruntée luy faire en dépit d'elle produire ce qu'il nous plaît, se soit cependant réservé comme un cas particulier le ressort universel de la maturité des Fruits ; c'est cette maturité qui à nôtre égard est l'accomplissement, & la perfection des productions de la terre ; si bien que sans elle tous nos soins, & toute nôtre industrie ne nous produisent d'ordinaire que quelques esperances la plupart du temps trompeuses, & illusoires.

J'ay dit cy-devant qu'on commence d'avoir quelques Cerises precoces au mois de May : ces petits Fruits trouvent pour lors le champ libre , ils sont seuls à paroître dans nos Jardins , & à faire tout l'honneur des regales de la saison ; ils n'y sont traversés d'aucuns autres Fruits jusqu'à la fin du mois , que se fait l'ouverture du grand magazin des autres Fruits rouges ; ceux-cy se mettent en possession de durer tout le mois de Juin , & jusques vers la my-Juillet ; car les Cerises precoces , qui ne paroissent guères que dans des porcelaines , & en petite quantité , sont suivies de près par les Fraizes avec cette difference , que celles-cy , pour rencherir pas dessus ces Cerises qui les ont precedées , se produisent avec une odeur charmante , & une abondance infinie , c'est à dire par pleins bassins , & ne croiroient pas faire leur devoir comme il faut , si elles venoient en aussi petit équipage que leurs devancieres.

De ces Fraizes il en est de rouges , & il en est de blanches , celles-cy ne sont bien meures que , quand elles sont devenuës jaunâtres ; à l'égard des autres elles ne sont bonnes que quand elles sont parfaitement , & universellement rouges ; mais ny les unes ny les autres ne sont de mise , que quand elles sont d'une grosseur considerable.

Je puis dire en passant que les premieres Fraizes meures sont aussi celles , qui ont fleuri les premieres , & que les premieres fleuries sont celles qui sont au bas de la tige , & par conséquent les plus près du corps de la plante , d'où pour les avoir tous-jours & plus belles , & plus grosses , & meilleures , je tireray quelque instruction dans le Traité du Potager.

Or à ces Fraizes naturellement venuës , dont tant de gens sont charmez , il se mêle vers la my-Juin des Framboizes tant rouges , que blanches , des Groseilles tant rouges , que perlées , des Guignes , & des Cerises ; & de celles-cy il en est d'un peu plus hâtives , qui sont les moins bonnes , d'autres plus tardives , qui en effet sont & plus grosses , & plus douces , & meilleures , soit pour la compote & la confiture , soit pour être servies crûës ; les Bigarreaux se fount aussi de la partie , & même les Griotes : mais communément l'un & l'autre attendent , qu'à l'égard des autres Fruits rouges la presse soit un peu passée ; ce n'est pas qu'ils ne puissent fort bien se presenter plutôt , car en verité ce sont d'admirables Fruits que les Bigarreaux , & les Griotes : ceux-là sont bons , dès qu'ils sont à demi-rouges , mais celles-cy n'ont leur perfection de maturité , que quand elles sont presque noires ; il est pour l'ordre de la maturité de tous ces derniers Fruits la même chose , que nous avons dite pour les Fraises ; ce qui a été en chaque Arbre le premier à fleurir , est aussi le premier à venir en maturité.

Voilà le mois de Juin fourni , on l'appelle le mois des Fruits rouges , & on a raison : car de quelque côté qu'on se tourne on ne voit en effet que de ces sortes de fruits ; nous avons dit que les marques de leur maturité c'est cette couleur rouge qui les envelope par tout ; elle commence d'ordinaire par l'endroit qui est le plus immédiatement veu du Soleil , & qui est aussi le premier meur ; enfin petit à petit cette couleur acheve de se répandre partout ; & quand ce rouge vieil vient à s'y charger d'un peu de rouge obscur à la reserve des Griotes , c'est pour lors que la corruption commence à s'y déclarer.

Parmy les Fruits rouges ceux qui sont à noyau , quelques meurs qu'ils soient , ils ne se détachent pas pour cela d'eux-mêmes de la branche qui les a faits , comme font tous les autres fruits ; il s'y fanent , & s'y séchent plutôt que de tomber ; il faut , pour ainsi dire , les en arracher , & même avec quelque sorte de petite violence.

Toutes ces sortes de fruits rouges seroient seuls pendant tout le mois de Juin à remplir le theatre de la maturité des fruits de la saison , si quelques Espaliers du midy en terres chaudes , & sablonneuses , ne commençoient à produire sur la fin de Juin des Poires de petit muscat , & des avant-Pêches musquées.

Ces Petites Paires ont une grande bonté, si on leur donne le temps de meurir: les premières marques de leur maturité se montrent en elles comme en toutes les autres Paires de chaque saison, c'est à dire auprès de la queue; il faut qu'à cet endroit-là il paroisse quelque petite jaunisse, qui soit en quelque façon transparente, & qu'ensuite pour marquer pleine maturité, cette jaunisse se fasse un peu remarquer au travers d'un certain roux-gris, & d'un certain rouge, qui occupe le reste de la peau, & qu'enfin elles commencent à tomber d'elles-mêmes sans aucune violence extérieure; pour lors il est bon de les cueillir, & en même temps de les manger. J'ay assez dit dans le choix des fruits ce qu'il me semble de la bonté de cette Poire.

Quand on ne se donne pas le temps d'examiner ainsi le voisinage de la queue des Paires, pour juger de leur maturité, il faut comme je viens de dire, que nous en jugions par la chute volontaire de ces sortes de Paires: & pour cet effet il faut, que les vers ne s'en mêlent pas, & qu'elles ne soient venues ny sur un Arbre, qui soit universellement malade, ny sur une branche qui le soit en particulier; les Paires vermineuses sont les premières à tomber, & à paroître meures sans l'être véritablement; leur défaut n'est pas trop caché, il paroît d'ordinaire au milieu de l'œil de la Poire, & cela étant il n'en faut faire nul cas pour être de bons fruits.

Ainsi toutes sortes de fruits, tant à noyau, qu'à pépin, meurissent plutôt sur des Arbres malades, que ne font pas ceux des Arbres bien sains; mais icy il ne faut pas se tromper à la grosseur, car il arrive quelquefois, & sur tout en fait de Pêchers, que les fruits de ces Arbres languissans sont plus gros que ceux des Arbres vigoureux; & pour lors on doit sçavoir, que telle grosseur n'est, pour ainsi dire, qu'une bouffissure, ou une espèce d'hidropisie, qui fait que dans la chair de tels fruits, qui sont plus gros qu'ils ne devoient, il ne s'y trouve rien qui ne soit ou insipide, ou amer, & enfin dégoûtant.

Nous devons dire des Pêches tombées le contraire de ce que nous venons de dire des Paires tombées; car toutes Pêches, qui d'elles-mêmes tombent, ou se détachent, sont d'ordinaire passées, & par conséquent mauvaises; si bien qu'il ne faut gueres jamais les présenter pour bonnes, quand même elles ne seroient pas meurtries de leur chute, comme il arrive d'ordinaire.

Mais cette règle ne s'étend communément ny aux Pêches de petite espèce, ny sur tout aux violettes hâtives & tardives, ny aux Pavies; ces sortes de fruits, qui presque jamais ne sçauroient être trop meurs, sont d'ordinaire tres-bons, quand ils sont tombés; ainsi leur chute, quand elle n'est pas forcée, est une bonne marque de leur maturité, aussi bien que de leur bonté.

La même chose se doit dire de la plupart des Prunes, puisque régulièrement on secoue les Pruniers pour avoir de bonnes Prunes; véritablement cette manière est plus pour les communes, que pour le Perdrigon, Rochecourbon, & autres principales Prunes, dont une des meilleures qualités consiste à avoir ce beau teint fleuri, qui excite l'appétit des plus modérés; or une chute violente, aussi bien que d'être trop maniées, gâte cette fleur, qu'il faut soigneusement conserver; c'est pourquoy les véritables curieux ne les touchent jamais que de l'extrémité de deux doigts.

Revenons à nos avant-Pêches, & disons que la première partie, qui meurit en elles, aussi bien qu'à tous les autres fruits, Paires, Pêches, Prunes, Abricots, Melons, &c. C'est ce qui est d'ordinaire en dedans, c'est à dire ce qui est le plus près du noyau, & d'ailleurs ce qui à leur égard paroît aux yeux le premier meur: c'est tout le contraire de ce que nous avons dit des Paires, car icy tant s'en faut, que ce soit le voisinage de la queue, qui meurisse le premier, c'est d'ordinaire l'extrémité, qui est opposée à la queue, parce que c'est cette partie, qui est la plutôt, & la plus long-temps regardée du Soleil; bien entendu que, quand ses rayons ne

donnent sur aucun endroit de ces avant-Pêches, il semble que par la chaleur, qui regne dans tout l'air, elles meurissent également par tout.

Nous commençons à juger de l'approche de leur maturité, quand nous voyons qu'elles se mettent à grossir notablement (ce qu'on appelle prendre chair) & c'est en même temps que non seulement leur verd vient à blanchir beaucoup, mais aussi une partie de leur poil vient à tomber, & malheureusement pour ces pauvres petits fruits, ou plutôt pour les goûts délicats, & connoisseurs, on prend, pour ainsi dire, au pied levé ces premières apparences de maturité, comme si en effet c'étoit une bonne maturité; on les cueille, qu'elles sont encore aussi dures que des pierres, au lieu d'attendre qu'elles soient mouëuses, comme elles le devroient être; aussi hors quelques-unes des premières, qu'on produit assez mal à propos, la plupart passent par le feu, devant que de paroître sur les tables.

Je ne veux pas oublier d'avertir icy, que toute Pêche qui ne prend pas la grosseur, que son espèce requiert, tombe d'ordinaire, devant que de venir en maturité, ou si elle parvient à faire semblant de meurir, elle demeure avec une peau velue, une chair verte, une eau amere, un noyau plus gros que celles, qui ont pris davantage de chair.

Je ne veux pas non plus oublier de dire que, comme peu de temps après que les fruits ont noué, il en tombe d'ordinaire une assez grande quantité, aussi arrive-t-il souvent que le temps de la maturité des fruits approchant, il en tombe un assez bon nombre, & cela se fait quinze jours, ou trois semaines devant cette maturité, comme si l'Arbre se sentoît de luy-même trop chargé, & comme s'il vouloit nous annoncer par là, que le bon temps va venir; ainsi pour lors on voit communément assez de gros fruits tomber, dont ceux qui restent, n'en sont que plus beaux, & meilleurs, & comme nous avons dit, ils s'en feroient de beaucoup mieux trouver, si le Jardinier avoit fait ce que le temps vient de faire.

On est ravi de voir dès la fin de Juin ces premières ayant-Pêches meures, & d'en avoir assez long-temps, comme on le peut, si on en a plusieurs Arbres en différentes expositions; elles sont merveilleusement bonnes, quand elles sont bien conditionnées, tant pour la grosseur, que pour la maturité; mais assez souvent on a le déplaisir d'attendre ensuite jusques vers la fin de Juillet, pour voir les premières Pêches qui leur succèdent, & ce sont celles qu'on appelle Pêches de Troye, Pêches, qui pourveu qu'elles soient bien meures, charment tout le monde, tant elles ont la chair fine, l'eau parfumée, & le goût délicieux: ce qui annonce, ou declare leur maturité, c'est ainsi qu'aux autres fruits, premierement une augmentation nouvelle de grosseur: en second lieu un beau coloris rouge du côté du Soleil, & un clair jaunâtre transparent aux autres endroits: en troisième lieu une peau fine, qui au toucher paroît douce, mouëuse, & pour ainsi dire satinée; que si une de ces marques luy manque, on peut dire avec verité, qu'on luy a fait tort de la cueillir si-tôt, n'étant pas en effet meure suffisamment.

On la traite assez souvent aussi mal que les avant-Pêches, & même que toutes les autres Pêches à l'entrée de leur maturité, c'est à dire qu'on les cueille sur les moindres indices, sans attendre qu'elles aient atteint le degré de bonté, qu'elles n'ont jamais que quand elles sont entièrement meures; tel défaut provenant, ou de l'ignorance, & friandise de celui, qui cueille par envie de manger, ou de la simple avidité du gain dans le cœur, & dans les yeux de celui qui se presse de les porter vendre.

Le mois de Juillet donne encore avec les Pêches de Troye beaucoup d'autres fortes de fruits, mais le mois d'Aoust l'emporte sur luy pour l'abondance, car non seulement on voit une infinité de Prunes, mais aussi grand nombre de fruits à pépin, parmi ceux cy regnent les Cuissé-madame, les gros-blancquet, les Sans-peau,

les

les Espargne, les Oranges, les Bon-chrétien d'Esté, les Cassiolettes, les Robine, les rousselets, &c. dont la maturité se connoît, soit à leur cheute volontaire, soit au peu de résistance, qu'on trouve en les cueillant, soit enfin à un coloris jaune, qui se découvre dans leur peau, & sur tout aux environs de la queuë; parmi les Prunes on conte les Perdrigon, les Mirabelle, Imperiale, Sainte-Catherine, Rochecourbon, Reine-claude Prunes d'Abricot, &c. à ces Prunes se joignent vers la my-Août quelques belles Pêches, sçavoir premierement les deux Madelènes, la blanche, & la rouge, les Mignonne, les Bourdin, les Rossane, &c. & celles-là sont grosses; sçavoir en second lieu les Alberges tant la rouge, que la jaune, les Pêches-cerises, l'une à chair blanche, l'autre à chair jaune, &c. il n'y a point d'autre marque particuliere de la maturité de toutes ces sortes de Pêches, & des autres qui viendront ensuite, que celles, dont j'ay cy devant parlé pour les avant-Pêches, & Pêches de Troye, & ce sont la grosseur raisonnable, le coloris rouge, & jaunâtre sans aucun mélange de verd, & sur tout la facilité à les détacher, pour peu qu'une main adroite les baïsse, ou les souleve, ou les tire; tous ces fruits-là sont bons à manger en les cueillant, & ne demandent point la serre, tout au moins pour achever de meurir, car les Pêches ne meurissent point hors de l'Arbre qui les a produites, & ainsi il ne sert de rien de les cueillir, devant qu'elles ayent leur maturité parfaite, mais comme j'ay dit ailleurs, un jour, ou deux de repos dans la serre, bien loin de leur faire aucun tort, leur y procure un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçauroient acquerir, pendant qu'ils tiennent à leurs Arbres.

Le mois de Septembre est fameux pour la foule des principales Pêches, les Chevreuse, Violettes Hâtives, Persique, Admirable, Pourprée, Bellegarde, Blanche-dandilly, & de plus les Brugnons, Pavies blancs, &c. Il y a même quelques Pommes de Calville d'Esté, & quelques sortes de bonnes Poires, qui sont ici compagnie à ces Pêches, & se peuvent manger dès le Jardin sçavoir les Fondantes de Brest, les Orange brune, &c. Tout au moins se gardent-elles peu, les Poires molissent, & les Pommes cottonent, mais à dire le vray un peu de serre commence aussi d'être nécessaire à ces fruits à pepin, & ce sera le pouce un peu appuyé près de la queuë, qui fera juger de leur maturité s'il enfonce un petit.

Le mois d'Octobre a suffisamment encore de quoy se faire valoir par les dernières Pêches admirables venues en plein air, ou au couchant, par les Nivet, & Violettes tardives, & mêmes par les gros Pavies rouges, & jaunes, sans oublier les belles jaunes tardives, & tout cela venu aux bonnes expositions, les Beurré, Vertelongue, Doyenné, Lanfac, Sucreverd, Bergamotte, Poires de Vigne, Messire Jean, &c. commencent ici à se signaler, mais ce n'est qu'après avoir fait quelque séjour dans les serres; nous en parlerons plus particulièrement, quand nous ferons le traité de ces serres, & en attendant cela il est à propos de parler des moyens de conserver, & transporter sains & sauves les fruits tendres dont nous venons de parler.

CHAPITRE VII.

De la situation, qu'il faut donner aux fruits cueillis, pour les conserver quelque temps.

Pour achever ce que j'ay commencé, il ne me reste donc plus qu'à parler des moyens de conserver, autant qu'on peut, les bons fruits au sortir de l'Arbre, & de parler enfin des moyens de les transporter, s'il en est besoin; à l'égard de la conservation, j'entens particulièrement ceux, qu'on ne cueille que dans leur juste maturité, & ceux, qui étant extrêmement tendres & délicats ont achevé de l'acquiescer hors du Jardin, les uns, & les autres perdant infiniment de leur lustre, & de leur agrément, s'ils viennent à être meurtris, ou déflouris, écorchés, ou tachés de marques noires; tels sont les Figues, & les Pêches avec leur beau coloris, & leur chair si fine; telles sont les Prunes avec la belle fleur de leur teint, & les Poires Beurrées, qui sont tout-à-fait meures; il n'est point ici question des autres fruits, qui ne sont, ny si précieux, comme les Cerises, Griottes, Bigarreaux, &c. ny si faciles à se gâter, comme les Melons, les Pavies, les Poires dures, & cassantes, les Poires à cuire, toutes les Pommés, &c.

Je suppose, que chaque Figue, & chaque Pêche, & chaque prune ayant été cueillies avec toutes les précautions, que j'ay cy-devant remarquées, en sorte qu'en les détachant de l'Arbre rien ne manque à leur perfection; je suppose encore, qu'en les cueillant, on les ait mises par exemple dans une Corbeille garnie de quelques feuilles tendres, & délicates comme feuilles de vigne &c. & qu'on les ait placées chacune séparément de l'autre, sans qu'elles se pressent sur les côtés, ou qu'elles soient les unes sur les autres. La pesanteur de celles de dessus est capable de meurtrir celles de dessous, & cela particulièrement en fait de Pêches, & de Figues, car pour les Prunes elles ne sont pas assés lourdes pour se bleffer les unes les autres.

Or pour conserver quelques jours, c'est-à-dire deux ou trois ces sortes de fruits, & sur tout les Pêches, il les faut mettre dans un cabinet, ou dans une ferre, qui soit sèche, propre, garnie d'ais, ayant toujours les fenêtres ouvertes, à moins que ce ne soit dans le grand froid: j'expliqueray cy-après les conditions d'une bonne ferre; il faut que sur ces ais on ait mis l'épaveur d'un bon travers doigt de mousse, qui leur serve, pour ainsi dire, d'une manière de matelas, prenant garde que cette mousse soit sèche, & n'ait aucune mauvaise odeur; cela étant chaque Pêche ainsi placée sur la mousse se fait sa niche elle-même, en sorte qu'elle ne touche rien de dur dans sa place, & qu'elle ne presse ny n'est pressée d'aucune de ses voisines; j'ose dire qu'il en est des Pêches comme des Melons, un jour après qu'on les a cueillies, & qu'elles se font, comme on dit, mitonnées loing du Soleil, elles sont meilleures, qu'elles ne sont pas à les manger dans l'instant qu'on les cueille, & qu'elles sont encore toutes tièdes; or quoy qu'elles craignent extrêmement d'être souvent touchées, aussi bien dans la ferre, que sur l'Arbre, cependant pourveu que ce soit une main adroite, qui les touche, elles n'en reçoivent aucune mauvaise impression; c'est pourquoy pendant que ces Pêches sont dans la ferre, il les faut soigneusement visiter une fois le jour, pour voir, s'il n'y paroît aucune marque de pourriture, & ôter à l'instant toute celles, qui paroissent en avoir, ou autrement leur voisinage en gâte d'autres.

Il est important de bien placer les fruits dans la ferre, ceux qui n'ont point ces sortes d'égards en perdent beaucoup par leur faute; la bonne situation des Pêches est

est

est d'être placées, non seulement sur la moufle, mais que ce soit sur l'endroit de leur queue, les autres situations les meurtrissent; celle des Figues est d'être couchées sur le côté, rien ne leur est si contraire que d'être placées sur l'œil, parce qu'elles se vuident par là, de ce qu'elles ont de meilleur jus; à l'égard des Prunes, comme ce sont des corps d'une médiocre pesanteur, toute sorte de situation leur est indifféremment bonne, aussi bien qu'aux Cerises.

La bonne situation des Poires, dont la figure est Pyramidale, est d'y être sur l'œil, & d'avoir la queue en haut; celles des Pommes, dont la Figure fait presque un cube parfait, est indifférente soit sur l'œil, soit sur la queue, qui régulièrement est fort courte; ces deux sortes de fruits se conservent assez bien sur le bois tout nud, & souffrent même d'y être pour un temps les unes sur les autres au sortir du Jardin, & jusqu'à ce qu'elles approchent de leur maturité; je ne leur veux sur tout aucun lit, ny aucune couverture de foin, ou de paille, à cause de la mauvaise odeur, qu'ils en prennent pour l'ordinaire; à l'égard du Raisin rien ne luy est si avantageux que d'être pendu en l'air attaché par un fil, soit à quelque cerceau suspendu, soit à des clous attachez aux solives, & cependant il n'est pas mal sûr de la paille, bien entendu que pour en conserver jusqu'en Février, Mars, & Avril, il le faut avoir cueilli, devant qu'il ait acquis une parfaite maturité, autrement il pourrit trop vite, bien entendu cependant que de deux, ou trois jours l'un il faut soigneusement éplucher les grains pourris.

La destinée de toutes sortes de Pommes les conduit volontiers jusqu'au mois de Mars, & en conduit quelques-unes jusqu'en May, & Juin, par exemple les Keynettes, Apis, Pommes-rose, Francatu, &c. prenant garde, que la marque de leur grande maturité est d'ordinaire d'être un peu ridées, à la réserve des Pommes d'Api, & des Pommes-rose, qui ne se rident jamais; on connoît, qu'elles sont meures, quand tout le verd qui, paroïssoit à la peau, s'est changé en jaune.

La destinée des Poires pour la durée est extrêmement partagée, celles, qui vont le plus loin, sont les Bon-chrétien, les Saint-Lezin, les Martin-sec, les Martin-fire, les Poires à cuivre, & sur tout les Double-fleurs, & quelques Franc-real, &c. J'en parleray plus amplement dans le traité des ferres.

Nous avons marqué ailleurs qu'elles sont pour l'ordinaire les Poires de chaque mois, & ainsi il n'est pas nécessaire de le repeter icy; les fruits rouges ont peu de temps à durer après qu'ils sont cueillis, les Fraises, & Framboises n'ont guères qu'une journée, les Cerises, Griotes, Bigareaux, Groseilles en ont peut-être une de plus; les bons fruits pour être servis proprement sur table demandent la même situation, qu'on leur donne dans la serre, à la réserve des Poires qui demandent en cela quelque cimétrie agreable pour la construction des pyramides.

Avec les précautions cy devant remarquées on conserve aisément, & sans aucun embarras les fruits, autant qu'ils le peuvent être; il n'y a que les grosses gelées d'Hyver qui soient fort redoutables, parce qu'elles peuvent pénétrer dans la serre, & donner atteinte aux fruits, or un fruit une fois gelé ne conserve plus aucune bonté, & tourne aussi-tôt en pourriture; ceux qui n'ont point de serre faite exprés avec tous les égards nécessaires, tels qu'ils sont expliquez cy-aprés, & qui n'ont, par exemple qu'un cabinet, ou quelque chambre à l'ordinaire, courent grand risque de perdre tous leurs fruits dans les temps fâcheux, s'ils n'ont un extrême soin de les couvrir amplement avec de bonnes couvertures de lit, ou les mettre même entre deux matelas, ou les porter dans quelque cave jusqu'à ce que le peril soit passé, & pour lors on fort ces pauvres prisonniers de leurs cachots, pour les remettre en liberté dans leur place ordinaire.

CHAPITRE VIII.

Du transport des Fruits.

LA difficulté dont il est ici question ne regarde ny toutes les Poires, quand elles sont nouvelles cueillies, ny les Poires dures & cassantes, quoy que meures, pourveu que si c'est des Bon-chrétiens d'Hyver, chaque Poire porte une enveloppe de papier, cette difficulté ne regarde non plus les Pommes quelles qu'elles soient, ces sortes de fruits quoy que mis pêle mêle dans des hotes, ou des panniens, ou autres vaisseaux souffrent aisément, & sans se gâter la voiture du cheval, & de la charete; il n'en est pas de même des Poires tendres, & Beurées, quand elles sont meures, ou comme on dit en certaines Provinces, quand elles sont faites, elles sont à cet égard de la condition des Figues, des Pêches, &c. leur naturel delicat, & douillet demandent qu'on les traite d'une maniere douce, delicate, & douillete, comme si c'étoit, pour ainsi dire de belles jeunes Demoiselles, autrement l'agitation d'une voiture rude les meurtrit, ou les noircit, c'est à dire en un mot qu'elle leur ôte la principale partie de leur beauté, & même beaucoup de leur bonté.

Ce prelude nous conduit insensiblement à établir que les Pêches, les Figues, les Fraizes, les Griotes, &c. pour être transportées d'un lieu à l'autre demandent soit la voiture d'eau, soit les bras, ou le dos d'un Porteur qui aille rondement, & sans agiter violemment son corps en marchant, & que sur tout si ce sont des Pêches, qu'elles soient placées sur l'endroit de la queue, & qu'elles ne se touchent point l'une l'autre, mais qu'elles soient premièrement sur un lit de mousse, ou de feuilles tendres assez épais, & en second lieu qu'elles soient enveloppées chacune d'une feuille de Vigne, & si bien rangées, qu'elles ne puissent branler de leur place, & enfin que, si on en veut mettre plusieurs lits les uns les autres, il y ait entre deux une bonne séparation de mousse, ou d'une raisonnable quantité de feuilles; le dernier lit sera pareillement assez bien couvert de feuilles, & le tout enveloppé d'un linge bien attaché, qui tienne en état tout le contenu de la hote, ou du panier; le plus seur seroit de faire pour les Pêches ce que je m'en vay dire pour les Figues, mais il y a en cela un inconvenient qui est, que par ce moyen on n'en peut guères porter chaque fois; si ce sont des Figues, il faut avoir des corbeilles plates qui n'ayent qu'environ deux pouces de profondeur, on mettra dans le fond de ces corbeilles un lit de feuilles de Vigne, & on rangera ces Figues sur le côté chacune enveloppée d'une semblable feuille, prenant soin de les y ranger si proprement l'une auprès de l'autre, que le mouvement du transport ne les puisse point ébranler de leur place, avec cette precaution de n'en mettre jamais deux l'une dessus l'autre, mais ce premier, & unique lit étant fait on le couvrira de feuilles, & ensuite d'une feuille de papier bien proprement rebordée tout au tour de la corbeille, & encore arrêtée par une ligature de petite fissèle, en sorte que ce Fruit soit dans sa corbeille hors de tout peril d'en sortir par une agitation mediocre.

Les bonnes prunes étant rangées les unes sur les autres sans façon, soit dans un cucilloir, soit dans une corbeille, ou autre panier, en sorte que le fond soit bien garni de feuilles, ou d'orties, on couvrira tout le dessus avec d'autres orties auxquelles on aura ôté tout le gros coton, & cela fait on envelopera le tout avec du linge, ou quelque feuille de papier, qui outre cela soit lié de quelque petite fissèle.

Les Prunes ordinaires se transportent dans de grandes mannes, ou Paniers sans autre façon, que de mettre dessus, dessous, & à côté quelques feuilles.

On

On envoie des prunes d'Abricot de Tours à Paris par les chevaux des Messagers avec une bien plus grande précaution, car on les met dans des boîtes pleines d'hoïate, & chacune envelopée encore séparément d'hoïate, mais cet expedient est cher, & n'en fait guères venir tout d'un coup.

Les Fraïzes étant pareillement rangées en façon de dos de bahu dans des paniers faits exprés, & garnis de feuilles dans le fond, & tout autour, on se contente de les couvrir d'un petit linge fin mouillé, & on en porte comme cela plusieurs dans des paniers, ou dans des inventaires couverts de quelque grand linge suivant la grandeur de ces paniers.

On transporte le Raisin soit Muscat, soit Chaffelas, soit Corinthe de la même façon à peu près que j'ay cy-dessus marquée pour les Pêches, ou même avec moins de précaution: car il n'est pas trop nécessaire de separer de feuilles chaque lit en particulier.

On envoie quelquefois du Muscat dans des Provinces fort éloignées, & on les met dans des caisses pleines de son, & portées par des chevaux, ou des mulets, en sorte que les grapes ne se touchent point l'une l'autre, mais c'est une dépense qui ne se fait que pour des Roys, ou de fort grands Seigneurs.

Pour le transport de nos principaux fruits, quand il n'est question que de les envoyer à une journée au plus, je me fers volontiers de certaines hotes quarées divisées en dedans par plusieurs étages qui sont éloignés l'un de l'autre, autant qu'il le faut pour ranger nos corbeilles pleines de fruit; ces hotes sont ou d'ozier bien ferré, & cela étant il n'y faut point d'autre enveloppe pour les garantir de la poudre des chemins ou d'ozier à claire voye, & cela étant il leur faut une enveloppe de toile cirée, & de plus ces hotes s'ouvrent ou par dehors en forme d'une petite armoire, ou par dessus, & cela étant on commence à garnir l'étage du fond tout le premier, on abat ensuite un petit couvercle qui en même temps sert de clôture pour ce premier étage. & de fond, ou planché pour le second, & ainsi jusqu'au dernier d'en haut; on y met, quand on veut, une petite serrure, sur laquelle on a fait faire deux clefs, l'une demeurant à ceux à qui les fruits sont envoyez, & l'autre à celui qui les envoie, moyennant quoy les fruits font leur voyage en toute seureté.

CHAPITRE IX.

Des serres, ou Fruiteries.

SI dans la saison que les Potagers charment le plus par la verdure, & par la propriété qui les embellissent, il est cependant vray de dire que ce sont les Fruits qui en font la principale beauté, de quel avantage, ou plutôt de quelle consolation ne doivent point être ces fruits, quand au fort d'un Hyver triste, & melancholique on s'en trouve une assez honnête provision, & qu'on s'en trouve même de beaucoup meilleurs que ceux, que l'Esté a fourni; il n'en faut pas faire les fins, les fruits sont sans doute une des plus fortes passions de tous tant que nous sommes, qui croyons volontiers que, comme ils sont délicieux au goût, aussi sont-ils utiles à la santé; les Medecins qui nous doivent donner des regles contre les infirmités, bien loin de combattre cette opinion, l'établissent comme infaillible, & souvent ordonnent l'usage des fruits comme des remedes souverains; de-là vient que, pour ainsi dire, c'est aujourd'hui la mode d'être curieux de fruits, & que tant de braves gens se font honneur de marquer de l'empressement à en élever; la nature prend, ce semble plaisir à favoriser cette curiosité, elle produit tous les ans grande abondance de

fruits, nous n'en avons que trop l'Esté; l'Automne, en fournit suffisamment, mais la difficulté est d'en avoir pour l'Hyver, qui est une saison morte, & infertile, il s'agit donc sur tout de sçavoir garder de mauvaïse fortune ceux qui ne sont bons que long-temps après être cueillis, ils ont un grand voyage à faire, & en le faisant ils ont beaucoup de hazards à courre, il faut non seulement un homme soigneux, mais il faut aussi un lieu qui soit extrêmement propre à les conserver; nous avons à combattre d'un côté le froid qui détruit ceux qu'il peut atteindre, & de l'autre nous avons à empêcher le mauvais goût, qui peut deshonorer ceux que le mauvais temps n'a pas gâté. ce lieu s'appelle tantôt serre, & tantôt fruiterie, sans doute qu'il a ses regles, & ses conditions, puisqu'il est si utile, & qu'il doit produire de si bons effets; vray-semblablement je dois connoître ce qui en est, veu la grande, & ancienne application que j'ay en fait de Jardins, & par conséquent je ne manquerois pas d'être blâmé, si je ne m'étudiois à dire ici ce que mon experience m'a appris à l'égard des serres, soit pour éviter les défauts qu'on y peut craindre, soit pour parvenir au succès qu'on y doit esperer.

Que les autres curieux, dont le nombre est si grand, vantent tant qu'ils voudront leurs cabinets, qu'on invite tout le monde à les aller voir, qu'on prenne soin d'en faire de riches descriptions, je n'y trouve rien à redire, je suis même des premiers à les vanter, je les visite avec un singulier plaisir, & me récrie volontiers sur ce qu'on y voit de merveilleux non seulement à raison de la matiere, mais aussi à raison de la main qui s'y est signalée; qu'on vante donc tant qu'on voudra cet amas de miracles de l'Art, mais qu'au moins on laisse au curieux de Jardinage la liberté de vanter sa Fruiterie qui fait son cabinet; ce n'est pas qu'il ait ny Originaux, ny Antiques à y montrer, bien loin de-là, il n'y fait voir que du Moderne tout pur, mais ce sont des modernes excellens, c'est à dire que ce sont des productions de la nature, qui se renouvelle, & se rajoint tous les ans; productions qui ne sont véritablement pour ainsi dire qu'autant de copies des premiers Ouvrages qu'elle a faits à la naissance des temps, mais qui cependant surpassent le mérite de ces originaux, parce que cette nature ayant été d'abord charmée de la beauté de ses premiers coups d'essays s'est pleuë à les repeter autant de fois qu'elle a peu, comme si en effet elles s'étudioit à faire toujours de mieux en mieux, jusques-là même qu'elle se laisse un peu conduire à la Culture, voyant certainement qu'elle contribué tout de bon à la perfection de ses nouveaux enfans.

Cela étant on ne peut, ce me semble, disconvenir que ce cabinet ne merite d'être veu, & dans la verité y a-t-il rien de plus agreable à voir que cette serre, où dès l'entrée de la porte on découvre premierement une maniere de chambre bien tournée, & dont la grandeur est proportionnée au besoin qui l'a fait faire, ou on découvre ensuite une belle table rebordée qui occupe le milieu de la place, & est commode, & necessaire pour dresser les corbeilles ou poureclaines qu'on veut servir, ou l'on découvre enfin les quatre murs garnis, de voir cette serre de tablettes bien ordonnées, ces tablettes dans l'Automne & l'Hyver chargées de beaux fruits; ces fruits diversément placez avec des étiquetes volantes, pour marquer leur espece, & leur maturité par raport à la suite des mois, ainsi voit-on les Bergamotes en un endroit, les Virgoulés en un autre, là les Ambretes, icy les Epines, là les Leschasseries, ici les Saint-germain, là les Bon-chrétien, ici les Bugi, là les Poires à cuire, ici les Pommes avec les mêmes distinctions des Poires, là les fruits tombez, ici ceux qui ont été bien cueillis; la ceux du Nord, ici ceux des bons Espaliers; là ceux des Arbres de tige, ici ceux des Buissons; là les fruits meurs dans un tel mois, ici ceux qui ne le sont pas si-tôt, &c. avec cet ordre perpetuel que ceux qui ont atteint leur maturité sont toujours à portée tant pour la main, que pour la veuë, & que les autres qui ne le sont pas sont encore logez plus haut

haut, c'est à dire sur des tablettes plus élevées, & c'est là qu'ils attendent la saison qui les doit meurir, & par conséquent les faire descendre à la place de ceux qu'on ne voit plus; ils ont disparu ces premiers après avoir fait leur devoir, & fini leur carrière: mais en voicy d'autres qui sont tout prêts à leur succéder, & de venir, pour ainsi dire chacun à leur tout servir le quartier qui leur est destiné.

Enfin cette largesse que nôtre curieux fait à ses amis (car il aime sur tout à donner de ce qu'il a) n'a-t-elle point quelque privilege qui élève le merite de son cabinet au dessus des autres, dont on ne raporte que de simples idées, & où bien loin qu'on y fasse des liberalitez, tout au contraire le curieux fait profession d'être serré; il n'en vient jamais à faire montre de son tresor que malgré qu'il en ait, on n'aperçoive en lui un fonds d'inquietude qui vient quelquefois de la peur d'être volé, mais plus communément de la peur de n'être pas crû aussi riche, qu'il le prétend.

Venons maintenant à établir quelles sont les principales conditions d'une bonne Fruiterie; il me semble que la premiere consiste à être impenetrable à la gelée; le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemy mortel des fruits, ceux qui ont été une fois gelez, ne sont plus bons qu'à jeter.

Il s'ensuit donc pour la seconde condition, que cette Fruiterie doit être exposée sur tout au Midy, ou au Levant, ou du moins au Couchant, l'exposition du Nord luy seroit tres-pernicieuse.

Il s'ensuit pour troisieme condition, que les murs de cette serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garentiroit pas de la gelée.

Il s'ensuit pour quatrieme condition, que les fenêtres outre les paneaux ordinaires doivent avoir de fort bons chassis doubles, & sur tout de papier, & qu'ils soient bien calfeutrez, & qu'en même temps il y ait une double porte pour l'entrée, en sorte que jamais dans les temps du peril l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans, on ne scauroit icy avoir trop de précaution, il ne faut qu'une petite ouverture negligée, pour faire en une nuit de gelée un desordre infini; je n'aprouve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, & cela par les mêmes raisons, que j'ay assez amplement établies dans le Traité des Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été assez exactement observées car la chose est tres-difficile, on ne peut, & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir au dedans de la serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidele & incorruptible, qui doit donner avis de tout ce qui peut nuire; si cette eau ne gele point, il n'y a rien à faire, mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede, les froids des mois de Decembre 1670. 1675. 1676. 1678. celuy de Janvier, & Frevier 1679. & sur tout celuy de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qui de la dernière reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiere, il a falu être bien soigneux & bien prevoyant, pour nes'y pas laisser atraper; un bon grand Thermometre placé en dehors à l'exposition du Nord est icy tres-necessaire; il faut juger que le peril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermometre continué d'être au cinquieme, & sixieme degré, & même au septieme, & huitieme, une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxieme doit faire tout craindre, & ainsi dès le lendemain d'une premiere nuit fâcheuse servons-nous de bons matelas, ou de bonnes couvertures de lit bien velués, ou de beaucoup de mouffe bien sèche, pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gelée ne les puisse atteindre, & même si nous avons une fort bonne cave, faisons les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid, & en tous ces cas prenons soin de remettre ces fruits dans leur serre ordinaire, dès que le temps est radouci, & continuons d'oter ceux qui sont meurs, & ceux

qui se gâtent, la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visitez l'un après l'autre.

Après nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût, & c'est icy la cinquième condition; le voisinage du foin, de la paille, du fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, & sur tout de linge de cuisine, &c. Tout cela est extrêmement à craindre, & ainsi il faut, que nôtre serre en soit tout-à-fait éloignée; un certain gout de renfermé avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble font encore un grand defagrément, & partant il faut, que non seulement la serre soit bien percée, & assez élevée, une élévation de dix à douze pieds en doit faire la juste mesure, il faut aussi tenir souvent les fenêtres ouvertes, c'est à dire aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre, soit la nuit, soit le jour, un air nouveau de dehors, quand il est bien conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celui, qui est renfermé de longue main.

Pour sixième condition je croy pouvoir dire, que tant la cave que le grenier ne font pas propos, pour faire une serre, la Cave à cause d'un goût de moisy, & d'une chaleur humide, qui en sont inséparables, & font une grande disposition à la pourriture; & le grenier à cause du froid, qui peut aisément penetrer au traver de la couverture, & ainsi un rez-de-chauffée nous accommode tres-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez dessus, dessous, & aux côtes.

Joint à cette sixième condition, que la serre doit être souvent visitée de celui, qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main; c'est à dire d'être commodément placée, on n'a pas facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à descendre.

La septième condition demande, qu'il y ait beaucoup de tablettes tenant, & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau, les Pommes encore faisant bande à part: la distance raisonnable de ces tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de 17. à 18. pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en voir aussi beaucoup d'une seule veüe.

Je veux aussi pour huitième condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors, c'est à dire d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts, pour empêcher les fruits de tomber; on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est, comme je la demande, & ainsi on ne s'apperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient à quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remédie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre oblige pour neuvième condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui est gâté.

Et oblige pour dixième condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple de mousse bien seiche, ou d'environ un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa baze, comme il doit, se fasse une maniere de nid, ou de niche particuliere, qui le maintienne droit, & l'empêche de toucher à ses voisins; car enfin il ne faut point souffrir, que les fruits se touchent, il est plus propre, & plus agreable de les voir tous rangés chacun sur leur baze, c'est à dire, sur la partie, où est l'œil à l'opposite de la queue, que de les voir péle mêle couchés sur le côté.

Je demande pour dernière condition, qu'on ait grand soin de nettoyer, & bayer souvent nôtre serre, d'en ôter les toiles d'araignée, d'y tenir de petits pieges contre

contre les rats, & les fouris, & même il n'est pas mal à propos d'y laisser quelque entrée secrète pour les chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaqués par ces maudits petits animaux domestiques.

Cette serre, dont l'intention a été particulièrement pour les fruits d'hyver, sert aussi fort utilement, & pour ceux d'Automne, soit Poires, soit Raisin, & pour ceux d'Esté, soit Pêches, Pavies, Prunes, &c. ceux-cy à mon gré étant comme j'ay dit cy-devant, beaucoup meilleurs un jour après avoir été cueillis, que le jour même qu'ils l'ont été, ils acquierent dans la serre un certain frais, qui leur sied merveilleusement bien, & qu'ils ne sçaroient avoir, pendant qu'ils tiennent aux Arbres.

Or comme generalement parlant les fruits dignes de nôtre curieux, ne viennent dans la serre que quand ils ont acquis l'une des deux maturités, qui leur conviennent, sçavoir pour les fruits d'Esté la maturité prochaine, qui les fait expedier en peu de jours, & pour les fruits d'Automne, & d'Hyver, la maturité éloignée, qui les fait garder long-temps, les uns moins, les autres plus, & d'ailleurs comme c'est la maturité prochaine, qui est de plus grande conséquence, tant pour ces bons fruits, qui periroient misérablement, si on ne sçavoit les prendre à point nommé, que pour le maître, qui verroit devenir inutiles ses peines, ses soins, & ses esperances, s'il ne sçavoit, comme on dit, prendre en cecy l'heure du Berger; il s'enfuit de là qu'il faut achever de donner icy les marques infallibles qui peuvent faire connoître cette maturité: j'ay cy-devant expliqué celle de la plû-part des fruits, qui ne passent pas Septembre, & Octobre, sçavoir pour le reste des Poires d'Esté, le reste des Prunes, les principales Pêches tardives, & les Pavies tardifs, &c. il reste à parler des Poires d'Octobre, & des autres, qui se gardent depuis la Toussaints jusques à Pasques, & au delà.

Les Vertelongue, les Beurré, les Poires de Vigne, les Messire-Jean, les Sucré-verd, &c. & après elles les Petit-oïn, les Lanlac, les Marquises, les Bergamottes, les Amadottes, & même les Besideri, & les grosses queuës, &c. sont les premieres, qui doivent passer pendant le mois de Novembre; le pouce, comme nous avons dit, pour les Beurré, Vertelongue, Sucré-verd, & autres, qui ont commencé de meurir en Octobre, fait sortir de la Serre ce qui vient à meurir chaque jour, à celles-cy, sçavoir aux Petit-oïn, Marquisé, Rouffeline, Lanlac, &c. parce que ce sont encore Poires tendres, & le coloris blanchâtre, qui se forme dans le peau des Messire-Jean, & le fond jaune des Amadottes, Grossé-queuë, Besideri, &c. & l'humidité sur le peau des Bergamottes avec un peu de jaune qui s'y declare, tout cela sont des marques certaines, qui enseignent sans aucune action de pouce ce que nous voulons sçavoir de ces dernieres sortes de fruits, il n'est question que de les examiner toujours, ou au moins de deux jours l'un, & cette regle de reveuë pour la maturité doit être suivie dans les mois suivans pour tous les autres fruits, qui restent, afin de ne rien perdre de tout ce qui commence à se faire remarquer, cette reveuë étant de plus necessaire pour ôter ceux, qui viennent à pourrir.

Les Louise-bonne, Espine-d'hyver, Ambrette, Leschasserie, Saint-Germain, Virgoulé, même les Martin-sec, & Bon-Chrétien d'Espagne, avec les Pommes de toutes sortes, de Capendu, soit gris, soit rouge, soit blanc, les Pommes de fenouillet, les Calville d'Automne quelques Api, & quelques Reynettes, &c. Tous ces fruits marquent une maniere d'empressement à meurir, d'abord que le mois de Decembre est venu, il se mêle un peu de jaune, & de rides aux six premieres especes, qui font juger, que si le pouce en faisant sa fonction ne s'y oppose pas, elles sont bonnes à servir, mais jusques-là, il ne les faut pas hazarder, le couteau en y entrant seroit un bruit de reproche à ceux, qui les voudroient entamer plutôt, il y a beaucoup à craindre en ces sortes de Poires, du côté du devant de

molir, auquel elles sont sujettes, & sans doute qu'elles surprennent souvent ceux, qui ne les examinent pas rigoureusement tous les jours.

A l'égard des Martin-tee, & des Bon-chrétien d'Espagne, il en est de même dans ce mois de Decembre, que ce que je diray dans le mois de Janvier pour le Portail, tout aussi-tôt qu'il paroît quelque tache de pourriture en quelques-unes, on peut hardiment les attaquer toutes, leur temps est venu, & elles sont menacées de passer bien-tôt à la pourriture, avec cet avantage cependant, qu'elles se maintiennent assez long-temps en état de parfaite maturité.

Les Capendu, les Fenouillet, & les Reinettes déclarent leur maturité d'abord, qu'elles deviennent extrêmement ridées, les Api déclarent la leur, quand ce qu'elles avoient de couleur verte se change en jaune.

Les Calvilles commencent ce semble à devenir plus legeres, & leur pepin à se détacher, & à sonner en les secouant, quand elles viennent à meurir, elles se peuvent vanter d'être long-temps bonnes, aussi bien que les Reinettes, qui ont jauni sans se rider, & ce sont des qualitez admirables en ces sortes de fruits.

J'avertis icy, qu'il ne faut pas se rebuter à tâter fort souvent les Piores tendres, & fondantes de cette saison, les paresseux, & negligens tombent à cet égard dans de grands inconveniens.

Les fruits, qui ont résisté au ponce pendant les mois de Decembre viendront enfin à luy ceder chacune à leur tour dans les mois de Janvier & Février, bien entendu que les épines-d'Hyver, qui même dans ces mois-cy ne peuvent parvenir à changer un peu de couleur, deviendront pâteuses, & insipides, en un mot periront sans avoir pu achever de meurir, perte cruelle pour nôtre curieux, car en verité c'est une des meilleures Piores, que nous ayons.

J'ay fait des observations importantes à son égard, & de quelques autres pareillement dans le Traité du choix, & de la proportion, &c.

Les Louïse bonne ne jaunissent gueres, non plus que les Vertelongues de Septembre & Octobre, mais elles se rident, & deviennent douces, mouëleuses, & agreables au toucher.

Il y a beaucoup d'Ambrettes, qui mollissent, devant que d'avoir jauni, & ce sont particulièrement celles, qui sont venus au Nord, ou en Buisson, & sur tout à des Arbres greffés sur franc, & trop touffus, celles-cy, aussi-bien que toutes les autres des Espaliers du Nord, ont particulièrement besoin de sucre, pour corriger le deffaut de bon goût, qui leur manque, sans que pour cela elles cessent d'avoir bien de l'eau.

Les Gros-musc d'hyver, & les Portail ont quelques amis, l'un & l'autre se moquent de l'habileté du ponce, mais la couleur jaune des premieres, & un peu de rides, ou de pourritures aux autres, invite leurs partisans à se servir de leur merite, quel qu'il soit.

Un des principaux soins, que je prends en rangeant mes fruits dans la serre, est non seulement de mettre chaque espece en differentes tablettes, ou si j'en mets plusieurs sur une même, elles y sont distinguées par des separations de tringles, mais aussi de faire cette distinction parmi les fruits d'une même espece, que premierement les fruits tombez avant le temps (car je ne les abandonne pas) ont un lieu particulier, & hors de veüe; ils sont sujets à être vilains à voir, en ce qu'ils se rident beaucoup, veritablement les uns plus, les autres moins, & c'est à mesure qu'ils sont tombez plutôt, ou plutôt; mais d'ordinaire ils meurissent enfin, & c'est assez long-temps après les autres de leur espece; je ne puis m'empêcher de leur rendre cette justice, & de dire, qu'assez souvent ils ont une bonté parfaite sous une peau fanée, vilaine, & ridée, & particulièrement si leur cheute n'est que d'environ un mois devant le temps de la cueillette ordinaire.

En second lieu, les Piores de Buisson sont à part, celles des bons Espaliers le sont aussi.

Je ne manque pas à suivre cet usage pour les fruits des Arbres de tige, & pareillement pour les fruits des Espaliers infortunés, qui sont ceux du Nord, parce que régulièrement les fruits des bons Espaliers meurent les premiers; ceux des Buiffons vigoureux les suivent avec cet ordre, que ceux des Buiffons greffés sur coignassier marchent devant ceux des Buiffons greffés sur franc, & que ceux des Arbres malades précédent les uns & les autres.

Enfin les fruits des Arbres de tige succèdent, & quelquefois même se mêlent à ceux-là, & sont les meilleurs de tous, maxime universellement vraie, à la réserve des Prunes, & des Figues, comme j'ay déjà dit ailleurs, les fruits du Nord, comme de raison viennent à meurer les derniers.

Les Bons-Chrétien d'Hyver avec leur chair cassante, & les Colmar pareillement avec leur chair tendre laissent passer devant elles toutes les Paires à chair Beurrée, pendant ce temps-là les autres se mettent à jaunir, & en jaunissant à meurer, & à sécher si peu que rien vers la queue: quand le Bon-chrétien est parfaitement meuré, la chair en est presque fondante, & quand il n'est pas assez meuré, il demeure extrêmement pierreux, il s'en conserve jusqu'en Mars & Avril; les Bugi, & les Saint Lezin, & les Martin-Sire s'y joignent pour fermer le theatre de la maturité des Paires; les Bugi en Mars & Avril font un tres-grand plaisir avec leur chair tendre pleine de beaucoup d'eau, quoy qu'un peu aigrelette; les Saint-Lezin avec leur chair un peu ferme accompagnée d'un petit parfum, font encore quelque figure, mais il est bien difficile d'en conserver jusques-là, la moindre atteinte de froid, les noircit entièrement, & les rend aussi hydeuses à voir, que désagréables à manger.

Reste à dire pour les Paires à cuire, qu'en tout temps elles sont bonnes à remplir leur destinée, & particulièrement quand elles commencent à jaunir avec cette prévoyance de rebouter celles, qui sont attaquées de pourriture, de peur qu'elles ne donnent un mauvais goût à celles, qui étoient saines; ainsi les Franc-réal, Petit certeau, les Carmelites ou Mazuer, & sur tout les Double-fleur, qu'on doit regarder comme les principales parmy celles, qui ne sont bonnes que cuites, sont presque toujours prêtes à bien faire; les Paires de Livre & d'Amour, les Angober, les Caillac, les Fontarabie, &c. peuvent bien acquerir quelque bonté par l'assaisonnement du sucre, & la chaleur du feu, mais ce n'est jamais, sans qu'il y reste un peu d'acreté, dont les goûts délicats ne s'accoutument gueres.

La compote fait des merveilles pour les Calvilles d'Automne, & les Reinettes, mais elle n'est pas si heureuse pour les Capendu, & Fenouillet, la douceur de celles-cy est cause de ce défaut, & un petit goût relevé, qui est aux autres, fait leur principal mérite au sortir du poëlon.

CHAPITRE X.

Des maladies des Arbres fruitiers.

IL paroît que c'est une loy universellement établie à l'égard de tout être vivant & animé, que chacun est sujet à quelques accidens, qui l'empêchent de jouir d'une santé perpetuelle, & toujours également vigoureuse; de là vient que ce n'est pas seulement parmy les hommes, & parmy les autres animaux, qu'on voit assez souvent de différentes maladies: la condition des Vegetaux, & particulièrement celle des Arbres fruitiers les assujettit aussi à de certaines infirmités, qui les desolent, & qu'on pourroit bien baptiser du nom de maladies, des feuilles jaunes hors de saison,

son, des jets nouveaux noircissant, & mourant à leur extrémité dans les mois d'Aoust, & de Septembre, des fruits demeurant petits, ou tombant d'eux-mêmes &c. ce sont comme disent les Medecins autant de symptômes parlans, & indiquans l'indisposition du pied. Or parmi ces infirmités il y en a qui peuvent être guéries avec le secours de quelques remèdes, & il y en a aussi qui paroissent jusqu'à présent incurables, puisque tout ce qu'on y peut faire a toujours été inutile; peut-être enfin se découvrira-t-il quelque habile homme, dont les lumières & l'expérience nous délivreront de l'opprobre, qui nous rend à cet égard, ou dignes de mépris, ou au moins dignes de pitié: cependant puisqu'il n'est que trop vray, que nos Arbres ont à craindre différentes maladies, les Jardiniers seroient sans doute coupables, s'ils ne les étudioient, pour se mettre en peine des remèdes qui sont souverains à quelques-unes, & être en repos à l'égard des autres; & si connoissant ces remèdes, ils n'étoient pas soigneux de les appliquer au besoin: car en vain auroient-ils élevé des Arbres dans leurs Jardins, s'ils devoient avoir le chagrin de les voir détruire au fort de leur jeunesse faute de les sçavoir guérir, & remettre dans leur première vigueur.

Pour parler autant qu'il le faut de ces accidens, qui arrivent à nos Arbres, sans y comprendre ceux qui proviennent des trop longues playes, du grand chaud, du grand froid, des orages, des tourbillons, des gresles, &c.

Je croy devoir dire premierement, qu'il y a des maladies communes pour tous les Arbres en general, & en second lieu qu'il y en a de particulieres pour chaque espèce particuliere; les maladies communes consistent ou en un défaut de vigueur, qui fait que les Arbres paroissent languissans, ou en une attaque de gros vers blancs qui se forment quelquefois en terre & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voisine; ces méchans petits insectes, qu'on appelle des tons, font à la longue un si grand desordre, que l'Arbre qui en est attaqué, & qui avoit toujours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

Les maladies particulieres sont par exemple aux Poiriers d'Espalier, quand leurs feuilles sont attaquées de ce qu'on appelle tigrés, aux autres Poiriers comme aux Robines, petit-Muscato, &c. quand il leur vient des chancres tantôt à la tige, & tantôt à une partie des branches; aux Arbres à noyau, & sur tout aux Pêchers, quand ils sont pris de la gomme, qui d'ordinaire fait mourir la partie où elle se met, soit les branches, soit la tige, & si malheureusement elle attaque l'endroit de la greffe, qui assez souvent se trouve caché de terre, elle gagne insensiblement tout le tour de cette greffe, sans que personne s'en aperçoive: car l'Arbre paroît toujours en bon état, pendant qu'il reste encore quelque petit passage à la sève; mais enfin cette gomme empêchant qu'il ne monte plus aucune sève aux parties supérieures de l'Arbre, fait que tel Arbre ainsi affligé meurt subitement, tout de même que si c'étoit une espèce d'apoplexie qui l'eût suffoqué.

De plus certains Pêchers sont encore attaqués de fourmis, & de pucerons verts qui s'attachent tantôt aux jeunes jets, & les empêchent de profiter; tantôt aux nouvelles feuilles, & les font premierement toutes recroquebiller, & ensuite sécher, & tomber; n'avons-nous pas aussi des roux-vents qui broüillent en de certains Printemps, séchent, & pour ainsi dire brûlent tous les nouveaux jets, en sorte que les Arbres où cette malheureuse influence est tombée, paroissent morts, pendant que d'autres du voisinage sont verts, sont garnis de belles feuilles, & continuent à faire de beaux jets; d'un autre côté les Arbres les plus vigoureux ne sont-ils pas sujets à avoir la pointe de leurs nouveaux jets entierement coupée par un petit insecte noir, & rond, qu'on appelle coupe-bourgeon, ou autrement listé.

Les Figuiers craignent le gros froid de l'Hiver qui est capable de leur geler toute la tête, si on ne les couvre extrêmement: mais ce n'est pas assez de les avoir mis

en

en seureté contre la gelée, ils ont encore à craindre dans la même saison d'Hyver d'avoir le bas de la tige rongé de rats, & de mulots, ce qui les fait languir, & enfin mourir.

Ces mêmes animaux avec les laires, les perceilles, les limaçons font d'autres persecutions violentes, & fâcheuses pour la principale partie de nos Arbres, c'est à dire pour les fruits qui approchent de maturité, & sur tout pour les Pêches, & les Prunes; les Groseilliers n'ont-ils pas de leur côté des ennemis particuliers qui sont une maniere de petites chenilles vertes qui se forment vers les mois de May, & Juin au derriere de leurs feuilles, & les mangent d'une si étrange maniere, que ces petits Arbustes en sont entierement dépouillez, & leur fruit n'ayant plus aucune couverture qui les puisse garentir des grandes ardeurs du Soleil d'Esté, vient à être avorté, sans pouvoir parvenir à maturité.

Je pourrois parcourir les accidens qui arrivent à tout le reste du Jardinage, & y font des desordres infinis, par exemple les Fraiziers dans leur plus vigoureuse jeunesse, sont, pour ainsi dire, traîtreusement attaquez dans leurs racines par ces miserables tons qui les assassinent, & les tuent.

Les Plantes potageres, & sur tout les Laituës, les Chicorées, &c. ont toujours ou de ces tons, ou d'autres petits vers rougeâtres qui les rongent au collet, & les font mourir dans le temps qu'elles achevoient d'acquies leur derniere perfection.

Les Artichaux combien ont-ils à souffrir des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'Esté, & des mulots qui rongent leurs racines l'Hyver.

Les Limaces tant les longues jaunes, que les longues grises noirâtres, & les petites blanches qu'on nomme vulgairement des loches, mangent entierement les Laituës, & Chicorées nouvellement plantées, & cela sur tout pendant les temps pluvieux.

L'Oseille est tourmentée dans les grandes chaleurs par de petits pucerons noirs qui percent toutes les feuilles, si bien qu'elles deviennent inutiles.

Il n'est pas jusqu'aux choux qui ne soient, pour ainsi dire, deshonorés par les chenilles vertes qui percent, & gâtent toutes leurs feuilles; mais présentement il n'est question que de traier de ces sortes de maladies, qu'on peut guerir en fait d'Arbres fruitiers, & non pas de celles qui sont incurables, non plus que de celles des Plantes potageres, celles-là viennent constamment ou par le défaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, ou par le défaut de la culture, & de la taille mal-faite, ou enfin par le défaut de l'Arbre, qui n'étoit pas bien conditionné, soit devant que d'être planté, soit en plantant.

Il s'ensuit donc premierement que la terre peut contribuer à faire nos Arbres malades, ce qui arrive quand elle est naturellement infertile d'elle-même, ou que peut-être elle l'est devenuë à force d'être usée, ou quand elle est trop sèche, ou trop humide, ou enfin quand quelque bonne qu'elle soit, elle se trouve en trop petite quantité.

Pour remedier à ces sortes d'inconveniens je dis, que si la terre est infertile, comme il y en a en beaucoup d'endroits, où l'on ne voit qu'un sable tout pur, le Maître a tort d'y avoir fait des Plans, il n'en corrigera jamais le défaut par quelque fumier qu'il y mette, il n'y a que le seul expedient d'oter cette terre, & y en faire porter d'autre qui soit meilleure, heureux ceux qui en peuvent trouver dans le voisinage, en sorte que le transport ne soit pas long, ny la dépense grande; à l'égard de celle qui est usée, vray-semblablement il y en a d'autre tout auprès dont on se peut servir à moins qu'on ne veuille donner à celle-cy des deux, & trois ans pour se rétablir par le repos, mais il est fâcheux de perdre un si long-temps; que si on prend le party de faire ce changement de terre sans vouloir pour cela ôter l'Arbre qui n'est pas trop vieux, il faut en même temps retailler courtes la moitié des racines, se contenter de cela pour une premiere année, & au bout de deux ans on fera la même

chose à l'autre moitié de cet Arbre : rien n'use tant la terre que les racines d'Arbres qui sont long-temps dans un même endroit, ou sur tout les racines d'Arbres voisins, & particulièrement de palissades de charme, ou d'orme; il faut de toute nécessité que les Fruitiers languissent, ou perissent, si ce voisinage subsiste.

Que si la terre est sèche, & legere, le remede pour l'ameliorer est de l'humecter soit par de frequens arrosemens, ou par des chûtes d'eau artificielles, soit par sçavoir profiter des pluyes en disposant des égoûts qui puissent mener les eaux pluviales dans les labours, ainsi que j'ay dit ailleurs dans le traité des terres.

Si la terre est trop humide, il faut élever les endroits, où sont les Arbres, & faire des rigoles plus basses, qui reçoivent les eaux, & les sortent du Jardin par pierrées, ou aqueducs, comme j'ay fait au potager de Versailles.

Si la terre est en trop petite quantité, il faut l'augmenter soit du côté des racines en y fouillant pour ôter le méchand fond, & y remettre quelque chose de meilleur, soit par dessus la superficie en la chargeant d'autre terre; les terres étant ainsi accommodées, sans doute que les Arbres y deviendront ensuite plus sains, & plus vigoureux.

Si l'Arbre ne paroît malade que parce qu'il jaunit, comme par exemple les Poiriers sur Coignassiers en certain fond jaunissent toujours, quoy que la terre y paroisse assez bonne; c'est un avertissement certain qu'il les faut ôter, pour y en remettre d'autres sur franc, ceux-cy sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrain mediocrement bon, que ne sont pas les autres.

Si les Pêchers sur Amandiers gomment trop dans les fonds humides, il n'y en faut planter que sur Prunier; s'ils ne réussissent pas sur Prunier dans les terres sablonneuses, il n'y en faut planter que de ceux qui sont greffez sur Amandier.

Que si d'autre côté l'Arbre paroît trop chargé de branches en sorte qu'il n'en fasse plus que de fort petites, il le faut décharger jusqu'à ce qu'on voye, qu'il se remet à faire de beaux jets, & que regulierement cette taille se fasse en rabaisant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles qui sont confuses dans le milieu, & s'attachant de plus à suivre les maximes que j'ay établies pour la bonne taille.

Si la maladie vient de ce que l'Arbre étoit mal conditionné devant que de le planter, que par exemple le pied en fût chancreux, chetif, & à demy-mort de pauvreté, ou que même il fût trop foible, il n'y a que du temps à perdre, si on veut attendre qu'il se rétablisse à longue, il le faut ôter au plutôt, & en remettre un meilleur à la place.

Si l'Arbre étoit bon en soy, & qu'on l'ait planté ou trop avant, ou trop haut, ou avec trop de racines, le meilleur expedient est de l'arracher, luy tailler mieux ses racines, & le replanter suivant les regles.

Et un grand remede pour tout cela est d'avoit toujours quelques douzaines de bons Arbres en manequins, pour en remettre de nouveaux tous venus à la place des infirmes qu'on doit ôter.

Quand les Arbres sont attaquez de quelques chancres, il faut avec la pointe d'un couteau ôter jusqu'au vif toute la partie maltraitée, & ensuite y appliquer un peu de bouze de vache avec une enveloppe de linge par dessus, il s'y fera une maniere de peau qui recouvrira toute la playe, & ainsi tel accident sera gueri.

Si ce sont des chenilles qui fassent tort aux Arbres, il faut avoir soin de les éplucher.

Si ce sont des rats qui attaquent l'écorce, il leur faut tendre des pieges soit ratières, & fourcieres, soit quatre de chifre.

Si on s'apperçoit que la maladie vienne des tons, il faut fouiller le pied de l'Arbre pour les ôter entierement, & y remettre ensuite de la terre neuve, après avoir taillé plus courtes les racines rongées.

Parmy

Parmy les maladies incurables de nos Arbres je conte premierement la grande vieillesse, quand par exemple un Poirier, ou un Prunier a servi pendant les trente, quarante, & cinquante années, il faut conter qu'il a atteint une vieillesse decrepite, & qu'ainsi son temps est fait, & sa carriere parcourue, il n'y a plus d'esperance de retour, il le faut ôter sans laisser même aucunes vieilles racines dans la place où il étoit, y rapporter des terres neuves, & y replanter de nouveaux Arbres, si on en veut toujours voir au même endroit.

Je conte en second lieu les tigres qui s'attachent au derriere des feuilles des Poiriers d'Espalier, & les desséchent à force de manger toute le matiere verte qui y étoit; il n'y a sorte de lessive de choses fortes, acres, corrosives, & puantes, comme de rue, de tabac, de sel, de vinaigre, &c. dont je ne me fois servi pour laver les feuilles, & les branches, j'y ay employé de l'huile par l'avis de quelques curieux, j'y ay fait des fumées de souffre par le conseil d'autres, j'ay brûlé les vieilles feuilles, j'ay ratifié l'écorce des branches, & de la tige, où la semence s'attache, tous les jours même j'essaye d'imaginer quelque nouvel expedient, & enfin j'avoué de bonne foy, & à ma grande confusion, que je n'ay jamais reüssi à rien; il reste toujours en quelqu'endroit quelque semence de ce petit insecte, & quand les mois de May, & de Juin sont venus, cette semence éclot par la chaleur du Soleil, & se multiplie ensuite à l'infini, & partant de deux choses l'une, ou il faut ôter entierement les Poiriers d'Espalier, ce qui est un remede tres-violent, & sur tout pour les petit-Muscats, Bergamote, Bon-chrétien d'Hyver qui ne reüssissent gueres bien hors de là, ou il faut se consoler d'y voir ces tigres, se contentant seulement de faire tous les ans brûler toutes les feuilles, & netoyer les Arbres autant qu'il est possible.

Je conte en troisième lieu pour maladie incurable la gomme qui se met aux Pêchers, & autres fruits à noyau; si elle ne paroît qu'à une branche, le mal n'est pas grand, il n'y a qu'à couper cette branche deux, ou trois pouces au dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que cette maniere de cancrène ne gagne plus loin, comme elle feroit infailliblement; si elle est ou dans l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plupart des racines, le seul, & unique expedient qu'on y puisse trouver, est de n'y plus perdre de temps, & par consequent d'ôter entierement tel Arbre, & faire au surplus ce que j'ay conseillé pour les changemens de terre, & d'Arbres.

La gomme vient quelquefois d'un accident exterieur, par exemple d'une playe qui s'est faite par incision, par écorcheure, & quelquefois elle vient d'une mauvaise disposition interieure; au premier cas cette gomme n'est autre chose qu'une seve extravasée qui est sujete à corruption, & pourriture, du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans les canaux ordinaires, qui sont l'entre-deux du bois, & de l'écorce, pour lors le remede en est aisé, & sur tout quand le mal n'est qu'à quelque branche; je l'ay dit dans l'article precedent, si le mal est à la tige, assez souvent il se guerit de luy-même par un calus, ou suite d'écorce nouvelle qui se fait à la partie blessée, quelquefois aussi il est à propos d'y mettre un emplâtre de bouze de vache, avec une enveloppe de linge, pour y laisser le tout ensemble jusqu'à ce que la cicatrice se soit fermée; si la gomme vient du dedans, pour lors je la trouve incurable, quand elle est à la tige, ou aux racines.

T R A I-



T R A I T É
DES GREFFES DES ARBRES,
ET DES PEPINIERS.

CHAPITRE XI

Des Greffes.

Cultus, &
in primis
succos e-
mendat
acerbos.

Sec. Ovid.
lib. de reme-
dio amoris.

Sponte
suâ quæ se
tollunt in-
luminis
auras, in-
facunda
quidem,
sed læra &
fortia sur-
guat.

Quippe
sola natu-
ra subest.

Tamen
hæc quo-
que si quis
inferat

Sec. Et
paulo post.

Exuerint
si vestrem
animum,

&c. Georg.
lib. 2.

Nec con-
fessiones
modo de-
lectant,
sed etiam
inflationes,

JE ne puis penser à ce qui s'appelle greffer des Arbres, & à l'avantage qui en revient pour l'embellissement de nos Jardins, qu'aussi-tôt je ne me représente comme autant de Sauvageons à greffer les jeunes gens qui sont à instruire; il semble en effet que, comme la plupart des Arbres, devant que d'avoir été greffez, ne produisent naturellement que de méchans fruits, aussi la plupart de la jeunesse devant que d'avoir été instruite, ne se porte naturellement qu'à de méchantes actions, mais l'éducation venant comme une maniere de bonne greffe à leur inspirer des sentimens conformes à la raison, elle les dispose, & les accoutume insensiblement à la vertu, en même temps qu'elle les purge, & les dépouille de leurs mauvaises inclinations; si bien qu'en suite éclairez qu'ils font des bonnes maximes, on ne leur voit plus rien faire qui ne sente son bien, & qui n'ait l'approbation des sages, & partant comme l'éducation est le chef d'œuvre de la morale, aussi ne peut-on disconvenir, que l'Art de greffer ne soit ce que nous avons de plus important dans le Jardinage.

L'Orateur Romain conformément à beaucoup d'autres Sçavans qui s'en étoient expliqués devant luy, s'est fait honneur de parler de cette invention en des termes si nobles, & si éloquens, que toute la posterité en est charmée; en effet il marque agreablement l'estime singulière qu'il en faisoit, sans que cependant il paroisse nulle part, qu'il se soit arrêté à louer son ancienneté, voulant apparemment nous donner à juger par ce silence, qu'à peine en sçait-on l'origine, & que sans doute ce ce n'est qu'au hazard tout pur, à qui elle est due; aussi est-il vray, que nos Livres d'Agriculture ne disent presque rien à cet égard qui soit capable de nous y donner d'agreables & d'utiles lumieres; car par exemple que me sert-il de croire avec Theophraste, que ce qui a donné la première idée de greffer, est d'avoir vu que du dedans du tronc d'un arbre creux il en étoit sorti un autre Arbre d'une espece toute différente? cet Auteur, qui pour appuyer son sentiment, veut faire valoir une telle aventure, prend plaisir d'en faire l'Histoire tout au long, c'est pourquoy il ajoûte, qu'un oiseau ayant avalé un fruit tout entier l'avoit ensuite rejeté par hazard dans le creux de ce vieil Arbre, & que les pluyes mêlées avec quelque partie pourrie

pourtie de cet endroit creux l'y avoient fait germer & croître, en sorte qu'il étoit devenu un nouvel Arbre de la même espece de celui, d'où ce fruit étoit originairement venu, & qui par conséquent étoit entierement different de cet Arbre creux, qui avoit donné naissance, & nourriture à cet Arbre nouveau, tout de même que s'il eust germé en pleine terre.

Que me sert-il aussi de croire avec Pline, que cette invention de greffer vient plutôt de ce qu'un Laboureur, qui étoit fort bon ménager, voulant conserver sa piece de terre contre le dégât, qu'il devoit craindre de dehors, si son champ n'étoit pas bien clos, l'avoit fermé tout autour d'une palissade de perches vertes & que pour garentir ces perches de pourriture, & par ce moyen les faire durer plus long-temps, il s'étoit avisé de coucher en terre tout autour de ce champ des troncs de lierre, en intention de faire enchasser, comme il fit, l'extrémité inférieure de ces perches dans le corps de ces troncs, d'où il étoit arrivé, que contre son attente la sève qui étoit dans les parties internes de ces troncs, avoit servi de nourriture à ces perches, tout de même, que si ç'eût été un fond de bonne terre en sorte qu'avec le temps, elles y étoient devenues de grands Arbres.

Or Pline sur cet exemple, & Theophraste sur l'autre; fondent les reflexions qui ont fait, disent-ils, la naissance de l'Art de greffer; pour moy bien loin de m'y opposer je consens volontiers à leurs raisonnemens, & veux fort bien que ce soit ces deux observations, qui aient donné quelque vûë pour les greffes, & je dis en même temps, que ce sont sans doute les greffes en fente, qui ont été les premières en pratique, à l'imitation des perches vertes du Payfan cy-dessus allegué, leur succès a depuis ouvert l'esprit des Jardiniers, pour trouver les autres manieres de greffer, dont nous nous servons fort utilement; ainsi je demeure d'accord, que nous ne sçaurions trop louer les premiers Auteurs de l'usage des greffes, ny publier assez que nous leur avons l'obligation de la plupart des plaisirs innocens que donnent les Jardins fruitiers; car il est certain que sans cet admirable expédient nous serions encore tous pauvres en fait d'especes de fruits, & que communément chacun auroit été réduit à se contenter de ceux que son climat, ou le hazard luy auroient fournis bons, ou mauvais: c'est l'adresse de greffer toute seule, qui a fait les premiers curieux, la facilité du commerce en a depuis augmenté le nombre à l'infini en faisant, que par un esprit honnête, & desintéressé, on se communique volontiers les uns aux autres ce qu'on a de meilleur, veu que principalement de semblables liberalitez ne diminuent rien du fonds ny de l'abondance des curieux; & dans la verité y a-t-il rien de si beau, & de si commode que de pouvoir premièrement par une multiplication aisée, & dont on est le maître, de pouvoir dis-je, s'enrichir soy-même en fait de bons fruits, & de pouvoir en second lieu faire venir des pays lointains, & y envoyer reciproquement, & à peu de frais, de quoy divertir les gens du grand monde, aussi bien que les solitaires des deserts, & de quoy réveiller la bonne chere des festins, & la delicatesse du goût, aussi bien que charmer la curiosité des yeux, & l'avidité de l'odorat, mais sur tout, qui est-ce qui ne sçait pas, combien grande est la satisfaction de honnêtes gens, qui ont pris soin de greffer dans leurs Jardins; celui cy par exemple aura greffé, pour faire changer de nature à quelque sauvageon, cet autre l'aura fait pour multiplier quelques bons fruits en l'un & l'autre cas, combien cet honnête curieux est-il ravi, quand venant à jouir du succès de son industrie, il fait voir les ouvrages de ses mains, & goûter les fruits qui en sont provenus.

L'histoire des grands hommes, qui ont eu ce divertissement, en a fait assez de mention, sans que j'en dise rien de plus particulier; je me contenteray seulement d'alleguer, que comme le grand plaisir du celebre Jardinier des Georgiques (que le Poëte ne craint point de faire aller de pair avec celui des Roys) consistoit en ce que revenant le soir à sa maison il y trouvoit sans rien achepter de quoy se nour-

quibus nihil invenit
Agricul-
tura
Solertius.
Cic. de sen-
ctute.

Sunt alii,
quos ipse
vix sibi
repperit
vltus.
Georg. 2.

De tous
les Arts le
plus gene-
reux & le
plus hon-
nête est
celui de
l'Agricul-
ture Xe-
nophon.

Ut gau-
der inliti-
va decer-
pens pyra.
Horat. E-
pod. 2.

Regum
æquabat
opes ani-
mis ferat.

que rever-
rens nocte
domum
dapibus
menfas
onerabat
inempris.
Georg. 2.

rir, & regaler avec toute sa famille (personne ne doute que ce ne fust des fruits, & des legumes de son Jardin, soutenus aparemment de quelques profits de sa basse-cour) ainsi le plaisir de nos curieux est de remplir leurs Jardins de toutes sortes de bons Arbres, qui ne leur coûtent rien, c'est à dire de leur pepiniere, sans conter l'avantage, qu'ils ont d'en pouvoir faire à leurs amis des presens, qu'ils estiment infiniment.

Et steri-
les platani
malos
gessere va-
lentres.
Georg. 2.

Castaneæ
Fagus, or-
nusque
incanuit
albo flore
pyri: glandem
que
sues tre-
gere sub
ulmis! Et
Paulo Super-
vius inscri-
tur vero
ex fœtu
nucis or-
butus hor-
rida. Et
alio loco &
prunis la-
pidosa ru-
bescere
coma.
Georg. 2.

Venerit
infr. 10. Fac
rimum
ramus
adopret,
stetque,
peregrinis
arbor
operta co-
mis! siffa-
que adop-
tivas, ac-
cipit arbor
opes. Ovid.
lib. 1. de ge-
med. amo-
111.

Et sapè
alterias
ramos im-
pune, vi-
demus
vertere in
stierius,
mutatam-
que infra
m. Li terre
pyrum.

Ce qui peut-être seroit à souhaiter sur le fait des greffes est, qu'on se fût contenté de profiter de cette belle invention sans l'avoir outrée, & s'être, pour ainsi dire, tourmenté de vouloir faire des monstres de fruits par une infinité d'entreprises aussi bizarres, qu'inutiles; nos Livres en ont assez voulu persuader le succès, mais les gens un peu éclairés n'y ont gueres ajouté de foy; il y en a peu sans doute, qui sur le rapport de quelques anciens se soient mis à greffer de la vigne sur des noyers, ou sur des oliviers, dans l'esperance d'y avoir des grappes d'huile, à greffer de nos bons fruits sur des platanes, ou des fraîsnes, & greffer des Cerisiers sur des Lauriers, des Maronniers sur des Hêtres, des Chênes sur des Ormes, des Noyers sur des Arboisiers, & tout cela pour faire de nouvelles especes de fruits; aussi sans le respect, qui est dû à l'autorité des grands hommes, j'ediray ingénument, que toutes leurs tentatives ont été la plupart fautive; il nous doit suffire, que chaque bonne espece de fruits peut heureusement être greffée sur des sauvageons, ou autres sujets d'une nature à peu près semblable à la leur, & nous devons seulement profiter de toutes les visions des curieux qui nous ont précédé, pour ne pas tomber à perdre autant de temps & de peine, qu'ils en ont perdu à faire mille coups d'essay si extraordinaires.

Presentement pour entrer en matiere, il faut sçavoir, que, comme je l'ay déjà dit ailleurs, greffer, & enter sont deux termes sinonimes usitez seulement dans le Jardinage, ils sont sans doute d'institution purement françoise, & ce qui en fait ainsi juger est, qu'ils n'ont aucun rapport au terme latin *inserere*, qui apparemment les a précédé, & qui signifie la même chose qu'eux, avec cette difference, qu'il la signifie beaucoup plus intelligiblement; mais cependant pour en donner, une notion autant parfaite, que nous pourrons, nous sommes obligez de dire, que ces deux termes signifient tout de même que le terme latin planter une partie de quelque Arbre, dont on fait cas, sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espece déplaît, cette maniere de planter est fort particuliere, & fait, que comme dit le Prince des Poëtes la tête de ce dernier Arbre change d'espece en tout, ou en partie, selon l'intention du Jardinier, c'est ainsi que d'un Amandier il s'en fait un Pêcher, d'un Coignassier un Poirier, &c. Un autre illustre Poëte du même siecle, quand par occasion il se met à parler de cette matiere de greffes, dit assez à propos, que c'est une maniere d'adoption introduite parmy les Arbres, par le moyen de laquelle on a facilité de multiplier les bons fruits, en se servant des mêmes souches, qui n'en faisoient que de mauvais.

Or ce changement d'espece, ou cette adoption ne se peuvent faire sans quelques operations, dont les noms sont ce semble tous propres à faire horreur, des têtes à scier, des bras à couper, des corps à fendre, des ligatures, & des emplâtres à mettre, des incisions à faire, &c. L'explication de ce qui regarde cette matiere de greffes développera nettement ce qui paroît ici de mysterieux.

Il faut donc sçavoir premierement, qu'on ne greffe pas tout le long de l'année, & que ce n'est seulement que dans de certains mois; en second lieu qu'à l'égard des Arbres, sur qui on greffe, il faut indispensablement couper, & ôter beaucoup, c'est quelquefois sur le champ, & quelquefois cinq ou six mois après seulement, qu'on leur ôté une bonne partie, soit de leur tige, soit de leurs branches, sans pour cela toucher en façon du monde à ce qui s'appelle le pied de l'Arbre: ce pied ignorant, pour ainsi dire, le traitement qu'on vient de faire à sa partie supérieure,

rière, & subsistant toujours, c'est à dire continuant d'agir en terre à son ordinaire, quoy qu'il n'ait plus à nourrir ny la tige, ny les branches qu'il avoit originairement produites, & qui étoient ses veritables enfans, ce pied, dis je, obeïssant à l'industrie du Jardinier se charge d'allonger, grossir, multiplier, & faire fructifier, soit les simples yeux, soit les branches étrangères qu'on a substituées toutes petites sur sa tige, ou sur ses branches, & ce sont ces branches nouvelles, qui dans la suite occupant la place des retranchées deviennent les enfans adoptifs de ce pied, & prennent avec luy une liaison si étroite & si parfaite, qu'elles paroissent entierement ses enfans legitimes; d'où il arrive que sa fonction, n'est autre d'orénavant que de servir, pour ainsi dire de mere nourrice à ces nouveaux nourrissons.

Georg. 2.
Inutilis-
que falce
ramos am-
putans fa-
liciores
inferit.
Horat.
Epid.
Tamen
hæc quo-
que si quis
inferat &c.
Cultuque
frequenti
in qual-
cunque
voces ar-
tes, haud
tarda se-
quentur.
Georg. 2.

Pour bien entendre cette description des greffes, qui paroît encore obscure, & énigmatique, il est question de marquer premierement les différentes sortes de greffes, qui sont en usage, en second lieu, les temps propres à les faire, & enfin les manieres de les bien faire: il y a de grandes differences aux uns, & aux autres, nous ajouterons ensuite, quels sont les sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir certaines sortes d'especes de fruits, & ne sçauroient s'accommoder d'autres.

CHAPITRE XII

Des sortes de greffes, qui sont en usage.

Les sortes de greffes, dont on se fert le plus ordinairement, sont les greffes en flûte, les greffes à œil dormant, les greffes en fente, ou en poupée, & en couronne, les greffes entre le bois & l'écorce, les greffes à emporte-pièce, &c.

Les greffes en flûte sont pour les Maronniers, Châtaigniers, Figuiers, &c.

Les greffes à œil dormant, & à la pousse, sont pour toutes sortes de fruits, tant à pepin, qu'à noyau, & même on s'en sert quelquefois en d'autres Arbres, qui ne sont pas fruitiers.

Les greffes en fente, ou en poupée, sont pareillement pour toutes sortes de bons Fruitiers, & même pour d'autres grands Arbres, pourveu que les uns & les autres ayent au moins trois à quatre pouces de tour à l'endroit où se doit faire la greffe en fente: les fruits à noyau, & sur tout les Pêches réussissent moins regulierement en fente, que les fruits à pepin: quoy que les curieux de certaines Provinces de Guyenne assurent du contraire.

Les greffes entre le bois & l'écorce, & à emporte-pièce sont particulierement pour les grosses branches, ou pour les grosses tiges des fruits à pepin étronçonnées, & ne valent rien pour les fruits à noyau, ny généralement pour toutes les branches, ou tiges, qui sont de mediocre grosseur, & par consequent trop foibles pour serrer suffisamment leurs greffes.

CHAPITRE XIII.

Des temps propres à greffer.

LEs temps propres pour greffer, sont premierement le commencement de May, dans lequel la sève étant montée dans les Arbres, & sur tout dans les branches de l'année précédente, sans que les yeux ayent encore poussé, l'écorce s'en détache assez aisément jusqu'à se laisser entièrement dépouiller, comme il est nécessaire pour cette sorte de greffes, dont est question: or ce mois de May n'est que pour la greffe en flûte, qui, comme nous avons dit, ne sert que pour les Châtaigniers, Maronniers, Figuiers, &c.

En second lieu la mi-Juin est propre pour la greffe d'Escusson à la pousse, de laquelle on ne se doit servir qu'en fait de certains fruits à noyau, par exemple pour des Cerisiers, Groseillers, Bigarrotiers sur Merisiers, pour des Pêchers sur vieux Amandiers, &c.

En troisieme lieu les mois de Juillet & d'Aoust pour greffer à œil dormant les Arbres, qui, soit par le peu de vigueur de leur pied, soit par la raison des chaleurs, & sécheresses excessives, qu'on a quelquefois en ce temps-là, paroissent diminuer notablement, on entierement de sève, car il faut sçavoir, que la greffe à œil dormant ne demande que peu de sève particulièrement de la part du sujet, sur lequel après y avoir fait l'incision nécessaire il faut appliquer l'Escusson, la trop grande quantité de sève de ce sujet est pernicieuse pour cet Escusson appliqué, en ce que d'ordinaire il y est noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit simplement que s'y coller sans que pendant le reste de l'année il y trouve rien, qui soit capable de le faire pousser; il n'a besoin que d'un tres-mediocre secours pour éviter la mort, en attendant une maniere de resurrection vigoureuse, que le retour du Printemps luy promet au sortir de sa létargie; à l'égard du rameau sur lequel on doit prendre l'Escusson, il n'y sçaurroit guere trop avoir de sève, pourveu que l'écorce soit assez aoultée, c'est à dire assez bien nourrie pour se détacher aisément du bois, qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe interieur, qui fait la principale piece de cet Escusson; les sujets ordinaires sur lesquels on greffe pendant ces deux mois, sont les Pruniers pour des Prunes, ou pour des Pêches, les jeunes Amandiers plantés en méchante terre pour des Pêches, les Coignassiers pour des Poires, l'Épine-blanche pour des Azeroles, les Pommiers de Paradis, & les sauvageons de Pommiers pour les bonnes Pomes, &c.

Le mois de Septembre est propre pour greffer en œil dormant des Pêchers, soit sur d'autres Pêchers bien vigoureux, soit sur de jeunes Amandiers de l'année plantés en bon fonds, les uns & les autres ont le don de conserver bien avant dans la saison une grande abondance de sève; & il n'y fait bon greffer, que quand cette sève est sur son declin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre, & Janvier, mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y séchent, & n'y perissent entierement, parce que pendant ces trois mois, elles ne reçoivent aucun secours d'un pied, qu'on peut dire à cause du froid perclus de toutes les fonctions vegetatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars sont admirables pour les greffes, en fente, & pour les greffes à emporte-piece, mais cela s'entend, quand à cause de la durée du froid d'Hyver, les années sont peu avancées, & que par consequent les Arbres ne sont pas encore entrez en sève; c'est à dire que l'écor-

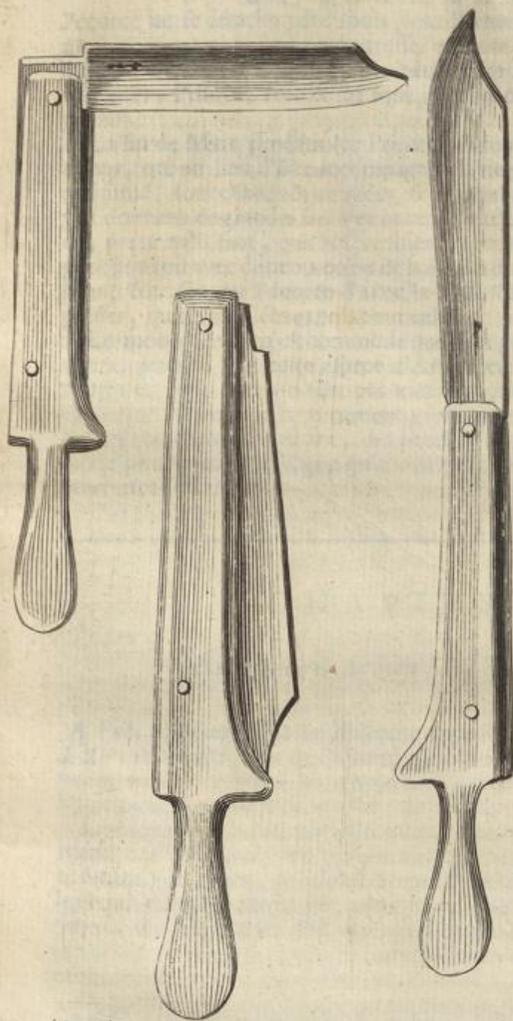
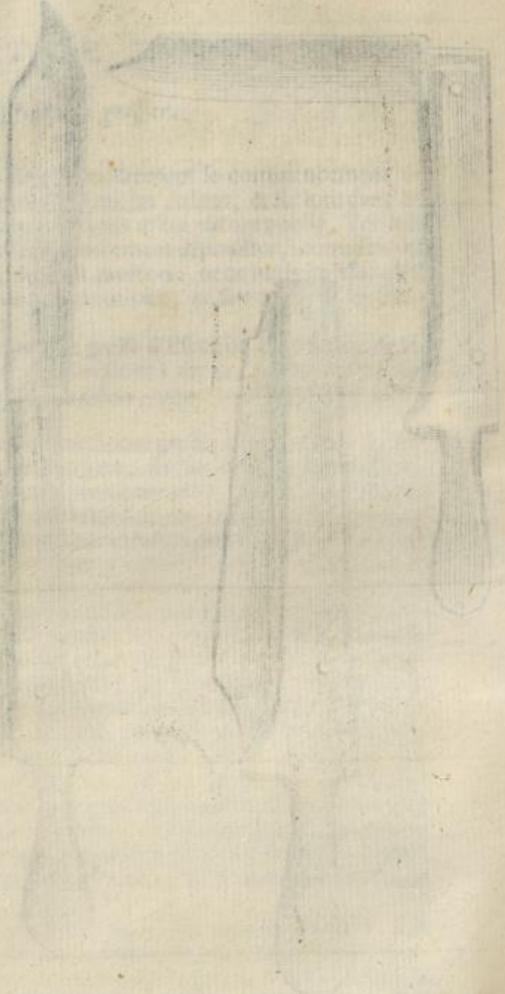


Fig. 145. tom. 2.

DES JARDINS FRUITIERS

Le Jardinier doit choisir un terrain favorable, exposé au midi, et qui soit fertile et profond. Il doit être entouré d'un mur ou d'une haie, et avoir une porte pour y entrer et en sortir. On doit y planter des arbres fruitiers, des légumes, et des fleurs. On doit aussi y faire un petit bâtiment pour se réfugier en cas de pluie ou de vent.



L'écorce ne se détache pas du bois, car du moment qu'elle se détache, tels Arbres ne se peuvent plus de l'année greffer en fente: c'est donc pour ce temps-là particulièrement, qu'il faut de bonne-heure faire provision de greffes, de Poires, Pommes, Prunes, &c. & sur tout, quand on en veut faire venir des Pays éloignez.

La fin de Mars pendant les Printemps doux & tendres, c'est à dire les Printemps, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoutumé, sont chauds & humides, & particulièrement la première quinzaine d'Avril donnent de grandes facilités pour les greffes, qui se font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut, que la sève soit assez montée dans ces souches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut estre le bouys, l'ébene, &c. separer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moyen l'entrée des greffes, qu'on a taillées exprés pour cela.

Le mois d'Avril n'est commode que pour greffer en fente toutes sortes de Pommiers, attendu que cette espece d'Arbres est plus difficile à s'émouvoir; & à se mettre en sève, que ne sont pas tous les autres Fruitiers, & comme j'ay déjà dit cy-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de temps devant que les Arbres commencent à fleurir, & à pousser; ce même mois d'Avril est encore commode pour greffer la Vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente & sur des souches couvertes de terre.

CHAPITRE XIV.

Des manieres de bien faire chaque sorte de greffe.

Après avoir expliqué les différentes greffes qui sont presentement en usage, & les différents mois de l'année, qui sont destinez pour chacune d'elles, il reste maintenant à expliquer les manieres de les bien faire, & comme le greffoir est un instrument necessaire pour greffer, je commence par en faire la discription.

Le Greffoir donc est un petit couteau d'environ deux pouces de lame, ayant le manche assez menu, & d'environ un bon pouce plus long que la lame, & que les couteaux ordinaires, le surplus du manche est aplati par l'extrémité, arrondi par les bords de cette extremité, pour servir à détacher aisément la peau des Sauvageons, sur lesquels on doit appliquer les écussions; de ces Greffoirs les plus commodes sont ceux qui se plient comme les serpetes, & comme les petits couteaux ordinaires de poche, & qui sont faits de cette sorte.

Or puisqu'en faisant l'ordre des greffes j'ay commencé par celle qui se fait la première dans la plus belle saison de l'année, à sçavoir par la greffe en fûte; je croy qu'il faut aussi commencer ce Chapitre par la maniere de la bien faire; & partant je dis que pour y réussir il faut premièrement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer pour mieux faire les comparaisons necessaires, qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, du jonc, du ruban &c. il faut, dis-je que ce rameau se trouve entièrement de la grosseur de la branche, sur laquelle on doit greffer; car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Ensuite il faut marquer sur ce rameau un bel endroit où il paroisse deux bons yeux, qui régulièrement sont l'un d'un côté, & l'autre de l'autre, & avec le greffoir, ou autre outil bien tranchant il faut couper jusqu'au bois circulairement tant par haut, que par bas l'écorce de

Nec minus inferere arque oculos imponere simplex, &c. Georg. 2.

de la piece, qui est à enlever pour la greffe; il faut ôter à ce rameau toute l'écorce, qui est à la partie plus menue, pour faire aisément sortir par là cette piece qui doit être enlevée après qu'en l'agitant, & la tordant doucement avec le pouce on l'aura déprisée, & détachée de son bois; or devant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqu'à quatre, ou cinq pouces de long la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois le dépouiller entierement dans un endroit bien sain, & bien uni jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si juste, qu'elle y paroisse plutôt venue naturellement, que par aucun artifice, & aussi-tôt pour ne pas laisser dessécher une petite humidité qui est autour de cet endroit dépouillé, & qui est la sève nouvellement montée, on acheve de faire sortir de sa place la piece destinée à greffer, & aussi-tôt avec toute la diligence, & toute l'adresse possible on la fait entrer dans la branche dépouillée jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer, & enfin pour empêcher que l'air des pluyes ne puisse penetrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée, & de l'écorce nouvellement appliquée, on entame dans le bois de la branche tout autour de l'extrémité supérieure de cette greffe de petits copeaux sans les détacher, & on les fait retomber en maniere de fraise, ou de boulet sur l'extrémité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

Huc aliena ex Arbore germina includunt, ut doctores inolecere libro

Georg. 2.

Les greffes à la pouffe, & les greffes à ceil dormant ne different rien l'une de l'autre, que par les temps de les faire, comme il a été dit cy-dessus: du reste elles se font toutes deux d'une seule, & unique maniere; la premiere chose qui est à faire pour cela est, que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien aoustez, & où il paroisse aussi de bons yeux bien aoustez, & ce sont ceux qui ont été les premiers formez depuis le Printemps, les derniers formez sont trop tendres pour réussir tout aussi-tôt que ces rameaux sont coupez, il en faut ôter les feuilles jusqu'auprés de l'endroit où elles tiennent à leur queue, & par ce moyen les yeux ne se fanent pas si-tôt; on peut conserver les rameaux jusqu'à trois, & quatre jours, pourveu qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaïse, soit fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi-pied; ainsi on peut fort bien couper en differens morceaux un rameau qui a deux pieds de long; avec ces deux precautions on envoie seurement à trente & quarante lieues loin des rameaux fraîchement coupez sur l'Arbre (nota que, si ce sont des rameaux de Pêchers, il n'y faut gueres enlever d'Ecuïsson; à moins que les yeux n'en soient doubles, ou triples, c'est à dire à moins qu'il n'y paroisse un commencement de branche à venir, qui soit accompagnée de ses feuilles, & qui ait à droit, & à gauche deux commencemens de boutons à fruit, ou d'autres branches à venir.) Pour tous les autres fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, &c. un ceil simple sert aussi bien que les yeux doubles, & triples, &c.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis-je un endroit bien uni, cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervalle qui separe un ceil inférieur d'avec un autre qui est immédiatement au dessus, c'est-là qu'on fait deux incisions qui représentent un grand T Romain, c'est à dire que la plus haute incision est Orientale, & la seconde commençant près du milieu de la premiere s'entend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demy: ces deux incisions se peuvent faire devant que d'avoir enlevé l'Ecuïsson qui est à appliquer, pourveu qu'on ne déprenne la peau du Sauvageon qu'après avoir enlevé l'Ecuïsson; car il est necessaire que cet Ecuïsson venant à être appliqué trouve un peu humide la place du Sauvageon, cette humidité provenant de la sève qui le doit coler avec ce Sauvageon; autrement si la place est sèche, la greffey perit, c'est pourquoy le plus seur est de commencer à enlever l'Ecuïsson devant que d'in-

ciser le Sauvageon, or pour enlever cet Ecuillon, & particulièrement à l'égard des Pêches, on fait sur le rameau à l'endroit où il paroît un bon œil, une incision sem-



blable à la figure A. qui est à peu près la figure d'un Ecuillon d'armes de noblesse, d'où le Jardinage a emprunté ce terme d'Ecuillon, & ensuite en appuyant un peu fortement du pouce sur les côtes de cette incision vers la partie voisine de l'œil, qui est contenu dans l'enceinte de l'incision, on le détache assez aisément du rameau, cela s'entend quand la sève y est abondante, (car si cela n'est pas, fût-ce même en fait de Pêches, il de faut enlever l'Ecuillon avec un peu de bois, ce qui se fait en coulant le Greffoir au dessous de l'écorce depuis la tête de l'Ecuillon jusqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, sur tout à l'endroit de l'œil, &c.

A l'égard des Ecuillons des fruits à pépin on ne scauroit guères les enlever d'une autre façon qu'avec un peu de bois: quand l'Ecuillon est détaché de son rameau, on regarde aussitôt si le germe intérieur qui est le canal par où se communique la sève pour la production d'une nouvelle branche, est resté comme il le faut absolument attaché à l'Ecuillon enlevé, & cela étant on met à sa bouche cet Ecuillon en le tenant seulement avec les lèvres par la queue des feuilles qu'on luy a laissées, la salive pourroit luy faire tort, & cependant avec le bout appiati du manche du greffoir on déprend petit à petit, & adroitement sans rien déchirer la peau des deux côtes longs de l'incision, prenant soin que l'incision vers la pointe soit un peu plus longue que l'Ecuillon enlevé, & aussi-tôt reprenant de la bouche cet Ecuillon, & présentant la partie pointüe par après de l'incision Orizontale, on le fait descendre en coulant tout du long de l'incision, en sorte qu'il y entre tout entier, & que sur tout il occupe pleinement toute la place dépouillée à la tête de l'incision, & qu'enfin les côtes de l'écorce qui sont détachées, viennent ensuite à couvrir tout l'Ecuillon hors l'œil; cela fait on prend de la grosse filasse plate, avec laquelle on lie doucement, & proprement ensemble l'Ecuillon, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre, & c'est-là que finit le mystère des Ecuillons, avec cette différence seulement que, si c'est une greffe d'Ecuillon à la pousse, on racourcit sur le champ la branche, ou la tige qu'on a greffée jusqu'à deux, ou trois pouces près de l'Ecuillon, afin que la sève étant empêchée de monter plus haut (comme naturellement elle y monteroit) elle soit forcée d'entrer dans cet Ecuillon, & le faire pousser peu de temps après: les Meriziers greffés de cette façon-là réussissent régulièrement mieux, qu'aucuns autres Fruitiers, & sur tout mieux que les Pêchers; qu'on greffe à la pousse soit sur d'autres Pêchers soit sur de vieux Amandiers, car ils sont fort sujets à y périr de la gomme, & cela par une trop grande abondance de sève, qui étant en Esté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant assez trouver d'issue par l'ouverture de l'œil de cet Ecuillon sort par l'incision, s'y congèle comme du sang hors des veines, & y détruit entièrement cet Ecuillon; & si c'est une greffe à œil dormant, on ne racourcit point sur le champ ny la branche greffée.

ny la tige greffée, on attend au mois de Mars suivant qui est le temps, que le renouveau fait montrer la sève dans les Arbres, c'est pour lors que se doit faire ce raccourcissement semblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pousse, & cela par la même raison pour l'un, que pour l'autre, bien entendu que devant ce temps-là, c'est à dire pendant l'Hyver il faut avoir proprement coupé la filasse qui lioit l'Ecusson, sans blesser autant que faire se peut l'écorce couverte par cette filasse; car si on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui est au dessus d'elle sont sujets à périr faute d'y avoir eu un passage suffisant à la sève, qui vouloit monter à l'extrémité de la branche, & par ce moyen toute la peine prise pour greffer, est devenu inutile, pendant que la partie qui est au dessous de la greffe, se met à pousser une infinité de jets sauvages qui ne servent de rien.

La description de la greffe en fente, que nous avons dans les Georgiques tout admirable qu'elle est, le seroit beaucoup davantage si elle étoit plus complète, mieux circonstanciée, & plus instructive; elle dit seulement que pour faire cette greffe on coupe la tête aux Arbres dans l'endroit où la tige est la moins raboteuse, c'est à dire la plus unie, qu'on fend cette tige assez avant avec des coins, & qu'enfin dans les fentes qu'on y a faites, on y fait entrer des rameaux d'autres meilleurs fruits, qui au bout de quelque temps viennent à faire de beaux grands Arbres.

La lecture de cette description ne me paroît point suffisante pour apprendre à un nouveau curieux l'Art de greffer de la manière dont il est icy question, elle manque en beaucoup d'articles, & premièrement en ce qu'elle n'établit point, que non seulement on peut greffer sur de grosses tiges étronçonnées, mais qu'on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres soit nains, soit de tige, même sur des pieds de deux & trois pouces de tour, attendu que les uns & les autres peuvent souffrir la fente, & serrer suffisamment la greffe.

Elle manque en second lieu, en ce qu'elle ne dit point le temps propre pour cette sorte de greffe, nous l'avons dit cy-dessus.

Elle manque en troisième lieu en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on employe, nous la réglons d'ordinaire de deux, ou trois pouces de long, ou plutôt nous la réglons sur le nombre de trois bons yeux au moins, que la greffe doit avoir.

Elle manque en quatrième lieu en ce qu'elle n'apprend ny à bien tailler les greffes, ny à les placer si juste dans les seuls endroits qu'il leur faut, que la sève du pied y puisse seurement entrer; pour ce qui est de la taille de ces greffes il faut pour la bien faire, qu'avec une serpette bien tranchante le gros bout soit coupé des deux côtes en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi-pouce, que des deux côtes qui bordent cette figure de coin, on y ait conservé de l'écorce bien adhérente au bois, que le côté qui doit se trouver en dehors soit un peu plus large, & plus épais, que l'autre qui est en dedans, & que précisément au haut de cette écorce conservée pour le dehors il y ait un bon œil qui soit aussi haut que le bord de la tige étronçonnée, & que le haut de la tige; & pour ce qui est de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune des écorces tant du sauvageon, que de la greffe s'affaie, & réponde si bien l'un à l'autre, que la sève venant du pied, trouve autant de facilité à entrer dans l'entre-deux du bois, & de l'écorce de la greffe, que dans l'entre-deux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La description manque en cinquième lieu d'avertir que, si la fente ne s'est pas faite bien nettement, comme il arrive assez souvent, on doit avec la serpette l'approprier en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer librement, & même si on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menue à

Aut rursum enodis trunci rescanatur, & alit finditur in solidum cuneis vitæ deinde terræ plantæ immittuntur; nec longum tempus, & ingens exitus celum ramis felicibus arboros.

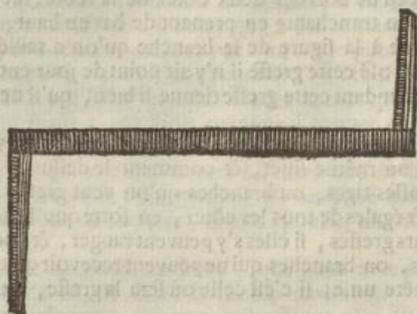
Georg. 2.

proportion de la tige, doit être trop serrée, il est nécessaire d'ôter proprement, & bien uniment un peu de bois des deux côtez de la fente, ce bois s'ôte avec la pointe de la serpette bien tranchante en prenant de bas en haut, & faisant tout cela si juste, & si conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fente, qu'après avoir posé cette greffe il n'y ait point de jour entr'elle, & les côtez de la fente, & que cependant cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

La description manque en sixième lieu en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut appliquer sur un même sujet, & comment le dessus de la tige coupée doit être préparé; les grosses tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par dessus unies & égales de tous les côtez, en sorte que la tête soit orizontale pour y mettre plusieurs greffes, si elles s'y peuvent ranger, & que le sujet le requière; les menues tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe n'auront qu'une partie de la tête unie; si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air soit les playes, soit les chaleurs, & la sécheresse ne portent préjudice aux Arbres greffez par l'ouverture des fentes, sur quoy il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillottées soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est à dire de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec de la gomme préparée à cet effet, & qui est composée de poix noire grasse fondue dans un pot de fer, ou de terre avec un peu de cire jaune, il faut par le moyen d'un réchaud portatif tenir chaude, & liquide cette gomme pour l'appliquer avec une maniere d'Espatule de bois, bien entendu que, devant que de mettre icy la bauge, ni la gomme, il faut avoir couvert toutes les fentes avec quelques écorces, que sur le champ on aura détachées de quelque branche de l'Arbre greffé; on en met communément en croix aux grosses tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entièrement couvertes en sorte que rien n'y puisse entrer, & comme par dessus la bauge, ou terre glaise on y met d'ordinaire un linge qui l'enveloppe, & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque rapport aux poupées des enfans; de-là vient qu'on donne assez souvent le nom de poupée à la greffe en fente: *nota* que, si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le ferrer avec un ozier, en sorte que la greffe y soit bien assurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, après avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est, que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que, si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assez gros couteau, qu'on ait appliqué sur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelque coup de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moyen la fente dont est question; les sujets de mediocre grosseur se sentent assez aisément avec le simple tranchant de couteau, sans qu'il soit besoin de coups de marteau.



Or les coins pour être commodes doivent être faits sur le modele de la figure icy maquée, une des parties crochuës étant plus grosse, & plus longue, & plus forte que l'autre, & celle-là doit servir aux grosses tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince, & plus foible, pour servir aux petites; pour se mettre donc à employer ces coins, on presente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux, qui paroît le plus proportionné à la grosseur du sujet, qui est à greffer, & si pour avoir l'ouverture necessaire, on ne peut enfoncer assez ce coin, sans y donner quelque coup de marteau, on luy en donnera; enfin la fente étant à peu près assez ouverte, pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baisser ou hausser de la main gauche, la queue de l'outil, qui sert de coin, & cependant de la main droite presenter les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer, & ainsi on acheve d'ouvrir s'il en est besoin, ou bien on referre la fente, quand la greffe ou les greffes sont placées comme elles le doivent être: il n'est pas necessaire de dire, qu'une seule fente sert pour placer deux greffes à l'opposite l'une de l'autre, & si on en peut placer encore deux, on fait sur la tige une seconde fente en croix toute semblable à la premiere; & au surplus on fait la même chose, qu'on a faite aux deux premieres greffes.

On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente sur une tige, qui est assez grosse, pour les recevoir commodément; mais plus particulièrement la greffe en couronne se dit, quand sur de fort gros sujets étronçonnés on met un plus grand nombre de greffes entre le bois, & l'écorce, par exemple 6. 7. 8. cette sorte de greffe, donc, non plus que celle qu'on appelle à emporte-piece, ne se peuvent faire que sur des tiges, qui excèdent trois à quatre pouces de diametre, & qu'il n'est pas possible de fendre; mais tant des unes, que des autres il s'en fait assez rarement, parce que le succès en est fort incertain, & la peine de les faire assez grande; on prend pour cela des rameaux d'un bon demy-pouce de tour ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pied de Biche par le plus gros bout, en sorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprès de la mouële du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas, & comme il faut que la sève, qui commence à venir du pied, passe entre le bois, & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtes entaillés se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moyen la greffe devra prendre nourriture: mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un petit cizeau de menuisier, on ait enlevé un peu de bois de la tige aux endroits où elles se doivent mettre, & qu'avec un coin de bois bien dur on ait détaché l'écorce moyennant quelques coups de marteau donnés à propos sur le coin, sans que l'écorce

corce en soit endommagée; les greffes étant appliquées on fait les mêmes choses, que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu près un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner si bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtes de la greffe, & les côtes entaillées de la tige; cela fait on prend un, ou deux bons gros osiers, pour lier le plus ferme, qu'on peut, le tour de la tête greffée, en sorte que les greffes n'en puissent pas être aisément ébranlées, on fait au surplus pour garentir la tête de injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

Les Auteurs & particulièrement les anciens, qui ont traité des greffes, ont tous parlé d'une inoculation, comme d'une sorte de greffe toute singuliere, disant, que l'inoculation se fait en appliquant l'Escusson de maniere que son œil soit justement sur la place, où il y avoit un autre œil, devant qu'on eût fait l'incision, & ils pretendoient, que c'étoit la meilleure maniere d'escussonner, je croy même, que leur pensée étoit que la sève du pied greffé ne pouvoit entrer dans l'œil de l'Escusson appliqué, à moins qu'elle n'y fust déterminée par la figure interieure, qui reste sur le bois dépouillé, quand on en a ôté l'œil; à quoy je répons premierement, que l'expérience journaliere de tous les Jardiniers dément assez cette opinion, sans que je dise rien de plus; en second lieu je répons, que non seulement il n'y a nul avantage dans cette inoculation, mais que de plus elle est presque impossible, & la raison en est palpable, en ce que pour faire, que l'Escusson réussisse, il faut qu'il soit entierement colé sur l'endroit où il est appliqué, & par consequent il faut que cet endroit soit aussi uni que l'Escusson, or cela n'est point, quand on applique un Escusson sur un œil, qui est une partie éminente, & fait une maniere de boisé contraire à ce qui doit être plein, & uni; j'ay plusieurs fois essayé de faire de ces inoculations, & j'ay toujours perdu mon temps & ma peine.

Nam quæ se medio trudent de cortice gemmæ & tenues rumpunt tunicas; angustus in ipso fit nodo finis: hinc aliena ex arbore germen includunt, udoque docent inolefcere libro. Georg. 24.

CHAPITRE XV.

Quels sont les sujets, qui ont disposition naturelle à recevoir les especes de fruits chacune en son particulier, & n'en peuvent recevoir d'autres.

Les fruits, dont il est question sur le fait des greffes, se réduisent à ce que nous connoissons sous les noms de Piores, Pommes, Prunes, Pêches, Cerises, Figues, Azeroles, Pommes de coïn, Raisins, Amandes douces: on y pourroit même ajouter des Nêstes, quoy que peu d'honnêtes gens en soient curieux; à l'égard des Oranges, Citrons, & Grenades j'en ay assez amplement écrit dans le traité des Oranges; les Groseilles, Framboises, Melons, Fraises, Avelines, ne sont point de cette catégorie des fruits, ou la greffe puisse être de quelque utilité: les Poiriers se greffent heureusement sur les sauvageons de Poiriers venus de souche dans

les Bois 1 & dans les Forêts, & ce sont les meilleurs fruits pour greffer, sur tout en fente les Arbres nains, ils ne sont pas propres pour être greffés en Ecuillon, leur écorce est trop épaisse pour cela; ces sauvageons sont bons aussi pour les Arbres de tige greffés en fente. Les sauvageons venus de pepin en pepinière, & les rejettons qui sortent des racines de vieux pieds de Poiriers dans les vergers sont encore bons pour greffer des Poiriers, soit en Ecuillon quand ils sont fort jeunes, soit en fente quand ils sont devenus gros; mais ils sont beaucoup meilleurs pour les Arbres de tige, que pour les Arbres nains; les uns & les autres sont trop vigoureux pour demeurer bas, & assujettis à la dureté de la taille.

Les Coignassiers sur tout ceux qui sont bien sains, qui sont de grandes feuilles & de beaux jets, & ont l'écorce lisse & noirâtre (on les appelle femelles, comme on appelle mâles ceux qui paroissent ridez & retirez, pour moy je n'admets point en cela cette différence de noms, c'est un fait de végétation, où je ne distingue que par le plus ou le moins de vigueur en chaque pied) ces sortes de bons Coignassiers, dis-je, réussissent aussi merveilleusement bien pour y greffer en Ecuillon la plupart des Poiriers, qu'on veut tenir en Espalier, ou en Buillon: ils vont même quelquefois jusqu'à devenir Arbres de tige, pourveu qu'on les plante le long des murs, autrement ils sont sujets à se décoller, c'est à dire se séparer net à l'endroit de la greffe par les grands orages de vents; la fente n'est jamais propre pour ces sortes de sujets, à moins que les Coignassiers ne soient assez gros pour pouvoir bien tenir la greffe, & encore ne s'en faut-il servir que fort rarement; *nota* qu'il y a quelques espèces de Poiriers qui ont peine à prendre sur les Coignassiers, par exemple les Bon-chrétien d'esté mulqué, les Portail; j'ajoute enfin que les Poiriers greffés ont, pour ainsi dire cette complaisance les uns pour les autres, que de se servir réciproquement de sujets pour le changement des greffes: il y en a cependant quelques-uns qui sont revêches, & indisciplinables à cet égard, par exemple les Poiriers de grosses queue; on greffe quelquefois des Poiriers sur des Pommiers, soit Sauvageons, soit Paradis, & sur de l'Épine blanche, & sur des Nefliers, mais communément ou ils ne sont point de durée, ou ils ne sont que languir; il y a sans doute une manière d'antipatie à l'égard de leurs sèves, si bien qu'elles ne se peuvent mêler ensemble, & ne souffrent aucun commerce de greffes.

La même chose que j'ay dite tant pour les Sauvageons de Poiriers, que les Coignassiers à l'égard des greffes de Poiriers qu'on y fait heureusement, se doit dire des Sauvageons de Pommiers venus soit de fouche, ou de pepin, ou des rejettons des racines de vieux Pommiers, & pareillement des petits Pommiers de Paradis, à l'égard des Pommiers qu'on y veut greffer, avec cette seule différence qui paroît surprenante entre les Coignassiers & les Paradis, que les Pommiers de Paradis, pour peu qu'ils soient gros, réussissent merveilleusement à être greffés en fente, & rarement réussissent-ils à être greffés en Ecuillon, au lieu que tout le contraire se pratique en fait de Coignassiers.

De plus les Sauvageons de Pommiers quels qu'ils soient, & de quelque manière qu'on les greffe, sont propres pour faire des Pommiers de tige, ou de grands Ecuillons échapez, mais ils ne le sont nullement pour faire des Pommiers nains, il en est tout autrement des Pommiers de Paradis, & ainsi il ne faut jamais planter de Pommiers pour demeurer nains, & occuper peu de place, à moins qu'ils ne soient greffés sur Paradis; ceux-cy sont promptement du fruit, & poussent peu de bois, les autres sont tres-long-temps à ne faire qu'une tres-grande quantité de gros bois, qui en fait des Arbres d'un volume excessif, & ne se mettent que tres-difficilement à fructifier, les Pommiers qu'on hazarde de greffer sur Poiriers, ou sur Coignassiers, sont aussi malheureux pour la réussite, que les Poiriers, qu'on hazarde de greffer sur Pommiers, ou sur Paradis quoy que le Poëte paroisse d'un sentiment opposé; mais

mais je croy plutôt, qu'il prend indifferemment pour tout ce qui regarde les fruits à

pepin, les termes de *pyrus*, *pyrum*, *pomus*, *pomum*.
 Les Pruniers ne se greffent ny en fente, ni en Ecusson que sur d'autres Pruniers, & particulièrement sur un petit nombre d'especes, par exemple sur des saint-Julien, des Damas noir, des Cerifettes, &c. & réussissent fort peu sur les bonnes especes, par exemple sur des Perdrigons, des Prunes d'Abricot, des Sainte-Catherine, &c. J'ay greffé quelquefois des Pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait, mais pour un qui me réussissoit, il y en avoit beaucoup de perdus, & ainsi il y a peu d'avantage à faire ces fortes d'épreuves.

Infero da-
 pline py-
 ros, car-
 pent tua
 pomane-
 pores.
 Virg.
 Georg.

Les Pêchers pour bien faire à la greffe doivent premierement être greffez en Ecusson, & rarement en fente, au moins dans nos climats; en second lieu ils doivent être greffez à ceil-dormant, & cela dans les temps propres, & convenables, comme nous avons dit cy-dessus, & que ce soit sur des Pruniers de Saint Julien, ou de Damas noir, ou sur des Abricotiers déjà greffez, ou sur de jeunes Amandiers de l'année, il n'en réussit guere sur des noyaux d'autres Pêchers ou d'Abricotiers; les Pêchers n'ont pas plus de bonne fortune à être greffez sur les principales especes de Prunes, que les Pruniers eux-mêmes, comme nous avons déjà dit; les Pêchers greffez à la pousse au mois de Juin, sont plus sujets à tromper l'esperance du Jardinier, qu'à la confirmer, car où l'Ecusson perit de la gomme sans avoir poussé, ou souvent il perit même après avoir poussé, ou enfin comme il ne poussé d'ordinaire que fort foiblement pendant ce premier Esté, il perit l'Hyver ensuite par les frimats & par les glaces, & ainsi il n'en faut guere greffer que par occasion, & sur des sujets qui demereroient inutiles sans cela.

Parmy ce qu'on appelle vulgairement Cerises, nous contons des Merises, tant blanches, que noires, des Guignes blanches, des Guignes noires, autrement des coeurs de Cerises precoces, des Cerises hâtives, des Cerises tardives, des Griottes, des Bigarraux, des Ceriziers de pied, des Cerizes blanches.

Toutes ces sortes de Cerises se greffent à la réserve des Merisiers, qui n'en valent pas la peine, mais en revanche les Merisiers, & sur tout les blancs qui naissent à la Campagne & dans les vignes des rejettons les uns des autres servent de fort bons sujets pour être greffez des autres principales especes; sçavoir Cerises hâtives, & tardives, Guignes, Griottes, Bigarraux, &c. Les Cerisiers de pied sont d'assez bonnes Cerises, & servent pour être greffez, particulièrement de Cerises precoces, qui sont une espece de Cerise mediocrement grosse, qu'on ne met guere qu'en Espalier, pour y faire promptement du fruit, c'est sa precocité toute seule, qui fait son merite par la nouveauté, on ne la regarde plus, dès que les belles Cerises, qui viennent bien-tôt après, ont commencé de paroître; les Cerises precoces ne demandent pas des sujets fort vigoureux, comme sont les Merisiers qui ont beaucoup plus de disposition à pousser une infinité de bois, qu'à faire promptement du fruit.

On peut greffer des Figuiers si on veut, mais comme j'ay dit dans le traité du choix des Figues, il y a peu d'avantage à les greffer.

Les Azeroles se greffent particulièrement, soit en Ecusson, soit en fente sur l'Epine-blanche; on en greffe aussi quelquefois sur de petits Sauvageons de Poiriers, qui réussissent assez bien, & quelquefois sur des Coignassiers, & des Poiriers Greffés, mais le succès n'en est pas trop certain.

A l'égard des Pommes de coin on ne s'avise guere d'en greffer, attendu que les Coignassiers sont si aisément du fruit d'eux-mêmes; ils se peuvent cependant greffer les uns sur les autres; Ainsi on greffera des Coignassiers de Portugal sur ceux de France, on en peut greffer aussi sur des Poiriers, soit greffez, soit sauvageons.

La vigne ne se greffe que sur de vieux sèps d'autre vigne, & ne se greffe qu'en fente; on les étronçonne exprès pour cela, & quand la greffe est faite, il faut couvrir de terre l'endroit étronçonné, sans couvrir néanmoins les rameaux greffez, lardeur du Soleil, & la sécheresse seroient perir la greffe, si on la laissoit à l'air comme les greffes en fente des autres Arbres; il y a cela de particulier dans la greffe en fente de la Vigne, que cette greffe se met indifféremment soit dans le milieu, soit sur les côtez de la foughe étronçonnée, ce qui ne se peut pas faire à tous les autres Fruitiers greffez en fente, comme nous avons remarqué cy-dessus.

Les Nefliers se greffent soit sur des pieds d'autres Nefliers, soit sur une épine blanche, soit sur sauvageons de Poiriers, soit sur Poiriers greffez, soit sur Coignassiers.

Les Amandiers soit à coquille dure, soit à coquille tendre viennent plus ordinairement d'Amandes mises en terre, ou en greffe, si on veut les uns sur les autres.

CHAPITRE XVI.

Des Pepinieres d'Arbres fruitiers.

IL est bon de dire au commencement de ce Chapitre que nos Pepinieres demandent une terre, qui soit bonne, meuble, en bon labour, & qui ait au moins deux pieds & demy de profondeur; les rangs d'Arbres s'y mettent de deux à trois pieds de distance les uns des autres, selon que les Arbres en font ou plus, ou moins gros, & les Arbres s'y mettent dans les rangs à un pied & demy, deux, & trois pieds les uns des autres, & toujours suivant la proportion de leur grosseur; les Amandiers font de tous les sauvageons ceux qu'on presse le plus dans les rangs; or de ce que j'ay déduit dans le Chapitre precedent pour toutes les especes de fruits à greffer, il est facile de juger quelles sortes de sujets sont propres pour faire des pepinieres de chaque sorte de fruit.

Premierement pour les Poires il faut planter des sauvageons pris dans les taillis, & dans les forêts, ou des sauvageons venus de pepin, ou de ceux que les racines de vieux Poiriers poussent d'elles-mêmes, ou enfin planter des coignassiers, & que tout cela paroisse bien conditionné tant par les racines, que par la tige.

En second lieu pour la pepiniere de Pommiers si on en veut faire de tige, on plante d'assez gros sauvageons pris dans les bois, & les forêts, pour les greffer en fente, ou des sauvageons venus de pepin qu'on greffe en Ecusson, quand ils ont la grosseur de deux pouces, & qu'on laisse venir grands ensuite, pour être Arbres de tige; & si on veut faire une pepiniere pour Buisson, il faut planter des Pommiers de paradis, & les planter seulement à un bon pied l'un de l'autre dans les rangs; la raison de cette proximité est fondée sur le peu de racines que font ces sortes de petits Pommiers, qui par conséquent ne demandent pas grande place pour être élevez.

En troisième lieu pour faire la pepiniere de Pruniers il ne faut uniquement que des

des rejettons de certains Pruniers, sçavoir Saint Julien, Damas noir, Cerifette: on greffe en fente ceux qui sont assez gros pour la souffrir, & on greffe en Ecuillon les mediocres.

En quatrième lieu les bonnes pepinieres pour Pêchers doivent être des Pruniers de Saint Julien, & de Damas noir, qu'on greffe à œil dormant dans les mois de Juillet, & Août, ou d'Amandiers jeunes, c'est à dire d'Amandiers venus d'Amandes mises l'Hyver en bonne terre, & devenus au mois de Septembre ensuite de la grosseur d'un demy ponce, pour être greffez à œil dormant dans ce temps-là, les vieux Amandiers de deux, & trois ans sont presque toujours inutiles à greffer.

En cinquième lieu pour faire pepiniere des fruits à noyau rouge, sçavoir Cerifes, Griottes, Bigarreux il n'y a de sujets propres que les Merisiers à Merisès blanchâtres, ceux qui les sont noires ont d'ordinaire la sève si amere, que les greffes des bonnes Cerifes n'y prennent pas, ou languissent toujours.

Les Cerifiers de pied peuvent véritablement servir pour greffer les bonnes Cerifes, mais elles n'y sont pas si propres, que pour être greffées de Cerifes precoces.

En sixième lieu les Pepinieres de Figuiers se font de petits rejettons sortis des pieds des vieux Figuiers, ou de branches de deux ans couchées en terre, & entaillées à l'endroit le plus courbé, qu'on a couché dans cette terre.

En septième lieu pour la Pepiniere d'Azeroles il ne faut que de l'épine blanche, & quelque peu de Coignassiers.

En huitième lieu on ne fait point de Pepiniere de Vigne, ce n'est guères que sur des vieux pieds en place qu'on s'avise de greffer.

Enfin pour les Nefliers personne ne fait guères de Pepiniere particuliere, pour peu qu'on en ait, on en est suffisammentourny, une douzaine au plus de Nefliers sauvages, ou d'épine blanche, ou de Coignassiers sont capables d'en faire la provision des plus grands Jardins.

Devant que de passer à la sixième Partie, je croy qu'il n'est pas tout à fait hors de propos de dire mon avis sur les différentes manieres de treillage, afin qu'on se détermine d'abord à prendre celle que j'estime le plus, & qui franchement est aussi la plus noble, & la plus commode.

CHAPITRE XVII

Des différentes manieres de treillage, dont on se sert pour palisser.

DU moment que nous avons pensé à une clôture de murailles pour notre Jardin, sans doute nous avons voulu aussi y faire des Espaliers, & par consequent nous avons deu y preparer les choses necessaires pour palisser proprement, & commodement les Arbres, qu'on y doit planter.

La premiere observation que j'ay à faire à cet égard est, qu'on ne sçauoit avoir trop de precaution pour faire bien crépir les murailles, ou pour les faire enduire de plâtre, quand on en a la facilité telle, qu'elle est aux environs de Paris; car enfin il faut empêcher qu'il ne reste nulle part de ces petits trous où se nichent les rats, les mulots, les laires, les limaçons, les perçoreilles, & autres insectes qui de-

desolent les fruits, & d'ordinaire attaquent les plus beaux, & les meilleurs, & par-là donnent des chagrins continuels à nos curieux.

Quand les murs sont crépis de plâtre on a la facilité de palisser avec du clou, & des morceaux de cuir de mouton, ou de chamois coupé en lanieres, ou avec des morceaux de liseres d'étoffe, les unes & les autres larges d'un demy-doigt, & pour s'en servir on fait un grand nombre de petits morceaux de ces lanieres, ou liseres de la longueur d'environ un doigt, & s'étant muni d'un petit tablier à deux poches on met ces morceaux ainsi taillez dans l'une, & du clou dans l'autre, on enveloppe la branche d'un de ces morceaux de laniere, on approche la branche de l'endroit où l'on la veut appliquer, ensuite on presente le clou aux deux extremités de ces lanieres pliées, & placées par le dessous de la branche, & avec un petit marteau qu'on doit avoir, on frappe de maniere que ce clou perçant la laniere, & entrant dans le plâtre y attache cette branche pour faire la figure de nôtre Espalier, & cette maniere de palisser est assez agreable, mais elle est longue à faire; ces lanieres peuvent durer un an, ou deux; ce qu'on leur peut reprocher est, que quelquefois elles sont cause d'un accident en ce que les perçorcilles s'y refugient de jour, & en forment la nuit pour faire leur ravage.

Quand on n'a pas voulu se servir de ces lanieres, on a essayé trois, ou quatre autres manieres de palisser, les uns en toutes sortes, & sur tout en celles de terre, ou bauge, comme on fait en Beauſſe, & Normandie, on fait sceller de distance en distance des morceaux de chevron dans les murs d'environ deux pouces pour y attacher des lates, ou des échalias, ou des Perches, ou des Baguettes, les autres y ont fait sceller des os de cheval, ou de bœuf, pour appuyer les Perches dessus, & les y lier, & c'est à ces Perches qu'ils attachent par ce moyen-là les branches de leurs Arbres, les autres ont fait sceller une infinité d'os de pied de mouton fort près-à-près, & en ligne droite, & s'en servent pour lier à chacun une branche de leurs Espaliers; quelques-uns ont fait un treillage de lattes étroites cloüées les unes aux autres, par quarrés de dix à douze pouces chacun, & cetreillage étant fait par toises, ou demy-toises séparées, ils les appliquent & attachent aux murailles avec des clous à crochets, qu'on fait entrer dans les joints des pierres, c'est un ménage qui n'est pas mauvais, mais il n'est guere ny honnête, ny noble.

Quelques-uns allant encore davantage au bon marché se sont avisez de faire un treillage avec du fil de laton; ou du fil de fer de moyenne grosseur, ce fil soutenu par des clous à tête plate, fidez, ou scellez dans les murs; d'autres se sont contentez de mettre seulement des lignes droites de ce fil de fer, soit comme de simples montans, soit comme de simples traverses: ces dernieres manieres paroissent assez propres, mais elles ne sont guere bonnes, tant parce qu'elles ne sont pas assez solides, si bien que les grosses branches, qu'il faut quelquefois forcer, les rompent, ou les allongent, que parce que ce fil est sujet à blesser, & écorcher les branches, qui sont jeunes, & par consequent tendres, & ainsi leur font venir de la gomme qui les fait perir, joint que les jeunes branches se glissent trop facilement derriere ces fils, d'où il n'est pas aisé de les retirer sans les gâter.

La meilleure maniere de toutes, la plus commode, & la plus noble est de faire un treillage d'échalias, qui soit de bois de quartier, ou de cœur de chêne, chaque échalias doit être d'un pouce en quarré, & tant que faire se peut doit être sans noeuds: il faut qu'ils soient bien planés & navrés même aux endroits qui demandent de l'être; les échalias, qui ne sont pas planez, sont grossiers, & fort vilains à voir; j'avoüe que ce treillage coûte d'abord plus que les autres, mais il est de plus longue durée, & est sujet à moins d'entretien: regulierement la toise quarrée de ce treillage revient à 25. 26. 27. & 28. sols pour le bois, la façon du bois, le fil, la peine de l'Ouvrier.

Pour bien faire ce treillage, il faut avoir des crochets de fer faits exprés pour cela,

cela, ils sont quarrés, leur épaisseur est d'environ un quart de pouce, & leur longueur est d'un demy-pied, sans compter le bout qui remonte à angle droit à l'extrémité de dehors, & qui doit avoir environ un pouce & demy de long; l'extrémité qui doit entrer dans le mur, doit être fendue en deux petites branches écartées l'une de l'autre pour tenir plus solidement dans le mur, dans lequel elle doit entrer d'environ quatre pouces, c'est assez qu'il en reste deux en dehors.

Les crochets coûtent d'ordinaire un sol pièce, on les espace de trois, en trois pieds, & toujours en échiquier, à commencer le premier rang à un pied près de la superficie de la terre, & continuer jusqu'au haut du mur; les rangs de crochets doivent être mis sur une ligne fort droite, & être tous parallèles les uns aux autres, & voilà tout ce qui regarde les crochets.

À l'égard des échelas on n'a qu'à aller chez les Marchands de bois, on y en trouve de différentes longueurs, savoir de quatre pieds & demy, de six, sept, huit, & neuf; on en fait quelquefois de douze pieds, mais rarement, parce qu'il est trop difficile de fendre de si longues pièces de bois, on en prend de la longueur qu'on veut suivant la hauteur des murs qu'on veut garnir, on les vend à la bote, celle de quatre de pieds & demy coûte onze sols, & en contient quarante, celle de six coûte douze sols, & en contient vingt-cinq, celles de sept, huit, & neuf en contiennent aussi vingt-cinq, & coûtent un peu davantage.

Il est plus propre, & plus utile de faire les montans tout d'une pièce quand on peut, mais il n'est pas mal de les faire de deux, ou trois échelas tels qu'on les peut avoir, & il en coûte beaucoup moins: on les joint fort proprement l'un à l'autre en aplissant, & proportionnant juste les extrémités qu'on veut marier l'une à l'autre, & après cela on les lie bien ferré avec du fil de fer, & pour faire ce lien on se sert de petites tenailles faites exprès, avec lesquelles on tire à foy le fil de fer, & on le tord, on tourne en tirant jusqu'à ce que la ligature paroisse assez forte, & ensuite on rompt le bout près du nœud, & avec la tête de la tenaille on frappe ce nœud par en bas contre l'échelas, pour empêcher qu'il ne déborde, car autrement il pourroit blesser le Jardinier, ou la branche.

Dans la botte d'échelas il est à propos de prendre les plus droits, & les moins forts pour faire les montans qui paroissent toujours en dehors, mettant cependant par en haut le plus gros bout de ce montant, & on employera les plus forts à faire les traversés qui soutiennent tout l'ouvrage: régulièrement les quarrés, ou mailles de treillage doivent être de sept à huit pouces, ils sont vilains, si on les fait de dix, & douze pouces, & ils me paroissent trop petits pour des Espaliers, si on fait les mailles de cinq à six; on peut les employer pour ces sortes de cabinets de Jardinage, qui depuis quelque temps sont venus à la mode; un bon faiseur de treillage doit toujours avoir en main sa mesure réglée pour ses mailles, & l'appliquer soigneusement chaque fois qu'il fait un carré; il doit laisser un bon pouce de jeu entre l'échelas, & la muraille, & si par hazard les crochets se trouvent trop courts, il doit se servir d'un coin de bois pour le tenir entre l'échelas, & le mur, afin d'avoir plus de liberté, pour y passer les fils d'archal.

Ce n'est pas assez que pour les yeux ce treillage paroisse proprement fait, il faut par dessus cela qu'il soit solide, & on connoît s'il est assez, en prenant d'une main un côté de maille, & la secouant; car elle doit résister pour donner lieu de dire que l'ouvrage est bon.

Je ne veux pas oublier d'avertir que dans les encoigneures il ne faut qu'un seul montant pour joindre ensemble les deux treillages des deux murs qui se joignent, il y auroit de la mal-propreté si on en mettoit deux, l'un pour un pan de mur, & l'autre pour l'autre.

La dernière perfection de nôtre treillage consiste à être peint en premier lieu d'une couche de blanc de ceruse, & quand cette couche est sèche, il en faut mettre une seconde qui soit d'un beau verd de montagne.

On ne se contente pas seulement de faire du treillage appliqué aux murs, on en fait quelquefois pour une manière de contre-Espalier, & ce treillage se fait de quatre, cinq, ou six pieds de haut comme on veut, pour le rendre solide il faut que de six en six pieds il y ait des pieux de chêne de quatre pouces en quarré, & qu'ils soient enfoncés d'environ un bon pied avant dans la terre, & que l'extrémité de dehors soit pointuë pour durer plus long-temps, car si elle étoit quarrée, l'eau de pluye s'y arrêteroit, & la feroit pourrir; du surplus pour la grandeur, & pour le lieu du fil d'archal les mailles doivent être semblables à celles des Espaliers avec cette seule différence, qu'aux contre-Espaliers les échelas doivent être attachez avec des clous dans le corps du pieu, qui pour cet effet doit être entaillé pour recevoir ces échelas.

Fin de la cinquième Partie.

