

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

Chapitre XL

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

CHAPITRE XL.

De la taille de la Vigne.

DE tout ce que l'Agriculture assujettit à la taille, & qu'en effet on a coutume de tailler tous les ans, il n'y a ce me semble rien qui ait plus besoin d'être taillé, ny gueres rien qui paroisse plus aisé à l'être que la vigne: Deux propositions dont je suis persuadé, & que je prouveray cy-après; cependant on peut dire en passant que la terre ne nourrit gueres rien, qui soit sujet à plus d'accidens, ny qui soit en effet plus souvent affligé que cette vigne; mais aussi d'un autre côté on peut dire, qu'il n'y a rien sur la terre qui fût plus heureux qu'elle dans ses productions, si les souhaits de l'homme la pouvoient garantir de toutes sortes de malheurs: il ne seroit pas trop à propos de vouloir faire ici son apologie, ce n'est pas l'intention de ce traité, assez de gens la louent tous les jours, si bien que même, quand je la voudrois louer, j'aurois peine à trouver quelque chose à dire en sa faveur, qui ne fût pas fastidieux.

La preuve de la premiere proposition que je viens d'avancer, est fondée sur ce que constamment une Vigne, qui manque d'être taillée, perit en peu de temps, non pas à l'égard du pied qui travaille à son ordinaire, sans avoir aucun égard à ce qui se passe sur sa tête, mais à l'égard du Fruit, c'est à dire qu'elle ne donne ce Fruit ny si beau, ny si bien nourri, ny par conséquent si bon que celle, qu'on taille regulierement, parce que (vivace comme elle est, & peut-être plus qu'aucune plante que nous connoissons) quand elle se porte bien, elle a coutume de pousser furieusement en bois jusqu'à pousser en un seul Esté plusieurs branches, & même assez grosses, chacune de quatre à cinq toises de long, & chacune faisant en même temps une infinité de méchantes petites branches tout du long des grossés; c'est une verité que tout le monde sçait assez.

Or telles petites branches en fait de Vigne, non plus que le trop grand nombre de grandes & grosses, & longues en fait de Poiriers, n'ont nullement le don de la fertilité, au contraire elles y demeurent inutiles, & consomment même mal à propos sur le pied où elles se trouvent, une quantité considerable de seve, qui pourroit être employée à faire du fruit; il faut donc empêcher cette grande inutilité de tant de sortes de branches sur la vigne, ce qui ne se peut faire que par la taille, & par conséquent la Vigne a grand besoin d'être taillée, jusques-là même qu'il est moins pernicieux pour elle d'être mal taillée, que de ne l'être point du tout; car au moins cette taille quoyque mal faite ne laisse pas de faire un grand bien, en ce qu'elle empêche une dissipation de seve, qui se feroit dans de longues branches, que la taille aura retranchées, & qu'en même temps sur d'autres endroits du pied elle fait sortir des branches, qui seront plus heureuses, & plus utiles: il s'en suit de-là que dans notre Agriculture nous n'avons rien, qui ait tant besoin d'être taillé que la Vigne, aussi comme nous avons déjà dit, est-ce à la Vigne à qui nous devons les premiers commencemens de la taille, qui se pratiquent si utilement & par les Jardiniers, & par les Vignerons.

Ce qui m'a fait dire, que nous n'avons gueres rien qui paroisse plus aisé à être taillé que la Vigne (& voilà la seconde proposition) c'est qu'il n'y a ce me semble rien, qui punisse moins qu'elle les défauts, qu'on y fait en taillant: nous en avons

mille exemples tous les jours dans les Vignobles ordinaires, où rarement y voit-on un Vigneron assez habile pour sçavoir au vray la maniere de bien tailler la Vigne, & sçavoir par consequent rendre une bonne raison de ce qu'il fait, & cependant ces Vignerons quelques ignorans qu'ils soient, ne laissent pas tous les ans de faire une assez bonne vendange, pourvû que de la part des saisons il ne vienne rien de mal à propos pour l'empêcher.

Nous voyons donc que la Vigne quoy que mal taillée, pourvû que d'ailleurs le pied se porte bien, ne manque pas de produire beaucoup de beau bois, & par consequent beaucoup de fruit, si bien que j'ay eu raison de dire que rien n'est plus aisé à être taillé que la Vigne: car en effet comme les racines sont extrêmement agissantes, elles font une très-grande quantité de seve, laquelle par consequent fait de grandes branches nouvelles; & particulièrement sur celles qui ont été taillées l'année d'auparavant: Or chacun de ces branches nouvelles pousse ordinairement du fruit à son cinquième & sixième œil, & même assez souvent au septième, & ce qui est de particulier dans la Vigne, c'est qu'elle fait son fruit dans le même temps que ces branches sont produites; car ce Fruit ne vient pas ici après coup, comme il fait aux branches des autres Plantes frugifères; en effet on n'a que faire d'en espérer sur la Vigne, s'il n'est sorti au même moment que les branches sont sorties, c'est une vérité que personne n'ignore.

Communément donc chaque bonne branche nouvelle fait au moins deux belles grapes, si bien que rarement voit-on arriver le contraire, & voilà ce qui fait donner une assez honnête abondance de vin, mais quand chaque branche, ou au moins la plupart vont à faire trois grapes, ce qui arrive quelquefois, c'est pour lors que, comme on dit vulgairement, on a pleine année, autrement en terme de Vigneron on a pleine vinée; supposez toujours que ny la grêle, ny la gelée, ny les mauvaises pluyes, ny sur tout celles, qui venant au temps de la fleur font couler le Raisin, supposez, dis-je que ces sortes d'ennemis de la vigne n'ayent rien gâté dans ses productions.

Je n'ay que faire de dire dans ce Traité de la taille de la Vigne, de quelle maniere on la plante, & on la multiplie: outre que ce n'en est pas de lieu, c'est qu'il n'y a guères rien au monde qui soit moins inconnu que ces deux articles, je n'ay donc ici à parler que de la taille, qu'on y fait, croyant être nécessairement obligé d'en traiter à cause de quatre ou cinq sortes de Raisins, qui d'ordinaire ont entrée dans nos Jardins, & qui dans la vérité en font un des principaux agrémens, je veux dire les Muscats, & voilà les plus considerables: les autres sont les Chasselas, les precoces, les Corinthes, les Bourdelais même n'en font pas exclus, non pas véritablement par les mêmes raisons qui conviennent aux autres, mais par les raisons expliquées dans l'endroit, qui traite du bon usage des murailles de chaque Jardin, & qui fait voir qu'on a besoin du Bourdelois pour les feuilles, & pour le Verjus.

Je commence ce petit Traité de la taille de la Vigne par dire qu'entre les bons Raisins, qui font partie de notre Jardinage, & les Raisins ordinaires qu'on élève dans les Vignes, il y a sur tout cette grande différence, que dans nos Jardins nous ne demandons rien moins que l'abondance de grapes, & l'abondance de grains à chaque grappe: c'est des grapes extrêmement claires que nous souhaitons, pour y avoir peu de grains, pourveu qu'ils soient & gros, & fermes, & croquans, afin que, si la saison de la maturité est favorable, on en ait le plaisir qu'on s'est proposé, ce qui n'arrive point quand le grain est trop pressé; au lieu que dans les Vignes on a des vuës toutes contraires, & avec grande raison, c'est à dire qu'on y souhaite particulièrement l'abondance soit pour le nombre des grapes, soit pour la quantité des grains en chacune.

Je dis de plus que le terroir fort bon, & bien amandé n'est pas ce qu'il nous faut

faut pour faire de bons Raisins dans nos Jardins, & sur tout pour y faire de bons Muscats; c'est plutôt le terroir mediocrement gras, pourveu qu'il ne soit pas trop usé, pourveu qu'il soit bien exposé, & pourveu enfin que les pieds ne soient ny trop vieux, ny trop jeunes, & que, quand ils sont bien vigoureux, ils ne soient pas trop près les uns des autres, en sorte qu'ils se puissent faire confusion, toutes conditions necessaires pour la bonté du Muscat; & sans doute que pour y contribuer encore notablement c'est un grand secours que la taille habilement faite.

Or donc pour la faire habilement j'estime, que nous avons deux principales choses à examiner, premierement la vigueur de tout le pied qui est à tailler, & en deuxième lieu la grosseur, ou la force de chaque branche, sur laquelle la taille se doit faire; car pour ce qui est du temps qu'il faut tailler il n'y a rien autre chose à dire que ce qui a été dit pour le temps de la taille des Arbres, & en effet on doit faire à la taille de la Vigne toutes les mêmes considerations, qu'on fait à la taille des Arbres fruitiers.

A l'égard du premier point dont il est icy question, c'est à sçavoir la vigueur du pied (laquelle se fait connoître par la grosseur, & par le nombre des jets nouveaux) ce qu'il y a de principal à faire est, que constamment il faut laisser beaucoup de charge aux pieds, qui sont fort vigoureux, c'est à dire leur laisser beaucoup de coursons, je veux dire beaucoup de branches taillées, soit que ces pieds n'ayent encore qu'un seul bras, comme par exemple quand ils sont encore fort jeunes, soit qu'ils en ayent plusieurs, comme ils en peuvent avoir passé la cinq ou sixième année de leur Plan; mais toujours en l'un & l'autre cas il faut si bien ménager cette grande charge, qu'il n'y reste aucune confusion; & comme les pieds fort vigoureux doivent être grandement chargez, constamment aussi il faut à proportion laisser peu de coursons sur les pieds qui sont mediocrement forts, & en laisser encore moins sur ceux qui paroissent tres-foibles.

A l'égard du deuxième point qui regarde la grosseur de chacune des branches, sur lesquelles la taille se doit faire, supposé toujours les égards que je conseille pour les mieux placées, & dont je m'expliqueray cy-aprés; mais cela fait j'estime, que regulierement en toutes sortes de pieds il faut affecter de faire la taille sur les plus grosses branches, car en effet ce sont les meilleures, tout au moins ne la faut-il jamais faire sur les foibles: de maniere que, si l'ébourgeonnement qu'il est necessaire de faire tous les ans dans le mois de May, n'avoit pas ôté une infinité de petits jets, qui ont coutume de venir, soit sur la souche, soit sur quelque vieille branche, il les faut tous ôter dans le temps de la taille, les jets foibles ne produisant pas à beaucoup près comme sont les gros.

Les branches à tailler étant donc choisies, qui, comme nous venons de dire, doivent regulierement être & les plus grosses, & les mieux placées, il est question de regler la longueur qu'il faut laisser sur chacune: or cette longueur doit communément être faite à quatre bons yeux (qui sont les quatre premiers à les compter par l'endroit, ou la branche a pris sa naissance) à moins qu'on n'ait dessein de faire que tout d'un coup, ou peut-être en deux, ou trois ans de suite le pied de cette Vigne monte beaucoup plus haut qu'il n'est, ou qu'enfin on n'ait dessein de faire qu'en peu de temps il garnisse quelque endroit éloigné; car pour lors on luy peut laisser beaucoup davantage de longueur que celle, que nous venons de regler, mais c'est à la charge que, quand une fois on sera parvenu soit à cette hauteur, soit à cette distance proposée, il faudra, en cas qu'on s'en trouve bien, s'y maintenir toujours, comme on le peut aisément par le moyen de la taille que je pratique, & pour cet effet on n'aura qu'à affecter tous les ans de faire la taille de cette mediocre longueur, que je viens de marquer.

Et en la faisant aussi-bien que toute autre sorte de taille de Vigne, il y a ces deux précautions à prendre, qui sont assez importantes; la première qu'il faut couper à un bon grand pouce loin de l'œil, qui doit se trouver le dernier, c'est à dire se trouver à l'extrémité de la branche taillée, ou autrement cet œil, si la taille se faisoit plus près, en seroit blessé, & ne seroit pas un si beau jet, & la seconde qu'il faut toujours faire en sorte que cette taille ait sa pente, ou son talus tirant du côté opposé à ce dernier œil, afin que l'eau des pleurs, qui ne manque pas de sortir de l'endroit taillé quand la sève commence de monter, afin, dis-je, que cette eau des pleurs ne tombe pas sur ce dernier œil, car sans doute elle pourroit luy porter grand prejudice.

Or de ces quatre yeux ainsi laissez sur la taille d'un pied vigoureux, & sur tout s'il est en Espalier, on doit regulierement s'attendre, que chacun fera une branche nouvelle, & que chacune de telles branches nouvelles se trouvera, comme nous avons dit, chargée de deux, ou trois grapes de Raisins, c'est à dire que toute bonne branche taillée à quatre yeux, pourveu qu'il ne soit point arrivé d'accident à laquelle, ce qui arrive quelquefois; toute bonne branche ainsi taillée, die-je, peut produire quatre bonnes branches nouvelles, & cela avec huit, ou dix, ou douze grapes de Raisin pour l'Automne: si bien qu'un pied de Vigne, sur qui au Printemps on aura laissé deux bonnes branches taillées, pourra donner dans l'année vingt, ou vingt-quatre grapes; & un autre qui aura quatre bonnes branches, pourra donner jusqu'à une quarantaine de grapes, ainsi cela pourroit, pour ainsi dire, aller jusqu'à l'infini: bien entendu qu'il faut proportionner à la vigueur de chaque pied la charge, qu'il est bon de luy laisser en le taillant, & bien entendu aussi que telle abondance ne peut convenir qu'aux pieds de Vigne, qui sont en Espalier.

Je repete encore que dans la taille il faut faire grande difference entre la branche venue de la taille de l'année precedente, car de bonne foy la première ne doit être en quelque façon regardée que comme branche de faux bois, & par conséquent doit être entierement ôtée, à moins qu'il n'y en ait pas d'autre sur tout le pied, ou à moins qu'elle ne soit nécessaire, comme elle l'est assez souvent pour ravaler l'année suivante tout le pied sur elle, y étant obligé, tant parce que nous voulons nous tenir à la hauteur, que nous affectons, que parce que les vieux bois, c'est à dire les vieilles branches perissent enfin au bout de quelque temps, & qu'ainsi le vieux bois étant, pour ainsi dire, devenu infirme il devient par conséquent inutile; c'est pourquoy il ne faut pas manquer de l'ôter, dès qu'on s'en aperçoit.

Or donc si par les raisons susdites on a trouvé à propos de conserver quelques branches forties de la souche, par exemple une, ou deux dans un même endroit; en tel cas il les faut racourcir à deux yeux, & s'attendre qu'il en pourra sortir deux belles, & bonnes branches, sur lesquelles on aura lieu de faire tout le fondement des esperances, qu'on doit avoir pour le rétablissement d'un tel pied de Vigne, soit le pied tout entier, soit seulement une partie; & pendant cette année-là on aura continué de faire sa taille ordinaire sur quelque branche plus haute, en vue d'en avoir du Fruit pour l'année qui court, & en vue de la ruiner entierement après ce Fruit cueilly.

Nous avons dit ailleurs, que le Muscat a nécessairement besoin d'une assez grande chaleur, & avons ajouté, qu'autant qu'il en craint la mediocrité, ou le défaut, autant en craint il aussi l'excez: c'est pourquoy comme dans les climats mediocrement chauds, tel qu'est celuy de France, le Muscat a besoin de l'Espalier du Midy, ou au moins du Levant: aussi dans les Pays extrêmement chauds comme le Languedoc, & la Provence le Muscat craint ces sortes d'Espaliers, parce que la chaleur y étant trop vehemente le Raisin y sèche, & brûle plutôt que d'y meurir

il ne vient bien là qu'en plein air, mais véritablement il y vient miraculeux, si bien que toute l'industrie de l'homme n'en sçauoit faire venir de cette bonté dans les Pays un peu Septentrionaux: d'où vient que nous sommes obligez d'avoier que, comme nous pouvons nous passer des autres climats pour tout le reste des Fruits, par exemple pour des Pêches, Prunes, Poires, Pommès, & même pour les Figues, Melons, &c. nous sommes, dis-je, obligez d'avoier de bonne foy, que dans nos climats nous ne sçaurions approcher de la bonne fortune, qu'on a dans les Pays Meridionaux en fait de Muscats.

Il faut particulièrement être averti, que le Muscat ne vient jamais bon en treille fort élevée, il y est toujours ferre, menu, & molasse, & voilà pourquoy je ne conseille point d'y en avoier; il ne faut pas aussi, & particulièrement en Espalier le tenir si bas, que les grapes puissent toucher à terre, ou que l'eau des égouts y puisse faire rejallir du gravier, c'est la raison pourquoy j'affecte une hauteur de trois, quatre, ou cinq pieds au plus, & cela particulièrement pour le Muscat, en sorte que le Fruit à l'Espalier ne se trouve ny guères plus haut, ny guères plus bas; voilà ce que j'ay prétendu dire cy dessus, quand j'ay parlé d'une branche, qui étant grosse est bonne à tailler, pourveu qu'elle soit bien placée.

Cette hauteur est aussi fort bonne pour les Chassellas, le Corinthe, le Raisin precoce, &c. mais elle n'est pas si necessaire: on peut bien véritablement, & on le doit aussi, tenir toujours beaucoup plus bas que cela le Raisin, qui n'est pas en Espalier, quel qu'il soit, mais cependant il ne faut jamais s'éloigner de la maxime, qui défend qu'un Raisin, qui est pour manger cru, ne touche pas à terre.

La longueur de la taille de chaque branche de Vigne étant réglée, il est presentement question d'examiner plus à fond la charge, qu'il faut laisser à chaque pied, & cecy est le plus difficile, & le plus important.

Or quand de la taille de l'année precedente il en est venu trois, ou quatre branches, comme cela se peut, & arrive souvent; pour lors supposé que la Vigne soit à la hauteur que je viens de marquer, je commence par ôter entièrement celles qui sont foibles, & à l'égard des autres, si la mere branche n'est extrêmement vigoureuse, je n'en conserve jamais que deux, & ce sont les plus grosses, parce que, comme nous avons dit, ce sont sans doute les meilleures, choisissant toujours, autant que faire se peut, les plus basses, pourveu que la grosseur s'y trouve; car faute de cela je m'en tiens aux plus hautes: ensuite je les taille toutes deux, non pas véritablement pour les laisser l'une & l'autre d'une égale longueur, c'est à dire à quatre yeux, ce n'est que la plus haute des deux que je taille ainsi, & la nomme simplement la taille: à l'égard de la plus basse je ne luy laisse que deux yeux, & la nomme courson, & fait mon conte d'ôter entièrement l'année d'après cette plus haute branche, & toutes celles qui en seront venues, pour me reduire uniquement sur les deux, qui me doivent venir du courson; mais cela s'entend, en cas que selon mes souhaits, & les apparences ce courson ait bien reüssi; car s'il luy étoit arrivé quelque accident, en sorte qu'il n'eût point fait deux belles branches, ou peut-être n'en eût fait qu'une belle, je m'en tiens encore aux plus belles, & plus basses de la taille, soit pour en garder deux, si le courson a tout à fait manqué, ou tout au moins en garder une pour la taille, si le courson en a fait une, qui puisse servir de courson pour l'année d'après; voilà donc la maniere, que je continue tous les jours de tenter, pour ne me pas écarter de la hauteur, que j'affecte comme bonne & necessaire.

Je répons qu'avec une telle conduite accompagnée de labours, & des façons ordinaires, c'est à dire de branches couchées de temps en temps pour se mettre en jeu ne bois, quand le vieux commence de paroître usé, c'est à dire aussi avec le se-

cours.

cours de quelque peu de fumier, ou plutôt de quelque renouvellement de terre, quand on s'apperçoit de quelque deminution de vigueur, je répons dis-je, qu'avec une telle conduite on a réglément chaque pied de vigne toujours en bon état, on l'a vigoureux & sans aucune playe, on a de belles grapes, & par conséquent si la saison & le climat contribuent à donner la maturité nécessaire, on en a le plaisir qu'on s'étoit attendu d'en avoir.

Mais quand le pied de vigne, & sur tout le pied de muscat est extraordinairement vigoureux, comme on en trouve assez souvent, si bien que les trois, ou quatre branches qu'il a faites sur chaque taille, sont extrêmement grosses, j'affecte volontiers de les conserver toutes, les taillant les unes & les autres de la longueur cy-devant marquée tant les plus hautes pour la taille, que la plus basse pour le courson, & afin d'avoir place à ranger sans confusion toutes les jeunes qui doivent venir de celles-là, j'arrache quelque pied voisin, qui pourroit m'embarasser; j'affecte aussi quelquefois de choisir pour ma taille celle de ces branches, qui est la plus médiocre, faisant toujours mon courson sur la plus basse des grosses, & ensuite je coupe à un œil près les plus grosses voisines de cette médiocre, qui s'y pourra tailler: cela fait que sur ces manieres de moignons il se perd un peu de la furie du pied, & ainsi la branche médiocre, que j'ay choisie pour la meilleure, n'en est pas incommodée pour donner de ce fruit trop pressé, qu'elle auroit sans doute donné, si elle avoit reçu la vigueur de toutes; si bien donc qu'en tel cas je ne revale point les plus hautes sur les plus basses, comme je fais, quand le pied est médiocrement vigoureux.

Lorsque nos muscats sont en fleur, une des choses du monde que je leur souhaite le plus c'est celle, qui outre la gelée & la grêle doit être la plus redoutable pour les vignes, c'est à dire que je leur souhaite la pluie, pour faire couler une partie des grains, qui sans cela pourroient encore être trop drus, comme aussi seroient-ils & trop menus, & peut-être trop molasses; c'est pourquoy quand la nature ne me donne pas cette pluie que je voudrois, je tâche de la faire avec nos arrosoirs, & assez souvent je m'en trouve bien: véritablement l'embaras en est grand & incommode, à qui a beaucoup de pieds de muscats, mais au moins on peut l'affayer sur quelque petit nombre.

Que si l'année est extraordinairement sèche au temps de la maturité, & que mon terroir soit naturellement fort sec, j'arrose amplement le pied de mon raisin, & sur tout comme le fruit commence à tourner; un tel arrosement qu'on fait à propos dans le mois d'Aoust, contribué certainement à faire le raisin mieux nourri, & par conséquent plus ferme.

Quand la branche qui a du fruit, c'est à dire la branche nouvelle de l'année, quand dis-je cette branche n'est pas d'une grosseur furieuse, comme on en voit quelques-unes, je la ravalé dans le mois de Juillet jusqu'auprés du fruit, prenant cependant garde, que par le moyen de quelques feuilles voisines le fruit soit à couvert de la grande ardeur du Soleil, jusqu'à ce qu'il soit au moins à demi-meur; car approchant de maturité, & eecy doit passer comme une regle generale, il est bon que le raisin soit un peu découvert, pour luy faire prendre le coloris jaune qui luy sied si bien: le ravallement, dont je viens de parler, augmente la nourriture du fruit, & contribué assez souvent à le faire plus gros, & plus croquant, mais cela n'est pas toujours seur & infaillible, aussi ne le faut-il point pratiquer, quand les branches sont fort grosses; car autrement comme elles sont l'esté presque autant de petites branches nouvelles, qu'elles ont d'yeux, il arriveroit que telles branches deviendroient grosses, & par conséquent seroient une grande confusion, car même, quoy que les branches n'ayent été racourcies, elles ne laissent pas de pousser pendant

dant l'Esté beaucoup de ces fortes de bourgeons, qu'il faut soigneusement arracher comme fort inutiles.

Heureux ceux qui sont dans des situations, où tous les ans le muscat meurt bien : je ne puis m'empêcher d'envier un peu leur bonne fortune ; heureux aussi ceux, qui ayant du muscat dans un assez mauvais climat, & un assez mauvais fond y sont favorisés d'un tel Esté que celui, que nous avons en l'année 1676. car assurément cette année nous avons eu du muscat assez bon pour nous en contenter.

Mais ce n'est pas assez que nos pieds de raisins aient beaucoup de grappes belles, & peu chargées de grains, & que la saison soit favorable pour les faire bien mourir, nous avons encore de grands ennemis à craindre pour ces mêmes raisins, aussi bien que pour les Figuiers, & ce sont outre quelques gelées qui font tomber les feuilles, & outre quelques pluies qui étant longues & froides pourrissent les grains ; ce sont, dis-je, outre cela les oyseaux, & les mouches de plusieurs façons ; à l'égard des premiers pour se défendre de leur insulte, rien n'est meilleur qu'un raisseau, qu'on étend au devant de ce raisin, par ce moyen les oyseaux n'en sçauroient approcher, mais le remède n'est pas trop aisé, si on a beaucoup de muscats à mettre en seureté ; à l'égard des mouches on a le remède des fioles, qu'on remplit à moitié d'eau mêlée d'un peu de miel, ou d'un peu de sucre, c'est un expédient assez connu à tout le monde ; on met au col de ces fioles un peu de ficelle, avec quoy on les attache en differens endroits du voisinage des raisins, ces insectes ne manquent gueres d'y entrer, attirées qu'elles sont par la douceur du miel, ou du sucre, & seurent y perissent, dès qu'elles y sont entrées, parce qu'elles ne sçaivent pas retrouver le chemin d'en sortir ; il est certain que tout au moins on en détruit par ce moyen une bonne partie, si on ne vient pas à bout de les détruire toutes, qui est une chose qu'on ne peut guere prétendre ; mais toujours il ne faut pas manquer de vider ces fioles, dès qu'il y paroît beaucoup de ces mouches prises, ou autrement il ne s'y en prend plus, car la corruption & la puanteur qui s'y fait, empêchent les autres d'y venir : en même temps on renouvelle ces fioles d'eau, qui soit composée comme la première, & on les attache toutes de nouveau aux endroits où elles peuvent être utiles.

On se sert aussi de sacs de papier, ou de toiles pour enveloper chaque grappe, mais outre que la sujétion en est assez grande, & assez importune si d'un côté elle sert pour sauver les grappes encloses & contre les oyseaux, & contre les mouches, de l'autre côté elle empêche que le Soleil n'y imprime son coloris roux, qui rend le raisin si agreable à voir, & qui contribue à le rendre meilleur, & qui même marque plus visiblement sa parfaite maturité ; car de croire, que ce raisin s'en conserve plus long-temps meur, j'ay éprouvé que non ; & la raison en est que tout fruit commence à pourrir, dès qu'il est parfaitement meur, assez souvent même avant qu'il le soit, & d'abord qu'un grain est pourri, il gâte son voisin, & ce voisin en gâte un autre, & ainsi à l'infini, inconvenient tres-fâcheux, & qui n'est pas si-tôt découvert à des grappes enfermées, qu'en celles qui ne le sont pas : Car dès qu'un grain paroît pourri en celles-cy, on l'épluche, & par là on empêche qu'il ne fasse tort à ses voisins.

Je ne veux pas oublier d'avertir, que les années qu'il est un nombre infini de grappes, comme l'année 1677. il est bon d'en ôter une partie aux endroits, où il en paroît trop ; il est bon même d'éclaircir les grains aux grappes trop serrées, & de racourcir par l'extrémité d'en bas celles qui sont trop longues, car cette extrémité est toujours l'endroit qui meurt le moins bien, comme le haut est l'endroit qui meurt toujours le mieux.

106 DES JARDINS FRUITIERS, &c.

Je devrois encore avertir qu'on ne cueillie point de raisin, & sur tout de muscat, à moins qu'il ne soit entièrement meur; en effet la parfaite maturité est absolument nécessaire pour y faire trouver la douceur & le parfum, sans lesquelles rien n'est moins agreable que ce muscat, mais cét avertissement sera compris dans un des chapitres de la partie suivante; où j'examineray ce qui regarde la maturité de chaque fruit.

Fin de la quatrième Partie.



SIN-