

---



---

 CHAPITRE LXXIV.

*Description de la SARRIETTE; ses différentes espèces , ses propriétés , sa culture , etc.*

CETTE plante n'est pas d'une grande utilité pour la vie ; cependant, comme elle sert quelquefois , et qu'elle a d'autres propriétés , il faut lui donner rang avec les autres : on l'appelle *indifféremment Sarriette , Sadrée et Savorée.*

Il y en a quatre espèces, mais on n'en cultive qu'une utilement ; la seconde même ne nous est connue que par relation ; et les deux autres , qui sont peu répandues n'ont de mérite que celui de faire le plaisir des curieux.

La première espèce que nous cultivons forme une touffe arondie et branchue régulièrement , d'un pied environ d'étendue et de même hauteur; sa racine est simple petite et ligneuse ; son bois est dur, et ressemble à du bois sec ; ses feuilles sont étroites et oblongues , tenant le milieu entre celle du thym et celle de l'hysop ; ses fleurs sortent de place en place de l'aisselle des feuilles ; elles sont formées en gueule, parfaitement semblables à celle du thym, de couleur blanche tirant SU

## CHAPITRE LXXIV. 411

le purpurin. Lorsqu'elles sont passées, il leur succède des semences menues , presque rondes , de couleur d'ardoise, enfermées dans des capsules qui ont servi de calice aux fleurs.

Son principal mérite dans la cuisine est de relever le goût des fèves de marais avec lesquelles elle s'allie fort bien ; et il faut, pour cet effet, en semer un peu sur couche, qu'on replante ensuite au pied de quelque mur bien exposé, pour qu'elle vienne *en* même-temps que les premières lèves : elle entre aussi quelquefois dans certaines sauces qui demandent des herbes fortes. Les Allemands la mettent dans leurs choux confits, qu'ils appellent *Sauerkraut* , et prétendent qu'elle sert à les conserver plus long-temps.

Elle est beaucoup plus utile dans la médecine, et si bonne, qu'on l'appelle la sauce aux pauvres gens ; elle rétablit et fortifie l'estomac : sa décoction , seringuée dans l'oreille, est très-bonne dans les affections soporeuses , pour réveiller les malades : elle est également utile en gargarisme pour le relâchement de la luette , et pour l'inflammation des amygdales. La poudre de ses feuilles sèches , bue dans un verre de vin , soulage les maux de poitrine. Quelques auteurs étendent ses vertus beaucoup plus loin; mais je m'en tiens à celles qui sont le plus éprouvées.

## 412 DE LA SARRIETTE.

Sa culture est fort simple ; elle vient aisément en toute terre , et si aisément, qu'elle se reproduit d'elle-même tous les ans, sans aucun soin, dans les places où il y en a eu une fois : on peut s'en servir à tout degré de force jusqu'à ce qu'elle monte en graine ; et pour la recueillir, on la laisse **mûrir** au point qu'elle commence à se détacher des premières capsules; pour lors, on arrache les pieds entiers, et on les lie en paquets, qu'on suspend à un plancher : elle n'a pas besoin d'être exposée au soleil ; l'air suffit pour la perfectionner. Elle se conserve bonne quatre à cinq ans, lorsqu'on la laisse dans ses capsules.

Ceux qui sont dans le cas d'avoir besoin de cette plante pendant l'hiver doivent en arracher la quantité qu'ils jugent à propos, avant qu'elle ne fleurisse, et la faire sécher à l'ombre, attachée à un plancher qui ne soit pas extrêmement exposé aux mouches.

La seconde espèce , qu'on nomme la *Sariette de Candie* ne nous est connue , comme je l'ai dit plus haut , que par réputation; et il ne m'a jamais été possible de la voir. Suivant M. Chomel , qui en fait une courte description , son odeur est beaucoup plus agréable que celle dont j'ai parlé, et on en tire une huile essentielle qui a de grandes vertus. 11 compare ses

propriétés à celles du thym , et n'en dit pas davantage , mais c'en est assez pour nous faire regretter de ne la pas connoître. Il me paroît cependant, qu'étant commune en Candie, dont l'éloignement n'est pas bien considérable , les curieux en botanique ne devroient pas en demeurer privés.

Les deux autres que j'ai vues sans les avoir cultivées, sont toutes deux vivaces et forment un arbuste assez élevé : l'une a la feuille oblongue à-peu-près comme celle de l'estragon , et porte à ses sommités des bouquets de fleurs d'un blanc bleuâtre, portées sur un groupe de petits calices entassés les uns sur les autres , auxquels succède une graine petite et alongée, de couleur roussâtre , par laquelle elle se produit : on peut aussi la multiplier de ses rejetons. Il faut l'élever dans des pots qu'on sème dans la serre aux approches des élées.

L'autre a la feuille menue et alongée, et pousse de petites fleurs blanches tout le long *des* rameaux , qui s'épanouissent imperceptiblement; et comme elle est fort délicate, il faut l'enfermer de bonne heure dans une serre chaude : elle y conserve sa feuille tout l'hiver.

Je ne connois aucune qualité utile à ces deux espèces ; et les auteurs n'en ont rien dit.

## CHAPITRE LXXV.

*Description de la SAUGE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, etc.*

LA sauge est une plante vivace et aromatique ; j'en connois quatorze espèces différentes, et je sais qu'il y en a encore quelques autres moins remarquables que 1 je passerai sous silence.

Ces quatorze espèces sont la grande sauge, la franche, la petite de Provence, la grande à fleur purpurine, d'Espagne à fleur blanche, d'Espagne à feuille de lavande ; la jaune panachée, la frisée, celle qui porte des baies, la petite du Levant à large feuille, la grande du Levant ; d'Afrique à fleur jaune, d'Afrique à fleur violette et celle de montagne.

La grande sauge, autrement nommée *la grande espèce*, et en botanique *Spacellus Theophrasti*, fait une racine ligneuse et garnie de beaucoup de fibres ; sa feuille est alongée en ovale, médiocrement pointue, épaisse et chagrinée, d'un vert d'eau, couvert d'un petit duvet blanc, portée sur une queue rougeâtre, d'une odeur et d'une saveur forte et aromatique ; elle pousse plusieurs tiges branchues, et ligneuses,

Velues et rougeâtres aux extrémités , qui s'élèvent à trois pieds environs : ses fleurs naissent au bout des tiges, et sont portées sur des espèces d'épis; elles sont de couleur de bleu cendré, et forment un tuyau découpé par le haut en deux lèvres, dont la supérieure est voûtée , et. l'inférieure divisée en trois pièces. De la partie antérieure de cette fleur s'élèvent les étamines attachées ensemble , et disposées de telle sorte, qu'elles ne représentent pas mal l'os hioïde : le calice est un cornet qui pousse du fond un pistil composé de quatre embryons; ce pistil s'emboîte dans un trou qui est au bas de la fleur, et ces embryons deviennent dans la suite autant de semences presque rondes, enfermées dans une capsule qui a servi de calice à la fleur.

La sauge franche, que les botanistes nomment *Salvia minor aurita et non aurita* , est semblable en beaucoup de choses à la précédente; mais elle est plus fournie en feuilles, et ne s'élève pas si haut : son bois est aussi plus rouge et plus ligneux, et sa feuille plus alongée et plus étroite, ayant quelquefois des oreilles à sa base ; sort grain et sa couleur sont assez ressemblans, de même que sa fleur.

La sauge de Provence , nommée *Salvia folio tenuiore* , a la racine et le bois de ses tiges également ligneux ; mais ses feuille.; sont beaucoup plus petites, plus étroites 7

## 416 DE LA SAUGE.

et en plus grande quantité , étant comme entassées les unes sur les autres à l'extrémité des rameaux : sa fleur est disposée comme aux autres, mais d'un bleu vif.

La grande sauge à fleur purpurine, ne diffère de la première qu'en ce que sa fleur est rougeâtre , tirant sur le pourpre, et que l'odeur en est plus forte.

La sauge d'Espagne , à fleur blanche , diffère des précédentes , en ce que sa feuille est longue et étroite, d'un vert jaunâtre ; ses tiges sont aussi vertes peu velues, et sa fleur blanche : elle s'élève à deux pieds environ, et ne jette des rameaux qu'en petite quantité et assez maigres.

La sauge d'Espagne, à feuille de lavande, se désigne par son nom, ayant la feuille longue et étroite, un peu dentelée, plus blanche que verte, et forte ressemblante, par tous *ces* endroits, à la feuille de lavande : ses tiges sont aussi plus nues et plus blanchâtres qu'aux autres espèces.

La jaune panachée qu'on nomme autrement *l'omelette* , a la feuille jaspée de vert et de jaune , un peu obtuse : sur tout le reste même ressemblance avec les autres.

La frisée a la feuille large, presque ronde, dentelée et frisée sur les bords, portée sur une longue queue , d'un vert d'eau pâle , douce sur le doigt comme la guimauve , sans aucun grain marqué, et d'une odeur moins pénétrante que les autres : elle ne

s'élève qu'à un pied ou dix-huit pouces ; sa fleur est bleue, semblable aux autres.

La sauge qui porte des bais s'annonce par cette qualité particulière ; les botanistes l'appellent par cette raison *Salvia baccifera* : sa feuille est formée en cœur, d'un vert tendre, jaunâtre et veloutée ; ses tiges sont aussi régulièrement vertes, et son odeur assez douce : elle forme un arbuste fort élevé, et rapporte des petits fruits de la grosseur d'un pois, dans lesquels la graine se trouve renfermée.

La sauge du Levant, à large feuille, est totalement différente de toutes les autres par sa feuille qui est ailée, disposée comme celle du rosier ; mais l'impaire qui la termine, est considérablement plus grande que les *segmens* des côtés ; elle est aussi beaucoup velue, dentelée sur les bords et d'un vert de pré ; elle ne s'élève point, et ses tiges rampent sur terre : sa fleur est bleue et fort grande.

La grande sauge du Levant ne diffère des premières espèces que par sa feuille, qui est plus grande.

La sauge d'Afrique, à fleur jaune, s'élève en arbrisseau ; sa feuille est arrondie, unie sur les bords, veloutée, et d'un vert couleur de mer ; son bois est de couleur cendré, et sa fleur d'un jaune doré.

La sauge d'Afrique, à fleur violette, s'élève de même en arbrisseau : sa feuille

## 418 DE LA SAUGE.

est petite , presque ronde, un peu dentelée, d'un vert couleur d'eau blanchâtre ; son bois est couleur de noisette , et sa fleur violette.

La sauge de montagne, autrement nommée la sauvage, a la feuille grande large et molle, et son odeur tire un peu sur celle de l'ail ; sa fleur est jaunâtre , elle s'élève à trois pieds et plus ; mais ses tiges meurent tous les ans ; il faut la couper à fleur de terre à la fin de l'automne , et elle repousse au printemps : elle croît naturellement dans les bois montagneux, autour des buissons et des haies.

Quelques-uns prétendent que toutes ces espèces de sauges ne sont que des variétés de la première espèce , qui croît naturellement dans la Provence , et que les différences qu'on y remarque, sont venues peu à peu des *changemens* de terrain et de climat aussi bien que *de* la culture. Je ne saurois admettre cette opinion ; car ces espèces diffèrent trop notablement entre elles pour regarder ces différences comme de simples variétés : on y trouve une disproportion extrême dans la grandeur et la forme de la feuille, dans la couleur, dans le grain et dans l'odeur même : l'une s'élève plus, l'autre moins ; l'une a la fleur bleue, l'autre violette ou jaune ; celle-ci porte des fruits, etc. A tous ces caractères, on doit *reconnoître* une différence d'espèce ou

n'en plus admettre dans aucune autre plante; car il s'ensuivroit de-là qu'il n'y auroit plus qu'une espèce de choux , qu'une espèce de laitue, **etc.**, parce que leurs goûts et leurs autres propriétés sont toujours les **memes**, du plus au moins. Je conviens bien que les changemens de terre et de climat diminuent ou augmentent la vigueur d'une plante, de même que ses vertus; mais ils ne découpent pas sa feuille , si elle ne l'est pas **dans** son origine ; ils ne changent pas la couleur de la fleur du blanc au jaune. Qu'on transporte, si on veut , toutes ces espèces de **sauge** sur les rochers de la Provence, d'où on prétend qu'elles tirent leur origine , et je suis persuadé qu'elles y conserveront toujours les memes caractères de différence qu'elles ont ici. En un mot, l'une nous est venue d'Espagne, l'autre du Levant, l'autre d'Afrique , etc. Pourquoi prétendre que ces régions si écartées les unes des autres , puisé dans la même tige les espèces qu'elles nous ont communiquées, et que ces espèces n'aient pas pris naissance naturellement dans leur propre sein ? Chacun en concluera ce qu'il jugera à **propos**.

Les quatorze espèces dont j'ai fait la description , ont toutes les mêmes vertus, du plus au moins, les unes pouvant servir au défaut des autres ; cependant la sauge d'Espagne est réputée par les botanistes pour la meilleure; la petite sauge de Provence vient

## 420 DE LA SAUGE.

après et la sauge franche ensuite ; la sauge a des qualités particulières dont É ferai un article à part.

**Les** feuilles et les fleurs de cette plante, sont d'un usage très-utile et très-favorable dans les décoctions et fomentations aromatiques, pour fortifier les nerfs, pour raffermir les chairs, ramollir les tumeurs et dissiper l'enflure des plaies; elle est bonne également dans le scorbut, sur-tout si on bassine bien les gencives avec moitié de son jus , et autant de suc de cochléaria mêlé avec la salse pareille et la balauste ; elle fait passer les fleurs blanches ; mais il ne faut pas en donner aux femmes grosses, parce qu'elle pousse les règles.

On prend l'infusion des feuilles intérieurement pour les vertiges les vapeurs, l'assoupissement et les autres affections du cerveau, **qui** menacent de l'apoplexie, de la paralysie, etc. Elle ranime en même temps le mouvement des liqueurs et la circulation du sang. On en fait infuser huit ou dix feuilles dans un demi setier d'eau bouillante, qu'on boit tous les matins à jeun avec un peu de sucre , pendant **plusieurs** jours. La même infusion est très-utile dans la suppression des règles et des urines , dans les indigestions et *les* foiblesses d'estomac , dans les vents, la colique , le crachement de sang, pour tuer les vers, débarrasser le poulmon des asthmatiques ; l'effet en est

## CHAPITRE LXXV. 421

encore plus certain en fumant la feuille comme le tabac. L'infusion de cette feuille dans le vin , est souveraine aussi pour les maux de dent, en y ajoutant deux gros de bon tabac. L'eau distillée de la sauge, dont on bassine les plaies, les **mondifie** ; attirée par le nez elle arrête l'hémorragie, fortifie le cerveau et les membres, et en s'en lavant la bouche, elle resserre les gencives. Enfin, cette plante a tant de vertus , qu'elle passe dans l'esprit de plusieurs pour une plante universelle et propre à tous les maux ; c'est pour cela qu'un ancien a dit : *Cur moritur homo cui salvia crescit in horto ?* et c'est ce qui la fait nommer *Salvia* de Salves , sain. Cependant , quoiqu'elle soit salutaire en tout pays on accorde unanimement plus de vertus à celle qui croît dans les pays chauds, tels que la Provence. On prétend qu'elle attire les serpens et les crapauds qui s'entrelassent dans ses branches, et qu'ils répandent leur venin sur les feuilles , d'où il peut s'ensuivre de mauvais **effets** , outre qu'ils peuvent piquer ceux qui en **approchent** ; mais le remède à cet inconvénient est de mêler quelques pieds de rue qui les écartent.

La sauge sauvage, qui, au sentiment de M. Tournefort, est une espèce de German-drée , a le mérite de plus que les autres d'emporter la jaunisse et la fièvre tierce, en en prenant le suc ou l'infusion dans du vin;

et pour l'hydropisie , on donne journellement ici l'infusion de cette feuille dans du vin blanc dont on prend un verre de quatre heures en quatre heures , et on en éprouve de grands effets.

Cette plante pourroit se multiplier de graine ; mais comme il est plus facile de la multiplier de boutures, ou de pieds enracinés, et qu'on en jouit plutôt, on s'en tient là pour les espèces qui peuvent passer l'hiver en pleine terre; un vieux pied séparé en fournit une douzaine plus ou moins , qu'on replante au printemps ou dans l'automne , cela est égal ; et comme l'usage le plus ordinaire est d'en former *des* bordures autour des quarrés de potager , soit en dehors , soit en dedans , on tend un cordeau , et on ouvre une petite tranchée de sept à huit pouces de profondeur sur même **lar-**  
**geur** , et on l'enterre près à près jusqu'à l'extrémité de ses tiges , c'est- à- dire , à quatre pouces près , en foulant la terre avec le pied, après que la tranchée est comblée. Il est bien entendu qu'il faut raccourcir préalablement les racines. On n'y fait pas d'autre préparation, et il n'en manque point, pour peu que les pieds aient *des* racines. Cette plante n'est nullement délicate ; elle ne craint ni la gelée, ni la sécheresse, ni l'humidité ; cependant elle a plus de vertu dans les terrains secs que dans les terrains aquatiques; ainsi autant qu'on peut il faut

la placer suivant son goût. Elle se soutient dans la même place aussi long-temps qu'on veut ; mais comme elle s'élève et s'écarte trop passé trois ans, et qu'elle fait un vilain effet aux yeux, il convient de la détruire à cet âge, et de la renouveler.

Lorsqu'on la plante de boutures , il faut un peu plus de précaution; et c'est au printemps qu'on doit la planter, pour qu'elle ait le temps de s'enraciner pendant la belle saison. L'attention qu'il faut avoir, c'est de coucher les brins, d'appuyer le pied ferme dessus, après qu'ils sont recouverts de terre, et d'arroser souvent jusqu'à ce qu'ils soient bien repris ; mais le plus sûr, est de leur faire prendre racine sur couche, et au bout de six semaines , on peut les retirer avec un peu de motte, et les placer où on veut.

On observera que les deux sauges d'Afrique , la frisée et celle qui porte des baies , ne passent pas l'hiver en pleine terre ; il faut les mettre dans des pots, et les enfermer dans la serre aux approches des gelées; au printemps suivant, on les enterre avec les pots à une bonne exposition , car elles demandent beaucoup de chaleur,

---

---



---

 CHAPITRE LX XVI.

*Description du THYM; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, etc.*

**L**E thym est une plante aromatique et vivace, dont il y a cinq espèces principales, sans parler de plusieurs sortes de thyms sauvages, connues sous le nom de *Serpolet*. Ces cinq espèces sont, le thym commun des jardins à petite feuille, le panaché de Crète, à large feuille, et le citronné.

Le thym commun fait une racine ligneuse, garnie de beaucoup de fibres; il pousse une quantité de petits rameaux, qui s'élèvent à huit ou dix pouces et qui forment une touffe pleine et arondie; ces rameaux sont garnis dans toute leur étendue de petites feuilles oblongues et étroites, de couleur cendrée, d'une odeur forte et aromatique, et d'un goût âcre; ses fleurs naissent en manière de tête aux sommets des rameaux; elles sont petites, purpurines, formées en gueule, découpées par le haut en deux lèvres: à la fleur, succède une capsule qui renferme quatre graines presque rondes.

Le thym panaché ne diffère du précédent que par le panache de ses feuilles, qui sont en partie blanches, et en partie

## CHAPITRE LXXVI. 42Ç

cendrées ; et conséquemment c'est plutôt une variété qu'une différence d'espèce.

Le thym de Crète s'élève en arbuste à douze ou quinze pouces de hauteur et pousse beaucoup de rameaux grêles , **li- gneux** , garnis de petites feuilles opposées, menues , étroites , **blanchâtres** , d'un goût acre ; *ses* fleurs sont disposées de la même manière que les autres.

Le thym à large feuille, s'élève moins que les précédentes ; ses rameaux s'abattent contre terre, et sont en fort grand nombre ; ses feuilles sont oblongues, et beaucoup plus grandes, d'un vert obscur, et d'une odeur moins pénétrante : il est fort semblable d'ailleurs aux autres , soit par la racine , soit pour la fleur et la semence.

Le thym citronné ne diffère du précédent que par l'odeur, qui approche de celle **du** citron , d'où il tire son nom.

Ces cinq espèces ont à - peu - près les **êmes** vertus ; cependant le thym de Crète **seroit** préféré s'il étoit plus commun ; mais comme il est fort difficile à élever dans ce climat, on s'en tient aux autres, et particulièrement à la première espèce, qui se trouve dans tous les jardins.

On l'emploie en aliment avec les autres herbes fines , pour relever la saveur des viandes et du poisson, sur-tout des courts bouillons ; il n'a pas d'autre utilité.

En médecine , on s'en sert en beaucoup

## 426 DU THYM.

de cas ; il est résolutif, dessicatif, atténuant, incisif et discussif; il entre dans les décoctions et infusions aromatiques , et céphaliques dont on se sert si communément en fomentation , pour bassiner les parties nerveuses et musculieuses qui sont

- **affoiblies** ou trop gonflées. Sa poudre mêlée avec le miel et la farine d'orge, **sou-**  
**lage** la goutte sciatique, étant appliquée sur la partie souffrante en manière de cataplasme. Il fortifie le cerveau et atténue la pituite. Son principal usage est dans les affections tartareuses des poumons, comme l'asthme et la toux opiniâtre : on s'en sert de même pour la colique venteuse, pour exciter l'appétit , et aider à la digestion. Il convient extérieurement aux humeurs froides , aux contusions des yeux, à la goutte et à la paralysie.

Cette plante se multiplie de graine , de boutures et de pieds enracinés, mais plus communément de cette dernière manière que *des* deux autres : en la replante en **AU-**  
tomne ou au printemps , de la même manière que je l'ai dit pour la sauge et pour la lavande. La première espèce, la quatrième et la cinquième, résistent aux hivers, et ne demandent aucun soin particulier ; **mais** la seconde et la troisième ont besoin de la serre; il faut par conséquent les élever dans des pots. On renouvelle celle des jardins tous les trois ans ; elle forme des bordures

très propres autour des quarrés de potagers; et au temps de la fleur , elle répand une odeur très-agréable ; c'est alors qu'on en coupe ce qu'on juge à propos, pour les différens usages où on veut l'employer, car la fleur augmente beaucoup sa vertu ; et pomme c'est le fort de la sève , toutes ses parties sont plus spiritueuses.

## CHAPITRE LXXVII.

*Description du TOPINAMBOUR; ses usages sa culture , etc.*

**V**oici le plus mauvais de tous les légumes , dans l'opinion générale; **cepen-**  
**ant** le peuple, qui la partie la plus ombreuse de l'humanité , s'en nourrit :  
 dois par conséquent placer ce légume ec les autres.

Sa racine est un assemblage d'une **mul-**  
**titude** de petites racines et de fibres , entre  
 quelles naissent les bulbes qui y sont at-  
 hées sa tige est rameuse et élevée de  
 ois à quatre pieds, de la grosseur du pou-  
 ce, cannelée creuse et velue ; ses feuilles  
 nt grandes, oblongues et pointues, un  
 eu velues ; chaque rameau est terminé par  
 une fleur jaune, radiée , formée en soleil ,  
 dont tous les pétales sont appuyés sur un  
 calice disposé en boule , qui renferme la  
 graine; cette graine est menue , de couleur

brune. Ses fruits sont de la grosseur d'un oeuf, quelquefois deux et trois fois plus gros, d'une forme baroque, garnis de pointes et *de* noeuds dans leur circonférence, de couleur blanche en dedans, et rougeâtre en dehors.

Ce fruit qui fait tout l'objet de la plante, se mange à la sauce blanche , après avoir été cuit dans l'eau; d'autres le fricassent au beurre avec l'oignon : son goût approche assez de "artichaut ou du salsifis ; mais il est mollasse et pâteux : il se conserve tout l'hiver jusqu'à Pâques.

On l'emploie quelquefois dans la médecine, pour arrêter les cours de ventre, étant de sa nature détersif, astringent et pectoral : on le mange cuit , ou on en boit la décoction.

Cette plante est venue originairement d'Amérique, du pays des Topinambous , d'où elle tire son nom; et on l'appelle aussi *Pomme de terre*. Elle se multiplie de graine , ou de son propre fruit, qu'on replante au mois de mars , de la même manière que la truffe. Toute terre un peu meuble lui est bonne , et elle ne demande aucun soin particulier : on arrache les fruits aux approches des gelées, et on les met en tas dans la serre ; d'autres courent l'évènement de l'hiver , et les laissent en terre jusqu'au carême.

## CHAPITRE LXXVIII.

*Description de la TRIQUE-MADAME;  
ses propriétés sa culture, etc.*

A trique-madame, que d'autres appellent *Trippe-Madame*, est une espèce de petite joubarbe, qui croît naturellement sur les vieux murs, mais que la culture a perfectionnée.

Sa tige est petite, fibrée et noirâtre; elle pousse plusieurs tiges grasses, charnues tendres, rampantes, *revêtues* de beaucoup de petites feuilles oblongues, épaisses, grasses, pointues, d'un vert bleuâtre ou rougeâtre, remplies de suc : ses fleurs qui naissent au sommet des tiges sont petites, à plusieurs feuilles disposées en rose, et de couleur jaune; aux fleurs succède un petit fruit qui renferme cinq graines.

L'usage de cette plante se borne aux salades, où on la mêle avec les autres fournitures; et elle a ses partisans mais ce n'est pas le plus grand nombre.

On la substitue quelquefois en médecine à la joubarbe, étant humectante et rafraîchissante ; bonne en particulier, pour les hémorroïdes.

Elle se multiplie de graine, de boutures et de rejetons ; chaque pied fait beaucoup

de bras, qui, étant séparés et replantés, forment autant de nouveaux pieds ; elle réussit presque également de boutures, pourvu qu'on ait soin de les arroser souvent, et de les tenir à couvert du soleil pendant quelques jours.

On la met en planche à la distance d'un pied, et on l'arrose souvent ; c'est ce qui la rend tendre.

## CHAPITRE LXXIX.

*Description de la TRUFFE; ses différentes espèces, ses propriétés, sa culture, etc.*

**V**OICI une plante dont aucun auteur n'a parlé, et vraisemblablement c'est par mépris pour elle, qu'on l'a exclue de la classe des plantes potagères ; car elle est trop anciennement connue et trop répandue, pour qu'elle ait pu échapper à leur connoissance ; cependant il y a de l'injustice à omettre un fruit qui sert de nourriture à une grande partie des hommes de toutes nations. Je ne veux pas l'élever plus qu'il ne mérite, car je connois tous ses défauts, dont je parlerai ; mais j'estime qu'il doit avoir place avec les autres, puisqu'il sert utilement, et qu'il a ses amateurs. Ce n'est pas seulement le bas peuple et les gens de campagne qui en

vivent, dans la plupart de nos provinces **I** ce sont les personnes même **les** plus aisées des villes ; et je puis avancer de plus, par la connoissance que j'en ai, que beaucoup de gens l'aiment par passion. Je mets à part si c'est une affection bien placée, ou dépravation de goût ; il a ses partisans, cela me suffit.

Il y a deux espèces de truffes, qui ne diffèrent l'une de l'autre que par la couleur extérieure, l'une étant rouge , et l'autre blanche tirant sur le jaune : cette dernière est **préférée**, ayant moins d'âcreté que la première.

La plante qui la produit, fait une quantité de racines ligneuses, blanches et **me-**nues, garnies de beaucoup de chevelu : le fruit naît entre deux terres, et tient aux racines par une espèce de pedicule au nombre de vingt ou trente, les uns plus gros les autres plus petits: ce fruit est d'une forme alongée, arrondie aux deux extrémités, inégale, ayant des espèces d'yeux **enfon-****cés** tout autour, qui sont autant de germes de la plante, de la longueur *de* trois à quatre pouces, sur dix-huit lignes environ de grosseur diamétrale : il est revêtu d'une pellicule qui se lève aisément quand il est cuit: sa chair est blanche et ferme, un peu aqueuse, sans aucune odeur. La plante pousse plusieurs branches à-la-fois , qui sont dures et ligneuses presque triangulaires, de

couleur en partie verte et en partie rougeâtre, garnies de feuilles et de petits rameaux dans toute son étendue : ces feuilles sont disposées de la même manière que celles du rosier, et de grandeur approchante, d'un vert terne, velues aux sommités des tiges : il sort des aisselles des feuilles, quelques bouquets de fleurs portées sur une queue assez longue : ces fleurs sont d'une seule pièce, découpée en étoile, de couleur gris de lin, avec quelques étamines jaunes dans le centre, dont les pointes se réunissent et forment une espèce de quille ; elles sont portées sur un embryon qui se trouve au fond du calice, lequel se change en un fruit rond, de la grosseur d'une petite noix, qui est d'abord vert, et qui jaunit en mûrissant. Ce fruit est charnu, et renferme une quantité de petites graines, par lesquelles la plante se multiplieroit au besoin; mais on ne s'en sert pas.

Ce fruit est susceptible de toute sorte d'assaisonnement : on le coupe cru par tranches minces, et on le fait frire au beurre ou à l'huile, après l'avoir saupoudré légèrement de farine : on le fait cuire dans l'eau ; et après lui avoir ôté sa peau on le coupe par tranches, et on le fricasse au beurre avec l'oignon : on l'appête aussi à la sauce blanche ; d'autres le font cuire au vin, mais la meilleure façon est de le hacher après qu'il est cuit<sup>a</sup> et d'en faire une pâte  
avec

avec de la mie de pain, quelques jaunes d'œufs et des herbes fines, dont on fait des boulettes, qu'on fait roussir au beurre dans la casserole. Les gens du commun le mangent cuit simplement dans les cendres, avec un peu de sel; et dans *les* montagnes, on en fait du pain. Il s'en fait enfin une consommation très-considérable, particulièrement dans les provinces voisines du Rhône; et, outre qu'il sert de nourriture aux hommes, on en engraise les animaux. J'avouerais cependant que c'est un manger fade, insipide, et fort à charge à l'estomac; mais il a un certain goût qui plaît à ses amateurs: que peut-on objecter contre? et quand on est accoutumé à une chose, combien ne perd-elle pas de ses défauts? Un fait certain, c'est que ce fruit nourrit, et que par la force de l'habitude, il n'incommode point ceux qui y sont accoutumés de jeunesse; d'ailleurs, il est d'un grand rapport et d'une grande économie pour les gens du bas état: ces avantages peuvent bien balancer ses défauts. Il n'est pas inconnu à Paris; mais il est vrai qu'il est abandonné au petit peuple, et que les gens d'un certain ordre mettent au-dessous d'eux de le voir paroître sur leur table: je ne veux point leur en inspirer le goût, que je n'ai pas moi-même; mais on ne doit pas condamner ceux à qui il plaît et à qui il est profitable.

Je ne lui cannois aucune propriété pour  
Tome II

## 434 DE LA TRUFFE.

la médecine , les auteurs l'ont passé sous silence; mais on **avoit** imaginé, il y a quelques années, d'en faire *de* la poudre à poudrer, qui pouvoit suppléer, dans le temps de cherté des grains , à la poudre ordinaire. Elle eut d'abord quelques succès , et le Ministère aida de sa protection l'entreprise; mais à l'usage, on lui reconnut le défaut d'être trop pesante , et de ne pas tenir sur les cheveux , ce qui la fit échouer, et il n'en est plus question.

Cette plante se sème au mois de mars ; elle demande une terre meuble et grasse, labourée profondément : les uns font des trous avec le plantoir, et y jettent la semence : d'autres font des rayons avec la binette, et la répandent dedans , en la recouvrant de trois ou quatre pouces de terre ; cette dernière façon est la meilleure. Au reste, cette semence n'est autre que le fruit même qu'on coupe en six, huit ou dix morceaux, suivant sa grosseur; car, pourvu qu'il se trouve un œil dans chaque morceau, il n'en faut pas davantage. On peut également semer les petites truffes toutes entières , à la grosseur d'une noisette , qu'on met à part tous les ans quand on les arrache : on les espace à douze ou quinze pouces les unes des autres ; quand elles sont levées à une certaine hauteur, on les serfouit, il n'y faut pas d'autre culture. Quelques-uns cependant leur coupent la fanne

à moitié, quand elle est à-peu-près à sa hauteur, pour faire mieux profiter le pied ; d'autres l'abattent contre terre . et jettent une Léchée de terre dessus ; mais le plus grand nombre n'y fait rien ; et j'ai éprouvé qu'il vient fort bien sans aucune de ces **précautions**. On arrache les pieds aux environs de la Toussaints, et on détache les fruits, si la terre n'est pas trop scellée; la fourche convient mieux pour cela qu'aucun outil tranchant : on laisse un peu ressuyer le fruit, et on l'enferme ensuite, en observant qu'il ne faut pas une serre trop chaude , qui le feroit germer, ni une cave trop humide qui le feroit pourrir, ni aucun lieu où la gelée puisse pénétrer ; se trouvant bien placé, il se conserve jusqu'après Pâques.

Je dirai un mot en passant d'une autre espèce de truffe qui croît naturellement dans les étangs de quelques Provinces, particulièrement dans le Bourbonnois et dans la Bourgogne : on la nomme de plusieurs autres noms, *truie* ou *truffe d'eau*, *macre cornouelle*, *châtaigne d'eau*, *écharbot*, etc. Ce fruit est produit par une plante **aquatique** ; sa forme est cornue, de la grosseur d'une noix , son écorce brune , et son amande blanche ; son goût est douceâtre , approchant de celui de la châtaigne. On le prépare de différentes manières pour le manger ; les uns le font cuire dans la cendre comme les marrons , d'autres à l'eau

## 436 DE LA TRUFFE.

bouillante : on en fait du pain et une espèce de bouillie dans le Limosin, dont les enfans sont très-friands; quelques-uns les mangent crus comme les noisettes ; et tous les auteurs anciens et modernes qui en ont parlé, en remontant jusqu'à Dioscoride et Théophraste, l'ont loué comme un mets rafraîchissant et un aliment utile : on lui accorde même des propriétés pour certaines maladies : étant cuit et appliqué en cataplasme sur les inflammations , il les résoud ; son suc est fort bon aussi pour les maladies des yeux ; et sa décoction avec le miel en gargarisme , est très - propre à nettoyer les gencives ulcérées.

FIN.

# TABLE

DES

## MALADIES

Qui peuvent être guéries ou soulagées  
par l'usage des plantes potagères.

### A.

**IGREURS.** Voyez ESTOMAC.

(Mauvais) Voyez PESTE.

**MYGDALES.** (Inflammation des) *tome 2*, Sariette,

Page 411.

**PETIT;** pour l'exciter. *tome 1*, Absinthe, 186.

Ail, 194. *tome 2*, Estragon, 76. Laurier, 175.

Oseille, 286. Roquette, 393. Thym, 426.

**PLEXIE.** *tome 2*, Mélisse, 190. Moutarde, 255.

Romarin, 589. Roquette, 393. Saugé, 420.

**OUPISSÉMENT** ; pour le détourner. *tome 1*, Ba-

silic, 253. *tome 2*, Lavande, 166. Moutarde,

254. Roquette, 393. Sariette, 411. Saugé,

420.

**THÈME.** *tome 1*, Ail, 194. Anis, 202. Cerfeuil,

524. Chou rouge, 411. *tome 2*, Cran, 53.

pinard, 68. Fenouil, 84. Hysopé, 118. La-

ande, 167. Marjolaine, 187. Navet, 256. Oi-

on, 265. Romarin, 390. Saugé, 420, Thym,

26,

## B.

**BÉGAYEMENT.** *tome 2* , Lavande , t 67.

**BILE.** *tome 1* , Arroche 205. *tonze 2* , Epinard  
67. Oseille , 285. Patience , 500.

**BLESSURES.** *tome 2* , Lavande, 166. Oignon , 266  
Persil, 305. Romarin, 391.

**BRULURES.** *tome 1* , Alleluia, 200. *tome 2* , Courge  
50. Melongène, 248. Oignon, 265.

## C.

**CALCUL.** *Voyez* GRAVELLE.

**CANCER.** *tome 1* , Ail, 195. Chou, 366. *tome 2*  
Melongène , 348. Romarin, 390.

**CERVEAU ;** pour le fortifier. *tome 2* , Hysope, 118  
Lavande , 166. Marjolaine , 188. Mélisse, 190  
Sauge , 43e. Thym, 426.

**CHEVEUX;** pour les faire croître. *tome 2* , Garde  
robe, 95.

**COLIQUES.** *tome 1* , Absinthe, 186. Ail, 194. Anis  
202. Baume , 258. Cerfeuil, 324. *tome 2* , Fe  
nouil , 84. Laurier, 174. Mélisse, 190. Panais  
296. Rue, 398. Sauge, 420. Thym, 426.

**COLIQUE NÉPHRÉTIQUE.** *tome 2* , Corne-de-Cerf  
48. Oignon, 265. Pois chiche, 557.

**CONTUSIONS.** *tome 1* , Baume, 258. *tome 2* Hys  
pe , 118. Persil, 505. Romarin, 391.

**CONVULSIONS.** *tome 2* , Lavande, 167. Laurier  
175.

Cons DES PIEDS. *tome 1* , Ail , 195.

**CÔTÉS.** ( maux de ) *tome t* , Chou rouge,

**COUPURES.** *tome 1*, Baume, 258. *tome 2*, Persil, 505.

**COURS DE VENTRE.** *tome 1*, Absinthe, 186. Anis, 202. Chicorée sauvage, 357, *tome 2*, Corne-de-Cerf, 48. -Fève de marais, 88. Panais, 296. Patience, 299. Topinambour, 427.

**CRACHEMENT DE SANG.** *tome 2*, Pourpier, 564. Sauge, 420.

## D.

**DARTRES** ; pour les faire passer. *tome 1*, Clou, 566. *tome 2*, Persil, 505. Pois Lupin, 560. - Pour les faire revenir. *tome 2*, Moutarde, 254.

**DÉFAILLANCES OU MAUX DE COEUR.** *tome 2*, Lavande, 166. Mélisse, 190. Persil, 305. Romarin, 389.

**DÉGOUT.** *tome 2*, Roquette, 393.

**DENTS.** (*Mal de*) *tome 1*, Ail, 195. *tome 2*, Cresson de Fontaines, 59. Laurier, 175. Marjolaine, 187. Oignon, 265. Romarin, 391. Sauge, 420.

**DENTS AGACÉES.** *tome 2*, Oseille, 287. Pourpier, 204.

**DIARRHÉE.** Voyez COURS DE VENTRE.

**DIGESTION**; pour la faciliter. *tome 1*, Ail, 195. Anis, 201. Baume 258. Cerfeuil, 324. *tome 2*, Fenouil, 85. Laurier, 174. Poivre long, 361. Roquette, 393. Thym, 426.

**DYSSENTERIE.** *tome 2*, Oseille, 287.

## E.

**ÉCORCHURES.** *tome 1*, Artichaut, 208.

**ECROUELLES.** *tome 2*, Pois Lupin, 560. Romarin, 390. Rue, 398. *Voyez* HUMEURS FROIDES.

**ENGUEREMENT.** *tome 2*, Poirée, 320.

**ENFLURES DES PLAIES.** *tome 2*, Hysope, 117. Romarin, 390. Sauge, 420.

**ENGELURES.** *tome 2*, Navet, 257.

**ENGOURDISSEMENT.** *tome 2*, Laurier, 174.

**ENTRAILLES.** (Chaleur cl') *tome 2*, Citrouille, 151. Concombre, 32. Courge, 50. Epivard, 67. Melon, 194. Pimprenelle, 311.

**EPILEPSIE.** *tome 2*, Lavande, 166. Marjolaine, 188. Mélisse, 190. Pois, 326. Romarin, 389. Rue, 399.

**ERYSIPELE.** *tome 1*, Cerfeuil, 524.

**ESQUINANCIE.** *tome 2*, Echalote, 62..

**ESTOMAC.** (Aigreurs ou faiblesses cl') *tome 1*, Absinthe, 186. Ail, 194. Anis, 201. Baume, 258. *tome 2* Epinard, 67: Estragon, 76. Fenouil, 83. Lavande, 166. Laurier, 174. Marjolaine, 187. Poivre long, 561. Sarriette, 411. Sauge, 420.

**ETERNUEMENT;** pour le provoquer, *tome 2*, Moutarde, 253: Poirée, 520.

**ETOURDISSEMENT.** *tome 2*, Romarin, 390.

**EXTINCTION DE VOIX.** *tome 1*, Chou rouge, 411. *tome 2*, Poireau, 514.

## F.

**FEU VOLAGE.** *tome 2*, Oseille, 286. Pois chiche, 358.

**FIÈVRE ARDENTE.** *tome 1* Alleluia, 199. *tome 2*, Laitue, 121. Mâche, 180. Melon, 194. Pourpier, 564:

**FIÈVRE INTERMITTENTE.** *tome 1*, Absinthe, 187.

Céleri, 308. *tome 2*, Fenouil, 85.

LENTE. *Voyez* PHTHISIE.

MALIGNE. *tome 1*, Alleluia, 199. *tome 2*, Fenouil, 84. Persil, 306. Rave et Radis, Salsifis, 401.

— PUTRIDE. *tome 2*, Fenouil, 84.

— QUARTE. *tome 1*, Céleri, 309. *tome 2*, Fenouil 84. L'Épicerie, 179.

TIERCE. *tome 2*, Romarin, 590. Saugé, 421.

FISTULE. *tome 1*, Chou, 566. *tome 2*, Romarin, 590.

LEURS-BLANCHES. *tome 2*, Saugé, 420.

LUXION DE TÊTE. *tome 1*, Basilic, 253.

OIE. (Maladies du) *tome 1*, Absinthe, 186. Alleluia, 199. Câpre, 279. Chicorée sauvage, 357. *tome 2*, Epinard, 68. Laurier, 175. Pois Lupin, 560.

FULURES. *tome 2*, Lavande, 166.

FROISSURE. *tome 1*, Artichaut, 208.

## G.

GALE. *tome 1*, Ail, 195. *tome 2*, Cresson, 56.

pis Lupin, 360. Romarin, 390.

GANGRENE. *tome 2*, Romarin, 391.

GNCIVES ULCÉRÉES. *Voyez* ULCÈRES DE LA

GLAMES. *tome 2*, Fenouil, 85.

GORGE. (Maux (le) *tome 2*, Raiponce, 370.

GOUTTE. *tome 1*, Arroche, 205. Chicorée sauvage, 357. Chou, 565: *tome 2*, Courge, 50..

Cresson de Fontaines , 59. **Mâche** , 181. Moutarde, 254. Thym , 426. *Voyez* SCIATIQUE.

**GRATTELLE.** *tome 1.* Cresson de Fontaines, 57.

**GRAVELLE.** *tome 1,* Ail, 194. *tome 2,* Concombre, 52. Haricot, 98. Patience, 298. **Percepierre** 302. Pimprenelle , 311. Pois chiche , 358.

## H.

**HALEINE.** (Mauvaise) *tome 2,* Persil, 305. Romarin , 389.

**HÉMORAGIE.** *tome 2,* Corne-de-Cerf, 48. Pimprenelle, 311. Pourpier, 564. Sauge, 420.

**HÉMORROÏDES.** *tome 1,* Betterave, 265. Cerfeuil, 323. *tome 2,* Laitue, 121. **Melongène** , 248, Oignon, 266. Poireau, 314. **Poirée** , 320. Trique-Madame , 429.

**HOQUET.** *tome 1,* Anis, 201.

**HUMEURS ÉPAISSES.** *tome 1,* Bourrache, 274.

**FROIDES.** *tome 1,* Ail , 10. *tome 2,* Moutarde , 254. Romarin , 391. Thym, 426. *Voyez*

**ÉCROUELLES.**

**HUMEURS.** (Âcreté d') *tome 2,* **Mâche** , 181.

**HYDROPIE.** *tome 1,* Absinthe, 186. Ail, 194. Cerfeuil , 324. *tome 2,* Cran , 53. Cresson de fontaines, 58. Fève de Marais, 88. Patience, 298. Rave, 575. Sauge, 421.

## I.

**JAUNISSE.** *tome 1,* Absinthe, 186. Cerfeuil, 323. Chicorée, 346. Chicorée sauvage, 557. *tome 2,* Oseille , 286. Patience, 20. Percepierre , 302. Pois chiche , 357. Romarin, 389. Sauge , 42

**INDIGESTIONS.** *tome 2,* Fenouil, 85. Marjolaine,

187. Moutarde, 255. Roquette, 595. Rue, 397  
Sauge, 420.

**INFLAMMATION**, *tome 1*, Arroche, 205. Cerfeuil, 324. Chicorée, 546. Chou rouge, 411. *tome 2*, Epinard, 67. Laitue, 121. **Melongène**, 248. Truffe d'eau, 455.

**INSOMNIE**, *tome 2*, Laitue, 121.

## L.

**LAIT**; pour le **dissiper**, *tome 1*, Chou rouge, 411. *tome 2*, Courge, 50. Persil, 505. - Pour le faire venir, *tome 1*, Chou, 366. *tome 2*, Fenouil; 85. L'Épicerie, 179. Pois chiche, 357. - Pour le résoudre quand il est grumelé, *tome 1*, Baume, 258.

**LÈPRE**, *tome 1*, Chou, 566.

**LÉTHARGIE**, *tome 2*, Mélisse, 190. Moutarde, 255.

**LOUPES**, *tome 1*, Cerfeuil, 325.

**LUETTE**. (Relâchement de la) *tome 2*, Sarriette, 411.

## M.

**MAL CADUC**, *tome 2*, Mélisse, 190.

**MAMELLES**. (Dureté des) *tome 2*, Persil, 505. Pois chiche, 357.

**MATIÈRE FÉCALE RECUIE**; pour la détremper et l'évacuer. *tome 1*, Arroche, 205. *tome 2*, Poirée, 5 /9.

**MÉLANCOLIE**, OU AFFECTION **HYPOCONDRIAQUE**. *tome 1*, Bourrache, 274. *tome 2*, Cresson de Fontaines, 58. Mâche, 181. Moutarde, 253. Ramarin, 590.



**MEURTRISSURES.** *tome t*, Cerfeuil, 324.

MIGRAINE. *tome 2*, Laitue, 121. Lavande, 166.

Oignon, 265. Poirée, 320.

Md is. *Voyez RÈGLES.*

MORSURES DE CHIENS **ENRAGÉS.** *tome 2*, **Echalote**

-62. Oignon, 265. Oseille, 286, Rue, 399.

DE CHEVAUX. *tome 2*, Haricot, 98.

- DE SERPENS et DE **VIPÈRES**, *tome 2*, Romarin, 591. Rue, 399. Salsifis d'Espagne, 402.

MULES **DES TALONS**, *tome 2*, Oignon, 266.

### N.

*tome 2*, Mâche, 181. Oignon, 265.

NERFS. (Maladies des) *tome 2*, Lavande, 166. Laurier, 175. Romarin, 391. Saugé, 419. Thym, 4<sup>25</sup>. —

NEZ. (Saignement (lu) *tome t*, **Alleluia**, 199.

### O.

OBSTRUCTIONS. *tome 1*, Absinthe, 186. Céleri, 309. Chicorée sauvage, 357. *tome 2*, Concombre sauvage, 29. Hysope, 318. Laurier, 175. Patience, 298. Perce-pierre, 302. Pois Lupin, 360. Romarin, 38g.

ODEUR; (Mauvaise) pour l'écartier. *tome 2*, Lavande, 166.

OREILLES. (Brouissement d') *tome 2*, Oignon, 266.

### P.

**PALES-COULEURS.** *tome t*, Cerfeuil, 323. *tome 2*, Moutarde, 253. Patience, 298.

PALPITATIONS DE COEUR. *tome 2*, Mélisse, 190.

PARALYSIE. *tome 2*, Lavande, 167. Laurier, 175.

Mélisse; 190. Moutarde, 255. Romarin, 589.

**Roquette**, 393. Sauge, 420. Thym, 496.

- DE LA LANGUE. *tome 2*, Cresson de Fontaines, 59..

PEAU. (Maladies de la ) *Voyez* GALE, **LÈPRE**, etc.

PEAU enlevée par les caustiques , *tome 2* , Poirée , 319.

PERTES DE SANG. *tome 2*, Pourpier, 364.

PESTE et MAUVAIS AIR. *tome 1*, Ail, 194. Alle-

, 199. *tome 2*, **Echalotte**, 62. Estragon ,

77. L'Épicerie , 179. Oignon, 264. Oseille,

286. Rue, 398.

**PHRÉNÉSIE**. *tome 2*, Concombre, 32.

**PHŒYSIE**. *tome 1*, Capucine, 285. *tome 2*, Cran, 53.

PIERRE. *tome 1*, Ail, 194. Carotte , 298. *tome 2*,

Corne-de-Cerf, 48. **Echalotte**, 62. Percepière,

502. Pois chiche, 357.

PITUIE. *tome 2*, Moutarde, 253. Roquette, 394.

Thym, 425.

PLAIES; pour les déterger et les mondifier. *tome 2*, Corne-de-Cerf, 48. Sauge, 420.

**LEURÉSIE**. *tome 1*, Bourrache, 274. Cerfeuil, 525. *tome 2*, Poireau, 314.

ITRINE. ( Maux de ) *tome 1*, Céleri, 309. Chou rouge, 411. *tome 2*, Cresson de Fontaines, 58.

**Épinard**, 67. Hysope, 118. Marjolaine, 188.

Navet, 256. Poireau, 514. Salsifis d'Espagne, 402. Sariette, 41 I.

**POLYPES DU NEZ.** *tome 2*, Cresson de Fontaines, 59.

**POUMON.** (Maladies du) *tome 1*, Chou rouge, 411. *tome 2*, Cresson, 56. Hysope, t 18. Poireau, 314.

Poux; pour les faire mourir. *tome 1*, Ail, 195. *tome 2*, Lavande, 167. Rue, 599.

**PUNAISES;** pour les détruire. *tome 2*, Lavande, 167. ■

## R.

**RATE.** (Maladies de la) *tome 1*, Absinthe, 186. **Câpre**, 279. *tome 2*, Cresson, 5G. Laurier, 75.

**RÈGLES.** (Suppression des) *tome 1*, Absinthe, 188. Baume, 258. Carotte, 298. Céleri, 309. *tome 2*, Concombre sauvage, 30. Cresson de Fontaines, 58. Garderohe, 95. Hyssope, 118. Laurier, 175. **L'Épicerie**, 179. Marjolaine, 187. Mélisse, 190. Percepierre, 302. Pois Lupin, 360. Rue, 397. Salsifis, 402. Saugé, 400.

**RHEINS.** (Maladies des) *tome 1*, **Alleluia**, 199. *tome 2*, Concombre, 32. Garderobe, 95. Rave, 565.

**RESPIRATION.** ( Difficulté de ) *tome 1*, Anis, 201.

**RHUMATISME.** *tonie 2*, Lavande 166. Laurier, 174. Mâche, 181. Moutarde, 254. Oignon, 266. Romarin, 391.

**RHUME,** *toute 2*, Marjolaine, 188.

**ROUGEOLE**, *tome 2*, Cresson, 56. Fenouil, 84.

**ROUSSEUR** ou **TACHES AU VISAGE**. *tome 2*, Fève de Marais, 88. Oignon, 266.

## S.

**SALIVATION** ; pour l'exciter. *tome 2*, Estragon, 76.

**SANG**. ( Fermentation du) *tome 1*, Alleluia, 199. Chicorée, 346. *tome 2*, Oseille, 286. -Pour le rendre fluide, *tome 1*, Cerfeuil, 324. *tome 2*, Hysope, 118. Oseille, 286. Sauge, 420. - Pour le purifier. *tome 1*, Cerfeuil, 524. Chicorée sauvage, 357. *tome 2*, Cresson de Fontaines, 58.

**GAILLÉ** ; pour le dissoudre. *tome 1*, Cerfeuil, 324.

**GRUMELÉ** **EXTRAVASÉ**. *tome 2*, Hysope, 118.

**SCIATIQUE**. *tome 2*, Moutarde, 254. Thym, 4<sup>25</sup>.

**SCORBUT**. *tome 1*, Ail, 194. Alleluia, 199. Céleri, 308. *tome 2*, Cran, 53. Cresson, 56. Cresson de Fontaines, 58. Estragon, 77. Mâche, 181. Moutarde, 253. Oseille, 286. Pourpier, 564. Roquette, 393. Rue, 399. Sauge, 4<sup>20</sup>.

**SÉROSITÉS**. *tome 1*, Basilic, 263. *tome 2*, Marjolaine, 187.

Soir; pour l'apaiser. *tome 1*, Alleluia, 198. *tome 2*, Courge, 50. Oseille, 286. Pourpier, 554.

**SUEURS**; pour les exciter. *tome 1*, Bourrache, 274. *tome 2*, Fenouil, 84. Pimprenelle, 511.

44<sup>8</sup> **T A B L E****T.**

**TEIGNE.** *tome I* . A il , 195..

**TÊTE.** (Maux de ) *tome i* , **Alleluia** , 199. Anis, 201. Basilic, 253. *tome 2* , Poirée, 390.

**TESTICULES.** (Tumeurs des) *tome 2* , Pois chiche, 358.

**TORTICOLIS**, *tome 2* , Marjolaine, 188.

Toux, *tome I* , **Chou** rouge, 411. *tome 2* , **Epinard** , 67. Fenouil, 84. Hysope, 118. Marjolaine, 187. Navet, 256. Oignon , 265. **Pois** , 325. Roquette, 394. Thym, 425.

**TRANCHÉES.** **Tome 1** , Ail, 194. Anis , 202. - **DES ENFANS.** *tome 1* , Baume, 259.

**TREMBLEMENT.** *tome 1* , Chou , 365. *tome 2* **La vande** , 167.

**TUMEURS.** *tome 1* , Arroche, 205. *tome 2* , Fenouil, 84. Fève de Marais, 88. Haricot, 98. Laurier, 174. Oseille, 286. Poireau , 514. Poirée, 520. Pois Lupin, 560. Sauge, 419.

**V.**

**VAPEURS**, *tome 2* , Concombre sauvage, 50. Lavande , 166. .Mélisse , 190. Moutarde , 253. Panais, 296. Sauge, 420.

**VAPEURS HYSTÉRIQUES.** *tome 2* , Lavande, 166. Moutarde, 255. Romarin, 390. Rue, 397.

**VENIN**; pour lui résister. *tome 9* , Estragon, 76. L'Epicerie, 179.

**VENTRE** ( Dureté du ) *tome 1* , Arroche, 205. Asperge , 997. Chou rouge , 411. *tome 2* , Epinard, 67. Patience, 298. Poirée, 319.

**VENTS.** *tome 1*, Anis, 202. Arroche, 205. Paume, 258. Céleri, 309. *tome 2*, Estragon, 76. Fenouil, 84. Garderobe, 95. Laurier, 174. L'Épicerie, 179. Marjolaine, 187. Panais, 296. Poivre long, 361. Saugé, 420.

**VÉROLE.** (Petite) *tome 2*, Fenouil, 84. Persil, 306. Rue, 599. Salsifis d'Espagne, 402.

**VERRUES.** *tome 1*, Alleluia, 198. Chou, 365.

**VERS**; pour les faire mourir. *tome 1*, Absinthe, 186. Ail, 194. Chicorée sauvage, 357. Chou, 366. *tome 2*, Cresson, 56. Garderobe, 95. Lavande, 167. L'Épicerie, 159. Pois chiche, 357. Pois Lupin, 360, Pourpier, 364. Rue, 597. Saugé, 420.

**VERTIGES.** *tome 2*, Lavande, 167. Marjolaine, 88. Mélisse, 190. Romarin, 389. Saugé, 420.

**VESSIE.** (Maux de 1<sup>a</sup>) *tome 2*, Concombre, 32. Laurier, 175. Rave, 375.

**ULCÈRES.** *tonie t*, Chou, 366. Chou rouge, 412. *tome 2*, Pois Lupin, 360.

DE LA **BOUCHE.** *tome 1*, Céleri, 309. *tome 2*, Pourpier, 364. Truffe d'eau, 455.

Voix. Voyez **EXTINCTION.**

**VOMISSEMENT**; pour l'arrêter. *tome t* Baume, 258. *tome 2*, Estragon, 77. - Pour le provoquer, Persil, 305.

**URIVE.** (Rétention ou difficulté d') *tome 1*, Absinthe, 186. Ail, 194. Artichaut, 208. Asperge, 227. Bourrache, 24. Capucine, 285. Céleri, 309. Cerfeuil, 324. *tome 2*, Cornes-de-Cerf, 48. Cran, 55. Echaloûte, 62. Estragon, 76. Fève de

## 450 TABLE DES MALADIES.

de Marais, 88. Garderobe, 95. Hysope, 118. Laurier, 175. Marjolaine, 187. Mélisse, 190. Melon,, 195. Percepierre , 502. Pimprenelle, 511. Pois chiche, 357. Pois lupin, 360. Roquette, 393. Sauge, 420.

### Y.

YEUX (Maladie des) *volume* 2, Courge, 50. Fenouil, 84. Hysope, 118. Oseille, 286. Romarin, 58g. Thym, 426. Truffe d'eau, 435.

*Fin de la Table der Maladies.*

TRAITÉ  
DE LA CULTURE  
DES  
PÊCHERS.

*NOUVELLE EDITION,*

Revue, corrigée et augmentée.

A PARIS,

Chez DELALAIN fils, Libraire, quai des  
Augustins, N<sup>o</sup>. 58.

---

Au XI, 1802.



---

## PRÉFACE

**U**N E sagesse déplacée est une véritable folie. Vouloir ramener les hommes à son goût, quelque raisonnable qu'il soit, est de toutes tes entreprises la moins sensée. Chaque siècle a ses moeurs, qu'il ne faut point contredire. On tenteroit inutilement d'en introduire même de plus sages ; le plus court est de suivre les siennes, sans s'épuiser en raisonnemens pour tâcher d'y faire plier les autres. Philosophe par tempérament, et peut-être par réflexions , irai-je vanter aux mondains les charmes de la retraite, incompréhensibles à ceux qui n'ont pas le coeur fait pour elle ? Le Jardinage est mon attrait; j'en fais depuis bien *des années* l'amusement de mon loisir, et la plus solide occupation de ma vie. Est-ce une raison pour étaler tout le mérite de cet exercice ? Je ferois, ce me semble, aussi bien qu'un autre la peinture de l'âge d'or, oit la culture de la terre étoit le plus noble des arts, comme cela est encore le plus utile. Je pourrois rappeler les hommes à leur vocation naturelle, et orner ce discours de descriptions touchantes, qui ne feroient guères plus d'impression sur la plupart de mes lecteurs, que la vue d'un beau paysage placé clans le cabinet d'un richard, n'en fait sur ces hommes du siècle , accoutumés au faste et au bruit des villes ; mais ce n'est-là ni ma mission, ni mon objet. Je ne cherche point à inspirer le goût du Jardinage ; j'écris pour ceux

qui l'ont déjà; et ce petit ouvrage destiné à leur instruction, ne doit rien offrir d'étrange au but que je propose.

Ma naissance et le train des affaires où je fus engagé dès ma jeunesse, **devoient**, ce me semble, ne **laisser** ignorer pour toujours tout ce qui appartient au Jardinage ; mais qui peut répondre des **événemens** ? D'une vie agitée et contrainte, j'ai passé presque tout (l'un coup à une vie libre et tranquille; et les circonstances qui me **détachèrent** de toutes sortes d'affaires, me tirent **quitter** en même temps la ville. Je me retirai dans une **maison** de campagne que j'ai **aux** portes de Paris, et qui, ayant appartenu avant moi à un Ministre d'Etat, se **trouvoit** pourvue de tous les avantages qu'on peut aisément s'imaginer. Son heureuse situation, la bonne qualité du fond, son étendue et la commodité des eaux, m'y attachèrent de plus en plus. Enfin, je résolus de m'y fixer, et pour le faire utilement, je me fis une occupation réglée. La culture de mon terrain fut l'objet **où** mon goût se porta de lui-même. Livré d'abord, comme beaucoup d'autres, à un jardinier ignorant et de mauvaise foi, je me laissai conduire par ses avis, dans les premières opérations où je m'essayai ; mais j'en reconnus **bientôt** le faux. Je voulus en conséquence, dans d'autres occasions, aller au conseil; mais la diversité des sentimens et la variété des pratiques m'embarrassaient plus souvent qu'elles ne me décidaient. Je parcourus toutes les maisons dont les jardins me **paroissoient** bien en-

retenus; je lus tous les auteurs qui ont le mieux écrit sur cette matière; *en* un mot, je ne négligeai rien de tout ce qui pouvoit m'instruire: mais toute cette étude ne servit qu'à me faire comprendre que sans la pratique et sans expérience, on n'acquiert que des connoissances très-superficielles.

Je pris donc le parti de faire, par moi-même, toutes les opérations qui étoient à ma portée; et, à l'exception des travaux rudes, je puis assurer que j'ai mis la main à tout, c'est-à-dire, que j'ai semé, planté, taillé, palissé, greffé, etc. Je voulois connoître tout à fond; et en opérant ainsi moi-même, je remarquois plus sûrement les défauts de l'ouvrage. L'esprit chez moi travailloit encore plus que la main; je cherchois le bien et le mieux; et l'expérience, que je prenois par - tout pour guide, me servoit ou à m'assurer ou à me détromper. C'est par cette longue application que j'ai acquis les connoissances donc je fais part au public.

Le succès de mes plantations me fit connoître beaucoup d'honnêtes gens, qui avoient la même passion, et que la curiosité attiroit chez moi. Enfin, une personne de la plus haute considération, m'ayant demandé un jour quelque instruction sur la culture des pêchers, dont elle avoit particulièrement le fruit, je ne fis un devoir de l'obliger, et je rédigeai toutes mes vues par écrit. Ce petit traité, qui lui plut fort, ayant passé ensuite de ses mains dans celles de plusieurs curieux, qui le trouvèrent de leur goût, on me pressa de le publier. C'est l'Ouvrage que je donne aujourd'hui,

sans aucun autre intérêt que celui d'être utile et d'épargner à un amateur les fautes où l'expérience peut le faire tomber. Si le succès de ce morceau peut répondre à mon intention, j'en donnerai successivement sur la culture des autres fruits, et sur toutes les autres parties du jardinage.

Quoique plusieurs auteurs aient déjà écrit sur cette matière, je crois pouvoir dire qu'elle n'a jamais été qu'ébauchée, et qu'aucun d'eux n'en a fait une étude suffisante pour pouvoir servir de guide; cependant j'en excepte, à juste titre, M. de la Quintinie, qui a donné des règles fort judicieuses, fondées sur l'expérience et sur le bon raisonnement : mais il n'a pas donné à ses matières un ordre qui mette le lecteur à son aise, et il n'a pas dit tout ce que le sujet demande. Je me flatte qu'on trouvera dans la manière dont je traite plus de netteté et d'exactitude. Peut-être aussi que les curieux et les vrais connoisseurs, y trouveront un peu trop de détails; mais ils doivent considérer qu'ils forment un petit nombre dans la société, et que le plus grand nombre se trouve si peu ou si mal instruit, qu'il a besoin d'être mené, pour ainsi dire, par la main; c'est eux essentiellement que j'ai eu en vue, et mon objet sera rempli, si je réussis à leur être utile.

# DE LA CULTURE DU PÊCHER.

---

---

## CHAPITRE PREMIER.

### *Du Pécher en général.*

**L**A pêche est un des plus excellens fruits de l'Europe; mais c'est aussi dans notre climat celui de tous qui coûte le plus de soins, et par conséquent qui demande le plus d'intelligence, pour être utilement cultivé. Ce n'est qu'à la grande quantité de plants que tout le monde en a faits, que nous sommes redevables de l'abondance dont nous jouissons à Paris et dans les environs, lorsque les années sont favorables ; car la façon dont on les gouverne ordinairement, fait qu'on ne tire pas de cent arbres ce qu'on pourroit tirer de vingt qui seroient conduits avec un certain art; et que de tous les arbres fruitiers qu'on peut planter dans un jardin , il, n'y en a point dont le profit soit si incertain. Si est vrai , par contre, qu'il n'en est point qui tapisse si agréablement des murs, qui offre des fruits si brillans aux yeux et plus agréables au goût, et qui rapporte si promptement.

Ces avantages sont séduisans : aussi les personnes qui sont en état de se procurer cette satisfaction, ne doivent-elles pas s'arrêter aux difficultés ni à la dépense. A l'égard de ceux qui plantent pour en retirer du profit, ils doivent se déta-

## 2 DE LA CULTURE

cher du préjugé que les espaliers de pêchers sont d'un plus grand rapport que les autres fruits. On prétend que M. Girardot, ancien Mousquetaire du Roi, s'étoit fait jusqu'à trente mille livres de rente, dans un fort petit espace de terre qu'il avoit à Bagnolet. Cet exemple a séduit bien du monde; mais il faut distinguer les temps. La culture de ce fruit **n'étoit** autrefois connue que de peu de personnes ; aujourd'hui tout le monde s'en mêle, les plantations se sont multipliées extraordinairement; et ce fruit, devenu plus commun , a diminué de sa valeur, à proportion de son abondance. On allègue encore pour exemple le village de **Montreuil**, qui n'a, dit-on, d'autre produit que ses pêches et quelques fruits rouges, et qui, sur ce simple revenu, paie au Roi, tous les ans, pour cinquante mille livres d'impositions, à quoi il faut ajouter le loyer de la terre, qui se loue communément 200, 250 et jusqu'à **300** livres l'arpent. Il faut, conclue-t-on , que la culture *des* pêches soit par elle-même d'un grand rapport. Je ne conteste point le fait de Montreuil; mais il y a plusieurs choses à considérer. 1°. Le produit de ces pêches est partagé entre quatre mille habitans , qui ne sont appliqués qu'à cette culture , et qui y sont, pour ainsi dire, bercés. 2°. La situation du lieu et la qualité du sol , sont très-favorables à cette espèce d'arbre qui s'y forme en cinq ou six années, et garnit son mur de bas en haut; ce qui se voit rarement ailleurs. 3°. La disposition des espaliers y est différente de celle des jardins ordinaires; tout le terrain y est coupé de murs, à vingt on

## nu PÊCHOS.

vingt-cinq pieds de distance les uns des autres : ces murs , en formant abris sur abris, défendent les fruits des mauvais vents, et les conservent pendant qu'ils périssent ailleurs. 4°. Les soins que les habitans de Montreuil se donnent pour tirer parti de leurs fruits, sont inconcevables : ils les cultivent de leurs mains, et les soignent avec une **intelligence** peu commune. Ils *les* regardent nuit et jour; ils les portent et les vendent **eux-mêmes**, dans les marchés, avec un art particulier. Et quel est le particulier qui voulût les acquérir au même Prix?

Je parle ici pour ceux qui plantent dans des vues d'intérêt, et qui ne visent qu'à l'abondance ; car, **quantà** ceux qui n'envisagent que la satisfaction de jouir, cette fécondité leur fait moins d'envie que le coup d'oeil d'un espalier bien entretenu et garni de fruits **excellens** , **quoiqu'en** médiocre quantité. C'est pour ces derniers principalement que j'écris, **et** pour le faire avec quelque ordre, je vais **commencer** à examiner les différentes espèces de **pêches**, et marquer celles qu'on doit préférer aux autres.

---

### CHAPITRE

*Des différentes espèces de Pêches, et du choir qu'on en doit faire.*

**L**es sentimens varient fort sur les différentes **espèces** de pêches. M. de la Quintinie a prétendu en connoître trente-deux, qu'il a nommées, sans les Brugnon et les Pavies ; d'autres portent le

## DE LA CULTURE

nombre à quarante ou cinquante. Ceux-ci, ou je nie trompe fort, emploient souvent la **même** pour deux, d'autant que **la** plupart ont jusqu'à deux et trois noms. Pour moi, je n'ai rien à dire de précis **à** cet égard ; je ne me suis même jamais beaucoup appliqué à **démêler** exactement cette différence. Il est question *de* **connoître** les meilleures; et on ne perd rien de ne pas **connoître** toutes *celles* qui leur sont inférieures. Je déclare donc que je n'en **connois** qu'une quinzaine auxquelles **il** faille s'arrêter; les autres sont ou fort médiocres, ou fort mauvaises. D'autres, quoique bonnes, ne chargent pas, et ne valent pas la place qu'elles occupent ; d'autres sont trop sujettes à la gomme ou à la fourmi ; quelques autres enfin ne sont pas à la mode , quoique d'assez bonne qualité, parce que leur forme alongée ou biscornue ne plaît pas. Or, quand il ne coûte pas plus d'avoir du parfait que du défectueux, on doit s'en tenir au premier : les bonnes expositions sont d'ailleurs trop précieuses, pour ne pas les employer à tout ce qu'on peut avoir demeuré. Pourvu qu'on ait une succession non **interrompue** de bonnes pêches, depuis la fin de juillet jusqu'à la mi-octobre, lequel temps passé, les *fruits* ne mûrissent plus qu'imparfaitement, on ne doit rien demander de plus. Enfin , je ne **saurois entrer** **dans la fantaisie** de certains gens qui veulent avoir tout ce qui est connu , bon ou mauvais, sur-tout à l'égard d'un fruit qui coûte tant de soins, et qui occupe une place chère.

Les quinze espèces dont je fais choix, se succèdent sans interruption; et ce sont, sans contredit,

les plus belles en couleur, les mieux faites, les plus grosses, les meilleures, et celles qui chargent le plus, comme tout le monde les connoît. Ce que j'en dis en gros suffit, sans M'arrêter à faire l'éloge de chacune en particulier. Si on juge à propos (le s'en tenir là, je conseille en même temps de les distribuer de la manière suivante.

Je suppose que vous ayez de la place pour 50 pieds d'arbres, vous planterez

- |                     |                      |
|---------------------|----------------------|
| 2. Petite Mignone.  | 3. Chevreuse.        |
| G. Grosse Mignone.  | 4. Pourprée.         |
| u. Madelaine rouge. | 5. Persique.         |
| Galande.            | 4. Admirable.        |
| 3. Tetons de Venus. | 3. Belgarde.         |
| 3. Pêches d'Italie. | 5. Royale.           |
| 3. Violette hâtive. | 2. Nivette.          |
| 5. Bourdin.         | 2. Pavie de Pompone. |

Si vous avez plus ou moins de place, vous ferez une répartition proportionnée ; et si vous n'avez qu'un très-petit jardin, où vous n'avez place que pour G pieds d'arbres, je vous conseille de choisir par préférence au x autres,

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| . Grosse Mignone.  | r. Pourprée.  |
| ■ Violette hâtive. | r. Admirable. |
| ■ r. Galande.      | r. Nivette.   |

Je donne une place à la violette, car bien des gens n'estiment que médiocrement, d'autant que tous les terrains ne sont pas propres pour lui donner le goût et la grosseur ; mais lorsqu'elle vient dans sa perfection, je la mets au-dessus de toutes les autres pêches, et j'ai beaucoup de partisans de mon goût.

Je mets encore sur les rangs le Pavie de **Pom-pone**, dont beaucoup de personnes ne font pas cas, et que j'estime peu moi-même, quant au goût; mais je le considère pour trois raisons. La **première**, c'est que sa grosseur monstrueuse et son beau coloris, ornent parfaitement une table; la seconde, c'est qu'il **vient quand** toutes les dernières **pêches** finissent; et la troisième, c'est qu'on le mange toute l'année **confit** au vinaigre comme les cornichons, et qu'il surpasse en bonne qualité tout ce qu'on a coutume de confire de cette manière. Il est tort recherché pour cela depuis quelques années; mais il y a une façon de le confire, différente de celle qu'on pratique pour les cornichons.

s. Nous avons encore un petit pêcher nain qu'on élève à Orléans, qui fait l'amusement de quelques curieux, mais qui n'est bon que pour le plaisir des yeux: On le cultive dans des vases de faïence ou dans de petites caisses, où il se nourrit suffisamment avec le secours des arrosements, et il ne s'étend guère au-delà de la circonférence d'un pied de giroflée; le fruit y noue fort bien, et il rapporte quelquefois jusqu'à vingt ou vingt-cinq pêches assez *grosses*: on sert le fruit et le pied tout ensemble sur une table, et cela fait un très-joli effet, **sur-tout** aux yeux de ceux qui ne le **connoissent** pas; mais le fruit eu est insipide, et il est même rare qu'il **mûrisse** dans ce climat; peut-être vaudroit-il mieux dans les pays méridionaux.

Ceux qui habitent des pays plus chauds que le nôtre, pourront ajouter ou retrancher du **choix** que j'ai fait ci-dessus, ce que leur climat leur fera

trouver bon. Je ne fais, par exemple, aucun cas ici de tous les pavies, que j'estime fort en Italie et en Provence. *Je* ne prise pas davantage plusieurs sortes de pêches tardives, qui ne mûrissent ici qu'à demi, et qui n'ont point de goût : peut-être **seroient-elles** fort bonnes dans ces pays chauds ; c'est à chaque curieux à examiner ce qui est propre à son climat : mais nous ne devons porter envie à personne à cet égard, car il n'est aucun pays où ce fruit ait autant de bonnes qualités qu'il en a ici. J'en ai mangé dans tous les pays méridionaux qui nous environnent, jusqu'au fond de l'Italie et de la Sicile : nos pêches fines *n'y* réussissent pas ; le soleil les frappe trop vivement.

Il est bon de planter de suite, dans l'ordre que je viens de décrire, les quinze espèces de pêches et le pavier dont j'ai parlé. C'est une attention que je n'ai vu faire à personne, et que je trouve **importante** ; car vous n'avez pas besoin de courir de bout en bout tous vos espaliers, quand vous voulez cueillir votre fruit. Lorsque les pêches de même saison sont rassemblées, vous trouvez tout sous votre main. D'ailleurs, si vous **avez** besoin de **dé-** fendre votre fruit, soit des gens, soit des bêtes, vous n'avez à veiller que sur un seul endroit. S'il y a de la nécessité, dans les temps de sécheresse, de donner de l'eau aux arbres dont le fruit entre en maturité, vous ne faites pas tant de chemin, et vous ne battez pas tant la terre le long de vos espaliers : (je suppose en disant cela, qu'il y a des **con-** tr'espaliers). Enfin, comme il n'en **coûte** pas plus de les planter dans cet ordre, j'invite fort à le pratiquer.

## C H A P I T R E

*Du bon choix des arbres, et de la manière de les élever dans les pépinières.*

LES environs de Paris sont remplis de pépinières; ainsi, on n'est pas embarrassé de trouver des arbres, quand les gelées de l'hiver n'ont pas périé les greffes, comme il est arrivé en 1740 et 1742. Vitry, Fontenay-aux-Roses, le Pré-saint-Gervais, se sont particulièrement consacrés à en élever ; mais comme c'est à Vitry qu'il y a le plus de choix, c'est-là où on peut le mieux se fournir. J'en ai quelquefois tiré d'Orléans, qui m'ont également bien rassi. Le point essentiel est qu'un arbre ne demeure pas exposé aux injures du temps , après avoir été arraché, et que ses racines se conservent fraîches par le secours de la mousse et d'un bon emballage. Il faut qu'il ait de plus les conditions qu'il doit avoir : le lieu de sa naissance n'y fait rien, pourvu qu'il n'y ait pas une différence notable du terrain où ils ont été élevés, à celui où on les remet, à quoi il est nécessaire de faire attention.

Ils se vendent , année commune , lorsque les greffes de l'aimée ont bien réussi, 5 sous les basses tiges, 0 sous les demi-tiges, et 15 sous les tiges. Ceux qui les paient plus cher sont toujours la dupe , soit de la vaine renommée du marchand, soit de celui qu'on commet pour les acheter. Rien de plus faux que de s'imaginer qu'en les payant trois fois plus cher, comme certaines gens ont le

talent de les vendre, on les ait meilleurs, on qu'on soit plus sen- des espèces. A l'égard du premier point, on a des yeux pour les voir; et à l'égard du second, j'avoue qu'on peut être trompé. Dans cette profession, comme dans tous les états de la vie, il se trouve des gens de mauvaise foi ; mais il y a cette différence de celle-là aux autres, c'est qu'ils gagnent peu à tromper. Je conviendrai cependant que comme il y a des espèces dont les greffes reprennent fort difficilement , telles, par exemple, que la Mignone et la Galande, certains. marchands évitent d'en donner autant qu'ils le peuvent, et y substituent souvent d'autres espèces plus courantes; mais on ne doit pas croire pour cela qu'ils soient tous infidèles : il y a dans cette profession, comme dans toutes les autres, des gens jaloux de leur réputation, et qui comprennent que leur intérêt propre en dépend. Il n'est question que de les connoître , et il faut sur cela. aller aux informations : les avis que je pourrois donner à cet égard, ne seroient que d'un secours momentanée, puisque tout change d'un jour à l'autre ; ainsi chacun prendra les mesures qu'il imaginera les meilleures. Je dirai seulement, que les gens d'ordre sont dans l'usage d'avoir un catalogue des plants de leurs pépinières et de leurs greffes, oit il les inscrivent ainsi : *Telle pièce de terre tenant ici , et aboutissant lit, greffe ent. pécher , contient tant de rangs d'une telle espèce , tant de telle autre, etc.* Vous vous faites représenter ce catalogue, qu'on n'a point de raison de soupçonner faux ; et en suivant les rangs, sous

choisissez ce qui vous convient. Si votre marchand n'a point de catalogue, il faut vous en défier, et aller chez un autre. On est dispensé de ces précautions pour tous les autres fruits à pépin dont on **connoit** l'espèce au bois et à la feuille : ainsi le marchand ne sauroit tromper quelqu'un qui s'y connoit; mais **à l'exception** de quatre ou cinq espèces de pêches, savoir , les grosse et petite Mignones, les Madeleines, les Violettes et quelques Pavies, toutes les autres se ressemblent si fort par le bois et par la feuille, que le marchand **lui-même** ne les reconnoît pas, s'il **n'observe** pas l'ordre dont je viens de parler.

Par toutes ces considérations, il est donc très-important de faire son choix soi-même , **lorsqu'on** est capable d'en juger , ou **d'être** bien sûr de celui qu'on commet pour le faire : car, si vous vous en rapportez à votre jardinier, l'appât d'un sou par arbre , qu'ils ont assujetti tyranniquement les **merchands** de leur donner comme un droit, les rend dociles à tout ce qu'ils veulent; et c'est le cas vous êtes mal servi, parce qu'à la faveur de cet appât ils font passer tout ce qu'ils ont de défectueux.

A l'égard de ceux qui habitent Les provinces, et qui, par goût ou par nécessité, sont obligés de tirer leurs arbres de Paris, d'Orléans ou d'autres endroits, je leur souhaite un véritable ami qui veuille bien faire ce choix par lui-même , avec les attentions et les précautions dont je vais parler, et qui soient exactement conformes à celles que je recommande dans le Chapitre XIX , pour le transport des arbres.

Dès la mi-octobre , il faut se transporter dans les pépinières, car les premiers venus enlèvent toujours le meilleur. Les pêchers sont bons à lever dans ce **temps-là**, quoique la feuille ne soit pas encore tombée ; et si votre terrain n'est pas prêt pour les planter, faites-les enterrer en attendant dans une tranchée, l'un à côté de l'autre, et non pas en paquet, comme font ceux qui aiment, la besogne bientôt faite.

2°. Vous prendrez garde qu'ils n'aient pas été rehottés : ( j'expliquerai ce terme pour ceux qui ne l'entendent pas). Il faut savoir que le pêcher n'est pas comme *les* autres arbres qui ne se replantent qu'au bout de deux, trois et quatre années de greffe ; il doit être replanté après sa première pousse , **c'est-à-dire**, au bout de l'année; et comme il arrive souvent que les marchands *ne* trouvent pas à tout vendre dans l'année , ils rabattent à la (in de mars ou en avril , *ce* qui leur reste à l'épaisseur d'un demi-pouce au-dessus de la greffe , d'où il repousse tout de *suite* un ou plusieurs nouveaux jets ; mais ces sortes d'arbres ordinairement réussissent mal, et il n'en faut pas prendre : ils sont fort aisés à connoître ; il n'est question que d'y **prendre garde**.

5.. Il faut avoir attention que vos arbres soient bien sains, *que* la gomme ne les ait pas attaqués , **et qu'ils** soient assez forts. Les plus gros ne sont pas **les meilleurs**, parce qu'ordinairement ils n'ont pas de bons yeux dans le bas de la tige, au-dessous de la taille qu'on y doit faire; et les plus minces, **dont** la maigreur est un signe de **foiblesse** „ne promet-

tent pas d'être jamais bien vigoureux. Évitez les uns et les autres, et choisissez ceux de la moyenne grosseur, en qui vous appercevrez des yeux bien nourris auprès de la greffe, car c'est l'essentiel.

Tout ce que je viens de dire regarde particulièrement les basses tiges. A. l'égard des tiges et des demi-tiges, outre les mêmes inconvéniens qu'il faut éviter, il faut prendre garde que les tiges soient droites, unies, claires, sans mousse, et qu'elles aient un bon corps, c'est-à-dire, un bon pouce (le diamètre, ou trois pouces de circonférence dans le bas; car si elles sont plus faibles, comptez que votre arbre sera toujours chétif: il reprendra véritablement comme un autre, et vivra; mais il ne fera pas en quatre années ce qu'un bon fera en deux, et durera beaucoup moins, outre que les fruits ne seront jamais bien nourris. Prenez garde de plus que la greffe ait poussé droit, et qu'elle ne fasse pas ce qu'on nomme la trompette; car il en résulte quelquefois que, malgré toute votre attention à diviser également les branches de votre arbre, le côté où la greffe penche l'emporte toujours sur l'autre, ce qui rend votre arbre défectueux.

Ayez soin encore, en les faisant arracher, qu'on fasse la fouille à une bonne distance du pied, pour qu'on n'offense pas les racines, et rebutez ceux qui seront mal arrachés, ou dont les racines se trouveront chancies.

Aussitôt qu'ils seront arrachés, faites-les mettre en paquets avec des étiquettes pour distinguer les espèces, et beaucoup de paille autour, que vous

aurez le soin de faire porter à la pépinière , afin que les ligatures ni le bât *des* animaux qui les transporteront ne les écorchent pas : faites envelopper de même les racines avec de la paille, pour les préserver du hale et du soleil. On néglige le plus souvent ces précautions , qui sont cependant très-importantes.

Tout ce détail, et le choix d'un homme à qui l'on puisse se confier embarrasseront sans doute ceux qui ne peuvent pas agir par eux-mêmes : je leur conseille en ce cas de s'informer d'un bon marchand , et de lui donner en droiture leur commission , à la charge de ne recevoir que ce qui aura toutes les conditions que je viens de prescrire : obligez-le même de vous garantir les espèces, et retenez en vos mains une partie de leur valeur, jusqu'à ce que vous en soyiez assuré. Ce marchand qui épargnera ce qu'il est obligé de donner à un tiers , et qui voudra acquérir votre pratique, aura intérêt de ne donner que du bon, et y trouvera son avantage en faisant le vôtre.

Le pêcher se greffe sur trois sortes de sujets, sur le noyau. de la pêche même, sur amandier et sur prunier : il s'en greffe peu cependant de la première sorte, d'autant qu'elle est trop sujette à la gomme; on ne les trouve communément que sur les deux autres. C'est la qualité de votre terre qui doit vous décider pour l'une ou pour l'autre. Si votre terre est légère et sablonneuse, il faut les prendre sur amandier, parce que sa racine qui pique ou pivote , en terme (le jardinage , va chercher sa nourriture plus avant en terre que ne fait

le prunier, et se défend mieux par conséquent clans les temps de sécheresse.

Si votre terre a du corps, et si le fond est tuf ou glaise, prenez-les sur prunier, parce que sa racine se contente de peu de terre, et ne cherche qu'a courir sur la superficie où elle se nourrit suffisamment.

Au' surplus, il faut suivre ce qui a été pratiqué avant vous dans le lieu où vous vous trouverez ; car il n'est guère de campagne où ce fruit n'ait été cultivé, et le genre de sujet où l'on s'en est tenu, après les expériences faites, doit être naturellement le meilleur. Je fais ici cette observation, parce que, malgré la règle générale, qui est celle que je viens d'établir, il arrive quelquefois que l'un des deux jette moins de gomme que l'autre, sur-tout dans les terres qui tiennent le milieu entre les deux extrêmes..

On peut encore greffer sur l'abricotier, et la greffe réussit assez bien ; mais cela ne se pratique que lorsque l'on a trop d'abricotiers, ou qu'au défaut d'autres sujets on veut greffer **quelqu'es-pèce** de pêche dont on est curieux, et dont on veut voir promptement le fruit.

On peut aussi, au besoin, greffer sur le pêcher même; et cela est fort bon à pratiquer, lorsqu'on apperçoit dans un jeune **plant quelques mauvaises** espèces: La greffe. se fait en écusson au **mois de** septembre sur le jeune bois de l'année, ou de deux ans au plus ; et pour le faire avec plus de **et** de sûreté, il faut rabattre au mois de mars à douze ou quinze pouces de terre les arbres que **vous**

voulez greffer ; ils repoussent bientôt après du jeune bois, que vous avez soin d'ébourgeonner, de manière que vous ne laissez que quatre bonnes branches bien espacées, qui prennent toute la force, et sur lesquelles vous appliquez vos écussons à l'aise à la fin de l'été. Pour l'ordinaire ils réussissent fort bien, pourvu que la gomme n'y survienne pas ; et c'est pour cela qu'il faut bien prendre garde qu'il n'y ait pins de sève dans les arbres , quand vous greffez.

#### CHAPITRE IV.

*De la situation et de l'exposition que demandent les pêchers , et de la manière de préparer les terres.*

**L**A pêche tendre, généralement parlant, ne réussit au plein vent en aucun pays. Dans notre climat, les vents roux qui règnent au printemps, les pluies *froides* et les gelées blanches brouissent la fleur aussi bien que la feuille, et il est bien rare qu'il noue quelque fruit. Dans les pays chauds , la grande ardeur du soleil l'altère après qu'il est noué, et il ne tient pas à la queue, de manière qu'il tombe au moindre vent qui le bat, et qu'il en reste bien peu qui viennent à sa maturité; ceux même qui échappent sont avis , et on n'y trouve ni l'eau ni la finesse que leur donne un air plus **tempéré**. Il n'en est pas de même de certaines espèces communes, telles qu'on en voit aux environs de Fontainebleau, et dans toutes nos provinces rué-

ridionales , qui, étant plus dures de leur nature, et d'une grosseur fort médiocre, résistent assez communément aux injures du temps, et s'élèvent dans les vignes, comme dans les jardins, sans **aucune** euh ure : niais elles n'ont presque que le nom de poches, comparées à celles que nous élevons ici ; elles sont peu desirables : par conséquent , distingue de cette classe les Pavies, qu'on appelle **Presses** , Auberges ou Mirlicotons dans quelques provinces : cette sorte de fruit réussit parfaitement *au* plein air dans tous les pays chauds, et son goût y est beaucoup plus relevé qu'il ne l'a ici ; niais c'est son plus grand mérite, ayant d'ailleurs la chair dure et peu d'eau. Cependant, au défaut de mieux, on fait très-bien de s'en contenter, et d'en élever abondamment: la culture en est simple et facile, et ne demande aucun enseignement.

Je reviens à nos **pêches** tendres. Il est d'une expérience décidée qu'elles ne peuvent **réussir** qu'en espalier; et dans ce climat, il n'y a même que deux expositions qui leur conviennent : c'est le midi et le levant. *Je* sais pourtant que plusieurs particuliers en mettent au couchant; elles réussissent dans quelques endroits, mais cela est rare. J'en avois planté à cette exposition deux espaliers decent cinquante toises chacun, que j'ai eu la patience de cultiver pendant 8 ans , sans en rien tirer. Las d'une culture si ingrate , je leur coupai la tête il y a quelques années; je *les* greffai tous en prunes de Reine-Claude, qui, en quatre années, ont presque couvert mon mur, et me donnent du fruit parfaitement beau. Je conseille à ceux qui seront dans le

même cas, de prendre le même parti, si leurs arbres sont capables *de* recevoir la greffe, et aux autres de n'en jamais planter à cette exposition, du moins dans ce climat, et dans les terres froides comme la mienne; car, je le répète, il y a quelques situations où cette exposition leur est passablement bonne, sur-tout quand les jardins sont bien abrités, et j'ajoute que dans les pays méridionaux, elle peut même leur être meilleure que les deux autres. C'est à chaque particulier de connoître ce que son climat demande.

Il y a une attention particulière à avoir de plus à cet égard; c'est de ne jamais planter cette espèce de fruit au pied des murs qui sont adossés contre des terres, et qui servent, pour ainsi dire, de mur de terrasse; car, quoique les arbres fleurissent, l'humidité que ces murs communiquent, ruine presque toujours la fleur, qui coule au lieu de nouer. Et il est fort ordinaire encore que ces sortes de murs sont remplis de fourmis, qui désolent les arbres, d'autant plus qu'on ne sauroit entretenir les crépis que l'humidité détache bientôt.

Enfin, la place de vos arbres se troc avant décidée, relativement à ce que je viens de dire, il n'est plus question que de les mettre en terre; et c'est ce qui ne demande pas moins d'attention que le reste.

Je suppose que vous faites un espalier neuf; vous devez avoir commencé par faire défoncer votre terre dans un beau temps, à six pieds de votre mur, et à trois pieds ou du moins à deux pieds et demi de bas, si la glaise ou le tuf ne se sont pas trouvés plus près de la superficie, auquel cas

il faut s'arrêter où on le trouve; car la perte assurée des arbres est quand on veut percer le tuf et y substituer de bonnes terres. L'expérience m'en a convaincu; et la raison en est que l'eau de pluie venant à séjourner dans cette espèce de caisse de tuf ou de glaise que vous formez , pourrit au bout de quelques années toutes les racines, et plus vous en plantez, plus il en meurt, parce que la terre elle-même se putréfie et n'a pas plus de vertu; en sorte qu'il faut renoncer à y en remettre. Cependant , il ne faut pas se décourager quand on rencontreces sortes de matières ; car, pourvu que vous ayiez an pied et demi ou deux pieds de bonne terre, vos plants sur pruniers se tireront d'affaire, sur-tout si c'est une terre neuve, ou qui ait été occupée par d'autres espèces de fruits; car j'observerai que si Votre terre est depuis long-temps occupée par des pêchers, les sels propres à la production de ce fruit se trouvent épuisés, et il est bien rare qu'une nouvelle plantation réussisse. Voici le remède en ce cas. Si vous avez des terres neuves dans le voisinage, il faut en faire porter à la place des veilles; c'est-à-dire , en mettre deux pieds et demi de profondeur, sur cinq ou six de largeur; si vous n'en avez pas, ou s'il faut la chercher bien loin, et que la dépense du transport soit trop considérable, faites porter des fumiers consommés, et faites-les bien mêler à la fourche avec vos vieilles terres, à mesure qu'on défoncera, de manière qu'il y en ait une qualité égale depuis le fond jusqu'à la superficie. Ensuite ayez attention, lorsque vous planterez les arbres, d'écartier un

peu le fumier du voisinage de la racine, qui pourroit s'échauffer et chancir. J'ai éprouvé plusieurs fois l'une et l'autre manière, et elles m'ont réussi, du moins pour un temps, car cette précaution met les arbres en fort bon train pendant cinq à six années; mais il n'est pas également sûr qu'ils continuent de bien faire; souvent les racines au bout de ce terme, étant obligées de travailler dans les terres voisines, qu'elles trouvent scellées et usées, font des efforts inutiles, et l'arbre ne fait que languir.

Il faut vous servir du même expédient, quand vous voulez regarnir de vieux espaliers.

Le meilleur secret pour faire profiter sa terre est de changer les espèces, c'est-à-dire, de remettre des fruits à pépin où il y avoit des fruits à noyau, et des fruits à noyau où il y avoit des fruits à pépin, mais comme souvent on a peu de bonnes expositions et qu'on veut en profiter pour les fruits qui les demandent nécessairement, il faut s'en tenir à ce que je viens de marquer.

## CHAPITRE V.

### *De la manière de planter les arbres.*

**V**OTRE terre préparée, vous ferez babiller vos arbres, c'est-à-dire, raccourcir et rafraîchir les racines, de manière que la coupe porte sur terre, et vous ferez retrancher tout le chevelu; vous ferez faire ensuite un trou proportionné à leurs racines, et ferez jeter tout autour de la terre meuble, que vous ferez entrer avec les doigts entre les ra-

**cines** ; quand elles seront entièrement couvertes , vous plomberez le pied, **c'est-à-dire**, vous appuieriez médiocrement le pied tout autour, pour rassurer les terres, et prendrez garde que la greffe se trouve à fleur de la superficie de votre terrain. Il faut prendre un beau jour pour cela , et choisir le temps que votre terre soit bien saine, c'est-à-dire, qu'elle ne soit ni trop sèche, ni trop trempée ; mais si vous ne pouvez éviter l'une ou l'autre de **ces extrémités** , dans *le* premier cas, vous les planterez toujours comme je viens de dire , et **dans le** second, vous vous dispenserez de les plomber; mais dans l'un comme dans l'autre de **ces deux** cas, vous ferez jeter une voie d'eau, pour mieux lier les terres, et mettre par ce **moyen vos** arbres en train *de* travailler plus promptement. Vous aurez eu attention auparavant de les mouiller, de les faire rabattre à six ou huit pouces au-dessus de la greffe, et de tourner la coupe contre le mur. Il faut tenir d'une main l'arbre ferme, pendant qu'on le rabat de l'autre, afin que l'effort de la serpette ne dérange pas le pied. Je suppose ici que les terres soient grasses et bien trempées; car, si elles se trouvent saines, il suffit d'appuyer les pieds sur la racine, de manière que la pointe du soulier porte légèrement sur la greffe.

A l'égard des tiges et des demi-tiges, si vous en plantez **entre** deux, vous observerez les mêmes précautions. Mais comme la greffe est à l'extrémité , il n'y a point d'inconvénient de les enterrer un peu plus **ou un** peu moins. L'essentiel est d'observer que lus têtes soient toutes sur la même ligne, ou, pour m'expliquer autrement, à **même distance** du chaperon de votre mur.

Il s'agit maintenant de régler les distances dans lesquelles il faut planter.

Si vos murs n'ont que six, sept ou huit pieds, je vous conseille de ne planter que des basses tiges de quinze *en* quinze pieds, sur-tout si c'est une terre neuve; car en sept ou huit ans, vos arbres bien conduits couvriront votre mur au palissage.

Si c'est une vieille terre, et que vos murs aient **neuf** pieds passés, vous pouvez planter *des* demi-tiges de quatre pieds entre deux, pourvu que vos basses tiges, venant à bien faire, vous élaguiez d'année en année le dessous de vos demi-tiges, et qu'au bout de six ans environ, quand vos basses tiges auront atteint le milieu de la hauteur de votre mur, vous supprimiez **tout-à-fait** vos demi-tiges, pour laisser **aux autres** la facilité de s'élever.

Dans ce dernier cas, pour ne rien perdre, vous pouvez pratiquer ce que j'ai fait; c'est de les greffer en fente au mois de mars, en prunes ou en abricots, au-dessous de l'ancienne greffe, si c'est sur prunier; et l'automne suivant, vous les arrachez et leur donnez une autre place: cela fait des arbres à mi-vent, d'un très-prompt rapport, et qui se défendent mieux des vents que les autres, attendu **qu'ils** ont plus de **corps**. J'en **ai beaucoup** greffé de cette manière, qui m'ont tous parfaitement réussi; et sur quatre-vingt que je replantai dans une année, il n'y en eut qu'un qui manqua. Levez-les et replantez-les avec les précautions que je recommande dans le Chapitre XVI.

Si vous l'aimez mieux, au lieu de demi-tiges, **vous** pouvez planter une marcotte de raisins, soit

muscat, soit chasselas, qui vous donnera du fruit pendant quelques années, et que vous arracherez de même que les demi-tiges dont je viens de parler, dès que les basses tiges auront besoin de la place. Mais observez à l'égard des unes et /les autres, qu'il y ait toujours un pied et demi au moins de distance de la taille d'hiver de vos basses tiges aux plus basses branchies, soit des demi-tiges , soit du pied de votre cep ; car , pour que celles-ci s'élèvent facilement , il ne faut pas qu'elles soient incommodées de l'ombrage des autres, e t il faut d'ailleurs de l'espace pour palisser les jets nouveaux.

Si vos murs ont dix à douze pieds ou plus de hauteur , en ce cas il faut nécessairement planter des tiges de six pieds dans **l'intervalle de** vos basses tiges, sans quoi vous courriez risque de ne pas voir de long-temps vos murs couverts, et peut-être jamais ; l'espace est même suffisant pour que les uns et les autres puissent subsister ensemble sans se nuire.

Je ne demande plus à présent pour le bien de vos arbres que **deux** choses : l'une, que vos murs soient en bon état; l'autre, qu'ils soient garnis de treillages.

Pour que vos murs soient en bon état, il faut qu'ils soient bien crépis en plâtre du côté des arbres, et en bon mortier de chaux et de sable en dehors, si vous voulez ménager la dépense du plâtre. Qu'ils soient sur-tout bien chaperonnés en plâtre ; dans les pays où il n'y en a pas, et où il faut se contenter de mortier, il faut l'employer extrêmement gras, **c'est-à-dire** , mettre deux cin-

quièmes de bonne chaux fraîchement éteinte , sur trois cinquièmes de sable sans eau; car, si votre mortier est maigre, les gelées le font écailler, les pluies le détrempent et le font couler : il se répand dans le temps des orages sur vos arbres et sur les fruits qui en sont salis : et les insectes de toute espèce, particulièrement les loires et les **souris**, s'établissent de toutes parts dans vos noirs, et ruinent vos fruits dans le temps qu'ils mûrissent. Heureux ceux qui peuvent les construire en briques, comme ils le sont dans une grande partie de **l'Italie**! Ces murs une fois faits, on n'y retouche plus , les insectes ne peuvent y pénétrer ; au lieu **que** nos plâtres et nos mortiers n'ont qu'une courte durée, et qu'il faut tous les **dix** à douze ans refaire les chaperons, et quelquefois les crépis.

Il faut en second lieu que vos murs soient garnis de treillages. Ceci demande un grand détail. avec que hors le voisinage de Paris on ne les corroit guère, et qu'il n'y a même qu'un petit **nombre** de gens qui en sachent bien **l'u**tilité. On se fait **d'ailleurs** un monstre de cette dépense; et ceux quioudroient bien la faire, ne savent souvent comment s'y prendre dans les pays éloignés de Paris.

Pour suppléer aux treillages, on se sert de divers **expédiens** , qui sont tous assez mauvais : les uns emploient de gros fils de fer , dont ils fout cinq ou **six** traînées le long de leurs murs, et qu'ils arrêtent de distance en distance avec de gros clous; **quelques-uns** même forment des mailles avec ce fil de fer, connue on le fait en bois. L'une et l'autre **laçon** est également préjudiciable aux jeunes

branches de nos pêcheurs : le vent qui les agit contre ce fer, les fait écorcher, et la gomme qui vient bientôt après, les fait périr en grande partie d'ailleurs ces brins de fil de fer sont trop écartés pour que les branches puissent s'espacer proprement et s'attacher solidement ; il est même impossible d'assujettir certaines grosses branches qui faut quelquefois changer de place, et élever et abaisser au besoin : je supprime encore d'autres raisons que je pourvois ajouter.

Les baguettes que quelques-uns emploient n'ont pas plus de solidité : un coup de vent dépalisse quelquefois tout un arbre, les branches cassent d'un côté, se froissent de l'autre, et le fruit tombe ; c'est d'ailleurs un travail qui demande du temps, que l'arrangement de toutes ces baguettes : il faut enfoncer des chevilles ou des clous pour les arrêter ; cela gêne le crépi de votre mur, et forme par la suite une infinité de petits trous, qui sont autant de retraites pour les insectes ; d'ailleurs il faut les renouveler souvent : c'est, à tout prendre, un misérable expédient.

Quelques autres, en bâtissant leurs murs, introduisent dans la maçonnerie des os de mouton à six pouces environ les uns des autres, et qui sont saillans de trois à quatre, sur lesquels ils attachent leurs branches ; mais, s'il m'est permis d'en juger par mes yeux, cela fait un spectacle hideux ; d'ailleurs on est souvent obligé d'entasser plusieurs branches les unes sur les autres, et cela devient un palissage fort irrégulier..

Les loquettes piquées avec des clous, dont se servent

servent les gens de Montreuil et des environs sont moins dangereuses à tous égards, et j'avoue qu'on étend et qu'on place ses branches connue on vent avec assez de solidité et de propreté; peut-être même ont-ils quelque raison de prétendre que le fruit qui se trouve collé contre le mur, mûrit un peu plutôt, à cause de la réflexion de la chaleur, que lorsqu'il y a un treillage entre deu κ. Mais quel travail n'est-ce pas d'avoir à piquer trois eu quatre cents clous sur l'étendue d'un arbre qui est dans sa force, et (l'avoir autant de morceaux d'étoffe à tourner autour des branches pour les embrasser? Les gens qui y sont le plus exercés par les observations et les comparaisons que j'en ai faites, ne sa uroient faire en moins de deux heures et demie, ce qu'on fait sur du treillage dans une heure a u plus. Cette différence de temps est considérable; d'ailleurs la dépense des clous et (les loquettes , dont il faut renouveler tous les ans une bonne partie , est un objet. De plus, ce qui se pratique à Montreuil ne seroit pas praticable ailleurs. Ces gens ont le plâtre à leur porte ;il ne leur coûte que quatre livres le muid, pendant que par-tout ailleurs on le paie huit, dix, douze, et jusqu'à quinze livres ; d'autre part, leur terrain est rempli de petites pierres qu'ils fouillent eux-mêmes, et qu'ils mêlent avec des plâtras qui proviennent des démolitions <le leurs vieux murs. Voilà les matériaux qu'ils emploient, et la dépense en est fort petite.

( murs ainsi composés , se trouvant remplis de joints, et enduits d'un bon pouce de plâtre, reçoivent facilement les clous dans quelqu'endroit

qu'on les pique; mais dans les murs ordinaires, qui sont construits de pierre dure et de mortier, souvent même bâtis en terre , ou tout au plus recrépis en plâtre à **moëllon** découvert, les clous ne sauroient **rencontrer** que la pierre, sur laquelle ils ne peuvent mordre, ou le mortier qui ne les retient pas **solidement**. Cette façon de palisser de vient par conséquent impraticable , et je n'en comtois de bonne que le treillage, sans lequel je soutiens qu'on ne sauroit jamais bien élever un arbre. L'expérience en convaincra mieux que tout ce que je **pourrois** en dire : c'est par l'opération même qu'on **reconnoît** combien il est utile, tant pour lui donner la forme qu'on veut, et l'entretenir toujours plein et sans confusion, que pour l'expédition du travail dans la saison du palissage, et pour la conservation du fruit.

## CHAPITRE VI.

### *Description du Treillage , et la manière de le faire.*

**L'**UTILITÉ du treillage n'est contestée de personne ; mais la dépense , dit-on, **est** considérable, et on se trouve quelquefois hors d'état de la faire. Je plains ceux **pour** qui cette dépense est un objet capable de les en priver, et je leur annonce que de quelque expédient qu'ils usent pour suppléer au treillage, ils ne verront jamais leurs espaliers régulièrement garnis, ni leurs fruits généralement bien conditionnés. Qu'ils se restreignent à une moindre quantité, vingt toises en bon état leur

donneront plus de plaisir et plus de profit que le triple mal entendu : je n'ai pas d'autre conseil à leur donner.

Mais pour être utile à tout le monde, je vais donner des moyens d'économie.

Ce n'est ni par les mains d'un décorateur de jardin qu'il faut ici passer : le métier de ces sortes de gens est de gagner sur l'ouvrier; ni par celles de certains fameux treillageurs qui font payer bien cher leur réputation : car il n'en est pas de notre treillage comme d'un berceau où l'on ne cherche que l'ornement, et qui demande par conséquent la main d'un habile homme. L'opération du treillage est la plus simple de toutes : pour peu qu'on ait d'intelligence, on peut apprendre à le faire en vingt-quatre heures, comme celui qui l'a fait toute sa vie ; et dans les environs de Paris, on trouve vingt personnes pour une dont on peut se servir.'

La botte de treillage prêt à employer, que les marchands de Paris vendent communément quarante sous et plus, se donne à vingt-cinq ou trente sous dans les ventes de bois oit il se fabrique, on chez les marchands de campagne qui le font fabriquer : la botte contient vingt-cinq montans, qu'on nomme brins, de neufs pieds de longueur, et lorsque les brins sont plus courts , le nombre en est plus grand à proportion ; car il faut qu'il y ait toujours dans la botte deux cent vingt-cinq pieds effectifs : voilà la règle. Mais, tant à cause des assemblages qui absorbent six ponces, que pour la la plus grande solidité de l'ouvrage, il y a double avantage à prendre tous les brins de neuf pieds,

autant que les marchands le veulent bien; sur quoi ils ne sont pas toujours bien traitables.

On doit prendre garde à cet égard que le bois ne soit point gras, car alors il est cassant, et on perd beaucoup à l'habillage. La graisse du bois se connoît à la couleur qui est jaunâtre : pour qu'il soit de bonne qualité, il doit être fait de jeunes perches; auquel cas il *est* blanc, droit et sans **nœuds**, ou du moins peu.

La botte de treillage fait à-peu-près 2 toises quarrées d'ouvrage, en comptant la maille de huit pouces sur sept, telle qu'elle doit être ; en sorte qu'il entre la moitié d'une botte par toise, qui, au prix marqué ci-dessous, vaux **15** sous, ci. o 1. **15** s.

Il entre quatre crochets par toise , qui se vendent 5 à 6 sous la douzaine,	
pour ce.	..... 2
il entre du fil de fer, qui <b>coûte</b> 10 s. la livre, pour	..... 2
La façon de chaque toise se paie communément	..... 5
Et pour peindre le treillage à l'huile, à deux couches en couleur de bois. .	

---

Total     **1**     1. r 4 s.

Ceux qui le veulent faire peindre en vert, **doi-**vent compter sur le triple de la dépense; mais cela ne regarde plus l'utilité des arbres, qui fait notre objet.

On ne doit pas trouver, ce me semble, cette dépense si excessive qu'on ne puisse y atteindre, puisque du compte que je viens de faire, il résulte

que pour **vingt-cinq** pistoles on peut garnir un mur de cent toises *de* longueur sur neuf pieds de haut : on **conviendra** du moins qu'on fait tous les jours des dépenses .bien moins utiles dans les jardins.

Il s'agit maintenant de faire la description de ces treillages , pour ceux qui n'en ont jamais vu, *afin* de les mettre en état d'en faire exécuter partout oh ils se trouveront.

Le bois, comme je viens de le dire , doit être de jeunes perches de châtaigniers de dix à douze ans; au défaut de celui-là , on en peut faire de coeur de chêne, que je n'estime pas moins; mais le premier est plus facile à travailler, et l'on en trouve assez communément par tout. On choisit dans les taillis les perches les plus longues **et les** plus droites, qui n'ont pas été rongées par les bêtes fauves, qui les endommagent fort dans certains endroits. Toute grosseur est bonne , parce qu'au besoin on les re-fend en deux ou en quatre. Chaque brin plané et quarré, doit avoir un pouce ou quatorze lignes de largeur, sur neuf à dix d'épaisseur; et c'est à l'ouvrier qui a son bois sous les yeux, à ménager la grosseur de sa perche avant que d'y mettre l'instrument, pour qu'il ait l'épaisseur que je viens de dire. C'est avec la plane qu'il la façonne aidé d'un chevalet qui l'arrête par un bout, pendant qu'il travaille l'autre.

Quelqu'attention qu'on ait à choisir les perches droites, il arrive presque toujours qu'il se trouve encore quelque partie courbe dans la longueur : mais on corrige ce défaut par une seconde opéra-

**tion.** Lorsqu'on est près de meure son bois en oeuvre , et cela s'appelle habiller le treillage, c'est-à-dire, le dresser, on tient de la main gauche son bois, qu'on appuie sur un billot , et sous les parties courbes on fait une entaille en biais à **demi-bois** avec la serpe ; ensuite, en appuyant la main avec ménagement à quelque distance de l'entaille, pendant que le brin est retenu un peu au-dessus par une *espèce* de gond de fer enfoncé au bout du **chevalet**, on fait faire au bois un petit cri qui le redresse ; et autant qu'il y a de parties courbes, autant il faut faire d'entailles, jusqu'à ce qu'il soit droit, et que l'oeil soit content.

Le bois se trouvant ainsi préparé, il est question de l'employer, et voici comment. On compasse d'abord combien pour garnir son mur il faut de *a ttes courantes*, à raison du maillage qu'on veut faire. Je le suppose de neuf pouces sur huit, les épaisseurs du bois comprises. Sur ce pied, par exemple, on trouvera qu'à un mur de neuf pieds, il, en faut douze ; parce que neuf multipliés par douze, font cent huit, qui sont la même hauteur de neuf pieds réduits en pouces.

On marque ces divisions sur le mur, avec de la craie noire ou du charbon, environ de huit toises en huit toises. Lorsque toutes les divisions sont **marquées**, on enfonce deux **chevillettes** de fer dans le mur, d'une division à l'autre, sur les lignes où se doivent sceller les crochets ; et l'on tend d'une cheville à l'autre une corde qui sert à régler la place (lesdits crochets. Pour rendre ceci plus clair, je suppose d'abord qu'il faut trois rangs

de crochets pour arrêter le treillage, le premier à l'avant - dernière maille du haut , le second à l'avant-dernière du bas, et le troisième au milieu de ces deux mailles, c'est-à-dire, à la sixième ou septième. Cette disposition faite, on scelle les **crochets** en échiquier , de trois en trois pieds, avec du plâtre et quelques morceaux de tuyau. Le mortier tel qu'il fût n'y **vaudroit** rien, à moins de lui donner *le* temps de bien sécher avant **de** commencer l'ouvrage. On petit, quand on est pressé et qu'on n'a pas de plâtre, avoir recours à de grosses chevilles *de* bois dur, qu'on fait entrer de force dans les joints *des* pierres; et dans *ers* chevilles on pique les crochets, qu'il faut en ce cas faire faire à pointe de quatre à cinq pouces de long, au lieu que les crochets en plâtre doivent avoir six à sept pouces, et être refendus par le bout à-peu-près en queue d'hirondelle, pour qu'ils **soient mieux** retenus dans le mur. Mais il faut que les uns et les autres soient coudés en dehors environ d'un pouce , afin de retenir les lattes. Cette explication n'est que pour ceux qui n'en ont aucune **connoissance**.

**Les** crochets doivent saillir hors le niveau *du* mur d'un pouce, pour recevoir les lattes qui s'y **emboitent** , et qu'on y attache avec un brin de fil **de** fer, pour plus de solidité ; il faut encore qu'ils soient plats, et d'une ligne et demie d'épaisseur **su** quatre ou cinq de largeur. Quant à ceux qu'on **destine** pour mettre en bois, il faut qu'ils soient ronds ou quarrés , à-peu-près comme un gros **clou** , mais le coude aplati.

Les crochets posés dans toute la longueur de

votre mur , on asseoit d'abord dessus ses trois rangs de lattes , ( j'emploie indifféremment les termes de lattes, de brins et de treillages, qui sont ici tous trois synonymes ). Il ne faut pas omettre une troisième opération que les lattes demandent, c'est de les aiguïser par les bouts , c'est-à-dire , de diminuer tellement l'épaisseur du bois à six pouces du bout, qu'il vienne mourir à  ce ternie est consacré à cc qu'il exprime ) : on comprend que cette circonstance est nécessaire pour accoupler les lattes, qu'on lie par ce moyen plus aisément ensemble avec deux mailles de fil de fer.

Ces trois rangs de lattes posés , le plus difficile de l'ouvrage est fait. Il n'est plus question que de diviser les places des brins montans , qui, dans la supposition ci-dessus , doivent être de huit en huit pouces, l'épaisseur du bois comprise. Cette division se marque comme la première avec de la craie noire , sur le plus bas et le plus haut de ces trois rangs de lattes , en observant de jeter un plomb de distance en distance, pour qu'ils soient tous sur leur à-plomb ; et c'est sur-tout en commençant qu'il faut le faire.

Pour la facilité de l'ouvrage, c'est-à-dire , pour passer plus aisément le superflu des lattes courantes derrière les montures, on ne pose d'abord qu'un montant de six pieds en six pieds environ; on arrête avec le fil de fer les neuf lattes courantes, qui restent à placer des douze qui doivent se trouver, comme je l'ai dit. Lorsqu'elles sont toutes placées et arrêtées , on pose le reste de ces montans, et on lie le tout ensemble avec le fil de fer.

Je crois qu'on n'ignore en aucun pays comment se fait cette opération. Je dirai seulement qu'il faut serrer les *liens* le plus qu'on peut, avec la tenaille **qu'on** tient de la main droite, pendant que de la gauche on tient le fil de fer, qu'on laisse toujours en pelotte *en* l'employant ; ensuite, d'un petit tour de main, onde casse entre la tenaille même , quand on a tourné trois ou quatre tours en allant et venant.

On observera à l'égard du fil de fer, que plus il est fin , plus il court, c'est-à-dire, plus il fait d'ouvrage et le fait meilleur, pourvu néanmoins qu'il puisse résister au travail. Il faut pour cet effet le brûler, et le brûler à propos; car, quand il *l'est* trop ou trop peu, il casse sous la tenaille. Le temps qu'il doit rester dans le feu est **environ** un bon quart-d'heure.

Pour revenir au treillage, je ne dois point oublier que, soit que les murs soient de niveau, soit qu'ils aillent en pente, il faut toujours que les montans soient à-plomb, et que les lattes courantes soient placées. comme je l'ai marqué plus haut. L'attention qu'il faut avoir lorsqu'ils sont *en* pente , c'est, en réglant la place des crochets, (le faire les traits du cordeau **plus près les** uns des autres, afin que les lattes suivent régulièrement le biais (lu mur. S'il arrive qu'un mur soit plus élevé dans une partie que dans une autre, eu sorte qu'il **faille** douze lattes à un bout, et que dix suffisent à l'autre, on ne doit pas pour cela changer la mesure **de** la maille; et il faut faire tomber l'irrégularité des lattes courantes dans le bas du mur, et **non** pas sous le chaperon.

Le treillage fait, il ne reste qu'à le peindre. Or, **comme** on fait peindre par-tout, j'observerai seulement à cet égard qu'il faut prendre un beau temps , et ne pas épargner dans la couleur la **li-targe** ou l'esprit **de** térébenthine, pour qu'elle sèche promptement; **car, lorsqu'**i l vient à pleuvoir avant qu'elle soit sèche, la pluie la fait couler.

En suivant exactement cette description, **on** peut par tout pays, avec une médiocre **intelli-gence**, se procurer la satisfaction de garnir ses murs de treillages; sans quoi , je le répète encore, en ne doit jamais espérer un vrai contentement de ses espaliers, et d'autant moins, qu'il y a peu de jardiniers en état de suppléer par leur industrie au défaut des commodités.

## CHAPITRE VII.

### *De la Taille.*

**O**N taille communément les pêchers lorsque **ces** arbres sont en fleurs; quelques-uns attendent même qu'ils soient défleuris , et que le fruit soit noué, fondés sur ce qu'ils son t pl us **sûrs** de ce qu'ils laissent; mais ce dernier usage est sujet à bien **des inconvéniens**. Quand vous commencez si tard cette taille, en supposant seulement vos arbres en pleine fleur, combien n'en faites - vous pas tomber , quelque adresse que vous aviez? Si, au contraire, ils sont plus avancés, quel tort ne leur faites-vous pas ? La sève qui auroit nourri le **bas** (le vos branches, si elles eussent été arrêtées de bonne heure, s'est toute portée aux extrémités; **ce**

n'est que dans ces extrémités que le fruit s'est arrêté', et pour le conserver, vous êtes obligé de laisser vos branches d'une longueur excessive, (lui ruine vos arbres, ou il faut abandonner le fruit pour conserver l'arbre : alternative bien cruelle pour les amateurs. Dans nia première supposition, que l'arbre est seulement en pleine fleur , quelle sujétion pour le palisser après la taille? Quel dommage ne causez-vous pas **aux** fleurs, et combien de temps n'employez-vous pas de plus que vous n'emploieriez ü cette taille, en vous y prenant plutôt?

De plus, les yeux qui commencent h pousser en **même** temps que les fleurs s'épanouissent, vous cachent en partie votre ouvrage, et vous ne pouvez plus approcher votre taille de l'oeil; de sorte qu'autant de branches taillées produisent autant de chicots à ôter pour l'année suivante. Vos liens d'ailleurs ne **sauroient être** ni si propres , ni si bien arrêtés, par l'embarras que vous cause la multitude de ces fleurs. Vous ne voyez plus les défauts du bois, s'il en a, ni les vieux chicots qui faut rapprocher : vous travaillez enfin au **hasard**.

J'éprouvai tous *ces* inconvéniens les premières années que je voulus travailler par moi-même, en suivant la méthode générale. Mais ayant dans la suite essayé sur quelques arbres l'effet qui en pouvoit résulter de les tailler plutôt, la crainte que j'avois, selon l'opinion vulgaire, qu'ils ne prissent, trop d'avance, et que les gelées du printemps ne ruinassent la fleur, s'évanouit bientôt. Ces arbres que j'avois taillés à la fin de janvier **et**

février , ne se trouvèrent pas plus avancés que les autres que je taillai en avril : la fleur ni le bois n'avoient point souffert. Je continuai l'année suivante d'en tailler un plus grand nombre avec le même succès; et enfin la troisième année je les taillai tous dans les mêmes mois, et je continue depuis nombre d'années avec une entière satisfaction. *Je* conseille donc à tout le monde d'en faire (le même : malgré le préjugé public qui s'élèvera peut-être contre cette nouveauté, on éprouvera bientôt que l'ouvrage se fait mieux, plus vite et plus promptement. On voit clair du moins dans tout ce qu'on fait, et l'on distingue fort bien dans ces mois les bonnes fleurs d'avec les mauvaises; car la sève a commencé de faire grossir les bonnes, à moins que l'hiver n'ait été très-long et très-rude, auquel cas, il faut différer un peu plus tard. Car il est important, comme je viens de l'observer, de pouvoir distinguer sûrement les bons boutons d'avec les mauvais, et il faut pour cet effet, que la sève ait agi sur les bons; je veux dire, qu'ils soient enflés à un certain point. On ne manquera pas d'objecter que l'hiver n'est pas encore passé en janvier ni en février ; que tel bouton peut être bon alors , et périr dans les mois suivans; et qu'alors on n'a plus de ressource pour alonger quelques branches en faveur du fruit. Je conviens du fait : mais je réponds que si les mauvais vents brouissent la fleur en mars et en avril, les arbres qui ne sont pas taillés , n'en sont pas plus exempts que les autres. D'ailleurs , comme on laisse quatre fois plus de boutons qu'il n'en pourroit rester, si tout venoit à

## nu P.È.C

bien, j'ai les trois quarts à perdre par les accidens incertains qu'on m'oppose avant de faire une perte effective. Ainsi, je ne cours pas grand risque : mais **fût-il** encore plus réel , les avantages que je trouve dans la méthode que je me suis faite, me feroient passer par-dessus. Que sert d'ailleurs la grande abondance de fruits qui nouent, puisqu'il faut sacrifier en mai ou en juin tout ce qui passera portée de l'arbre? **Enfin**, pour dernier avantage; et ce n'est pas le moindre, mon fruit, une fois noué, profite beaucoup plus que celui des arbres qu'on taille en pleine fleur ; **et** la raison en est évidente. La sève ayant fait **bien** moins de dissipation, parce que n'ayant pas eu à nourrir cette quantité de branches qu'on taille si tard, elle se porte bien plus abondamment dans *les* fibres nourriciers de l'arbre. J'ai éprouvé tout ce que je dis ; et depuis que j'observe cette pratique, il ne m'en est jamais arrivé aucun inconvénient. J'ai toujours eu abondance de fruits, excepté dans l'année , **qui a** été généralement si fatale à tous les fruits. Une expérience aussi complète doit rassurer contre tous les raisonnemens des *gens* attachés à leurs préjugés, et prévenus contre toutes les routes qu'ils ne **connoissent** pas.

Je ne dois pas omettre une circonstance plus importante qu'on ne croit : c'est que, pour la facilité du travail, et pour n'être pas exposé à rompre des branches, il ne faut jamais commencer à tailler un arbre qu'il ne soit tout-à-fait dépalissé , et qu'on ne l'ait bien nettoyé de tous les vieux joncs et osiers, et des feuilles **sèches** qui s'amassent son-

vent entre le mur et le treillage. Outre **que** la propriété le demande, .c'est détruire les retraites de beaucoup d'insectes qui s'y cachent ,et qui **endommagent** vos fruits , sur-tout les pêches violettes, dont les limas et les limaçons sont si friands.

J'en suis à la description de la taille. Les pêchers que vous avez à tailler sont jeunes ou vieux, **vigoureux** ou languissons : c'est l'état de votre sujet qui doit régler votre opération ; le travail qu'il a fait vous indique celui que vous avez à faire : il faut en deux mots le traiter suivant sa force et son besoin.

Je commence par les nouveaux plants de l'année. S'ils n'ont poussé que de foibles branches, vous les réduirez à deux ou quatre bien placés sur les côtés , et égales en force , que vous taillerez à cinq ou six **pouces**. S'il s'en trouve -une petite à fruit au milieu, vous pouvez la laisser; mais si elle est de la même force que *celles* des côtés, supprimez-la; car, comme le milieu se garnit toujours assez, on ne doit être occupé que **des côtés** , etc'est du pli que vous donnez à **votre** arbre la première et la seconde année, que tout dépend pour les suivantes.

Si vos arbres ont poussé deux fortes branches bien placées, l'une à droite et l'autre à gauche, conservez-les et taillez-les à huit ou dix pouces; vous pouvez en même temps laisser quelques petites brindilles çà et là pour fruit.

La méthode de bien des jardiniers, qui regardent ces sortes de branches comme des sangsues auxquelles ils ont juré de ne point faire de **grace**,

est de les supprimer sans ménagement, et de se retrancher sur **les petites** : pour moi, l'expérience m'a appris à n'être pas toujours si **sévère**. Il m'est arrivé, en taillant certains arbres fougueux, de retrancher autant de ces branches, qui affament les autres, qu'il s'en **présen**toit, et d'être **sept** huit années sans pouvoir leur donner aucune forme, et sans en tirer aucun fruit. Ces **mêmes** arbres passaient ensuite d'une extrémité à l'autre, et tomboient en langu *e* ur. Ce phénomène, je l'avoue, a toujours été incompréhensible pour moi : mais le fait est certain, et la cause est un des secrets de la végétation, que je n'entreprends pas de fouiller. On pourroit cependant conjecturer que les racines : qui opèrent et qui **s'entr'aident mutuellement avec** les branches, étant arrêtées dans leur action par les violences réitérées qu'on leur a fai tes, *se* lassent, pour ainsi dire, d'agir inutilement, et que la sève venant à se retirer des branches, se perd en quelque façon dans les racines, qui de même restent sans action, dès que la tête n'agit plus.

J'ai éprouvé, *au* contraire, qu'en suivant l'**in-****clination** de ces sortes d'arbres, et qu'en taillant les fortes branches avec un **certain ménagement**, elles formoient en peu de temps un bel arbre, qui au bout de deux ou trois années n'en pousoit **plus**. Lorsqu'à la seconde et à la troisième il **continuoit** d'en pousser, je taillois non -seulement sur les grosses branches, mais encore sur les petites . nées de celles-là dans la même années, et cela pour mettre plus de diversion dans la sève. Mes arbres, par cette conduite se **modéroient** et de

ces branches vicieuses dans leur origine, il en sortoit quantité de bonnes qui couvroient promptement mon mur, et qui rapportoient abondamment. Le seul inconvénient que j'ai vu résulter quelquefois de cette pratique, et auquel il faut prendre garde, c'est que la sève se portant toujours aux extrémités, l'arbre ne vienne à se dégarnir par le bas : mais quand on a l'attention de pincer les jets nouveaux au mois de mai, et de décharger beaucoup la tête du palissage, on prévient cet inconvénient, et le bas s'entretient garni.

S'il n'y a qu'une de ces fortes branches à vos jeunes arbres, c'est un autre cas : il faut la supprimer par-tout où elle est; s'il y en a deux, l'une à droite ou à gauche, et l'autre dans le milieu, il faut (le même les couper, car le côté folle périroit, et votre arbre ne prendroit jamais de forme; il faut aussi jeter alors votre taille sur les petites branches, en ne donnant pas plus de charge d'un côté que d'un autre.

J'observerai en passant qu'on ne verroit jamais de ces sortes de branches mal placées, si dans le mois de mai on avoit soin de pratiquer ce que je conseille dans le chapitre suivant; car en déchargeant le côté le plus fort, la sève se rejetteroit de l'autre; mais comme il y a peu de gens qui veulent en prendre la peine, il s'agit de donner un moyen pour réparer le défaut de cette opération, quand on l'a manquée.

Voilà la conduite que vous devez tenir pour la première année. Passons à la seconde jusqu'à la sixième. J'ai dit ce qu'il faut faire à l'égard de

arbres qui s'emportent en bois, et qui demandent qu'on les charge pour modérer leur feu, et les obliger de se mettre à fruit. A l'égard de ceux qui ne poussent que modérément, il faut les traiter à proportion, et, sur toutes choses, tenir le milieu court, et ne pas plus charger un côté que l'autre. Il arrive très-souvent que l'un *des* cieux *est* plus fort ; il ne faut pas se laisser séduire par l'optant du *fruit* qu'il promet. Retranchez tout ce qui excède la force de l'autre , et ne souffrez aucune branche plus forte d'une part que d'une autre.

Pour règle fondamentale, toute l'économie de votre arbre doit rouler sur deux ou quatre bonnes branches égales en force, qui doivent être comme les mères de toutes les autres : c'est sur celles-là que vous devez veiller avec un soin particulier pour les espacer également , et leur laisser toute l'étendue qu'elles peuvent souffrir. Vous pouvez leur donner jusqu'à douze ou seize pouces de taille, quand elles se trouvent d'une force raisonnable. A l'égard des moyennes, il en faut laisser proportionnellement à la vigueur de l'arbre, et les tailler depuis six pouces jusqu'à huit, suivant la place qu'elles occupent , et que les boutons à fleur sont plus ou moins écartés du pied de la branche; car souvent ils en sont fort loin, sur-tout à certaines espèces; et, comme le fruit est notre principal objet, on peut quelquefois, en sa faveur, S'écarter un peu des règles, et tailler plus long.

Il faut observer à cet égard qu'il n'y a de bons boutons à fleur que ceux qui sont doubles, et qui ont un oeil à bois entre deux : ceux qui se trous eut

simples quoiqu'accompagnés d'un œil à bois , fleurissent bien, mais ne nouent pas, ou du moins rarement tâchez toutefois de ne pas trop vous laisser tenter par le fruit : le trop de charge jettera d'abord la confusion dans vos arbres, et ruinera ensuite le milieu et le bas.

A l'égard des petites branches, tant celles qu'on nomme *chiennes* , que les brindilles si respectées de la plupart des jardiniers pour le fruit, les supprime tant que j'en ai de meilleures , je dis pas de grosses , mais de moyennes, étant incontestable qu'une linde anche qui a un certain corps, nourrit mieux son fruit qu'une folle, et qu'il s'arrête également dessus, malgré le préjugé commun que les petites le retiennent mieux „comme ceux qui voudront y faire attention en demeureront convaincus. Ce n'est donc qu'à défaut des unes, que je conserve les autres : il y a pourtant des exceptions à faire à cet égard.

10. Si votre arbre a une vigueur extraordinaire, et qu'il soit besoin de le fatiguer par la charge pour l'arrêter, il faut laisser une bonne partie de ces brindilles.

2°. Si vos branches moyennes n'ont pas de boutons à fleurs au-dessous de la taille qu'il convient de leur faire, et que vous soyez curieux d'avoir quelques fruits , il faut de même en laisser quelques-unes des plus courtes et des mieux disposées à tourner au fruit.

Au reste, je ne comprends point, sous le nom de brindilles , certaines petites branches courtes, qu'il seroit plus à propos de nommer *bouquets*,

isqu'elles n'ont communément qu'un ou deux  
 éces de longueur. Celles-là sont précieuses , et  
 "pportent ordinairement de très-beaux fruits :  
 ti'ai garde par conséquent de m'en détacher.

usage que je fais quelquefois de ces petites  
 branches que je condamne, c'est de les tailler au  
 émier œil quand elles se trouvent placées en  
 elqu'endroit où je prévois qu'il pourroit se for-  
 br un vide. Une de ces branches ainsi taillée,  
 ut l'année suivante en produire une meilleure;  
 Si elle m'est encore inutile, quoique bonne, je  
 etaille toujours à un œil jusqu'au besoin : ces  
 tes de branches sont des ressources qu'il est  
 portant de se ménager pour entretenir un arbre  
 jours plein, et suppléer aux branches qui se  
 nt usées à donner du fruit; ce qui se doit éga-  
 ent pratiquer sur des branches moyennes  
 me sur les petites dont je traite ici.

À l'égard des arbres qui ne poussent que foible-  
 ment , il faut examiner si le mal n'est point dans la  
 Me; en ce cas, il faut l'arracher : mais si la ra-  
 me est bonne, il faut le conserver, et le fumer  
 la manière que je l'indique au Chapitre XVIII.

Le fumier rend souvent la vigueur à ces sortes  
 d'arbres; mais tant qu'ils languissent, il faut les  
 tailler fort courts et sur les meilleures branches.

Voilà ma méthode pour gouverner les pêchers  
 pendant les premières années; à quoi j'ajouterai,  
 par précaution, qu'il faut une très- grande  
 attention pour les bien-palisser après la taille.

■ Comme l'inclination des arbres est toujours  
 à s'élever, il faut essentiellement veiller à tenir

le bas garni . comme je l'ai observé, et cela s'opère de deux façons : l'une , par l'effet de la bonne taille, sur quoi je me suis assez étendu; l'autre par le soin qu'on a de rabattre ou de contraindre les branches sur les côtés, en les palissant, et les espacer également. Il faut prendre garde même temps qu'elles ne prennent aucun mauvais pli ; et, si le niai est déjà fait, il faut corriger le défaut en écartant les branches qui sont entassées les unes sur les autres, et celles qu'on a croisées mal à propos, ou qui sont courbes. C'est par le secours des osiers et des baguettes qu'on les redresse, et l'adresse seule doit guider dans ces petites opérations, où je ne m'arrête pas.

2 . Une autre attention qu'il faut avoir en palissant les branches, c'est de prendre garde que l'angle de l'extrémité soit toujours tourné de façon que la branche qui en doit naître prenne naturellement sa route par-dessus le treillage, et non par derrière : cela se voit sans beaucoup d'étude ; et en tout cas , avec une petite baguette appuyée et attachée au besoin sur le treillage, on fait aisément revenir sur le devant les branches qui cherchent le mur.

J'ajoute à ces observations, qu'il ne faut que médiocrement serrer les osiers, parce qu'il arrive souvent qu'étant trop serrés , ils coupent la branche quand elle vient à grossir; il faut aussi éviter de faire passer son osier par-dessus les yeux de la branche, en l'attachant : un peu d'adresse empêche ces petits défauts, qui ne sont pas de grande conséquence , mais qui ont néanmoins leurs inconvénients.

Comme souvent il se trouve des branches **tail-**  
**s** qui ne peuvent atteindre au treillage, on se  
 talors de petites baguettes qu'on entrelace dans  
 treillage, oit l'on passe à leur extrémité, en  
 nue de noeud coulant, un brin d'osier qui vient  
**attacher** par l'autre bout au treillage, et qui assu  
**lit** la branche : cela est d'autant plus néces-  
 e , que lorsqu'il vient du fruit à ces branches,  
 qu'elles ne sont pas soutenues , assez souvent  
 emporte la branche.

Ces dernières observations regardent les pê-  
 s de tout âge. Revenons à présent à la taille.

" marqué tout ce qui convenoit pour ceux du  
**mier** âge : passons à ceux du second et du **troi-**

**e.** J'appelle pêcheurs du second âge ceux qui  
 t dans toute leur force; les arbres du troisième  
**1** sont ceux qui sont un peu sur le retour : ceux-  
 sauroient être trop ménagés; il faut les tailler  
 ts et seulement sur les meilleures branches :  
**r**  
**petites** ne doivent point absolument être **con-**  
**tyées** , parce **que** , sur de vieux sujets, elles ne  
 fnent que du fruit étique.

Quand par hasard il arrive à quelqu'un de ces  
**ux** arbres, qu'il sort de leur pied quelque bran-  
 un peu vigoureuse, et capable de renouveler  
**re** , il faut la traiter dans cette vue, et la con-  
**er** précieusement pour remplacer les vieilles  
 elles qu'on détruit peu à peu; mais si elle sort  
 quelque vieille branche, il faut l'ôter. *Je n'ai*  
 autre chose à dire de ces vieux arbres, sinon  
**on** ne doit les ménager que quand, malgré  
 vieillesse , ils rapportent encore de bons

## DE L À CULTURE

fruits; car dès que cette condition manque faut les arracher.

A. l'égard des arbres du second âge, dans toute leur force, et qui chargent abondamment, comme ce sont ceux qui font notre richesse ils méritent la plus particulière attention.

La plupart des jardiniers qui travaillent par principes, sans raisonnement, et sans se soucier de l'avenir, les conduisent de façon qu'ils tombent bientôt ruinés. C'est ce qui fait dire assez bénévolement que le pêcher n'a que douze à quinze ans de vie. Erreur grossière! j'en ai quelques-uns qui ont plus de quarante ans, et qui s'entretiennent encore assez bien. Ils n'ont pas été sous ma conduite pendant les vingt premières années; mais ils ont eu l'avantage d'être bien gouvernés, depuis qu'ils sont dans mes mains, je les ai si bien ménagés, qu'Us rapportent encore de beaux baux fruits. J'en ai d'autres en assez grand nombre que j'ai plantés- il y a 15 à 18 ans, qui sont assurément d'une grande beauté, et que je ne regarde encore que -comme des enfans; en sorte que je pouvais compter sur trente années de vie, et je pusse toujours les gouverner moi-même, je surerois bien qu'ils subsisteroient encore longtemps. Pour s'en convaincre, on n'a qu'à visiter les plants de Montreuil : on y verra des arbres Page dont je parle chez certains particuliers les ont sans doute mieux ménagés qu'on ne le fait ordinairement dans cet endroit même l'on force les arbres à produire, sans s'embarasser de la durée, parce que les locataires des terres

pressés de jouir. J'en ai vu qui ont jusqu'à huit toises d'étendue, également sains et vigoureux par-tout, et que j'ai jugés de l'âge de cinquante ans. Qu'on se détache donc du préjugé que cet arbre ne dure pas : c'est la mauvaise conduite qui le fait périr quand il ne vit pas à-peu-près autant qu'un autre arbre fruitier. Je suppose pourtant, en disant cela, qu'il se trouve dans un beau fonds, et qu'il ne lui arrive point d'accident : car, malgré la bonne conduite, si le fonds de terre ne vaut rien, s'il est entiché de la gomme, si la punaise ou la fourmi l'attaquent violemment, il faut qu'il périsse. J'ai l'avantage, avec beaucoup d'autres, d'être exempt de tous ces fléaux : il ne faut donc pas les regarder comme attachés inséparablement à l'espèce, et par conséquent il faut donner tous ses soins pour le faire vivre.

L'opération de la taille est celle de toutes qui contribue le plus à leur durée. Ne les point trop charger et bien entretenir le plein, voilà tout l'art de la taille, qui paroît bien simple, mais qui a ses difficultés ; eu égard au choix des branches, au travail que l'arbre a fait, à la situation des boutons à fleur, à l'espèce de fruit, et à bien d'autres circonstances sur lesquelles on peut établir quelques règles. Je ne parlerai point de certains cas sur lesquels on ne peut statuer que vis-à-vis de son objet, que la pratique seule peut enseigner.

Chacun a sa méthode, et dirige sa taille suivant ses idées. Les uns taillent court sur toute branche ; les autres allongent les branches qu'ils destinent à donner du fruit, et laissent des coursons pour

leur donner du bois l'année suivante. La mienne est toute différente , et c'est après beaucoup d'étude et d'expérience que je m'y tiens, comme à la meilleure.

Je suppose que l'arbre à qui j'ai affaire a été conduit dans sa jeunesse à-peu-près suivant mes principes , et qu'il est régulièrement bien rempli ; car, s'il est défectueux dans quelque partie, il faut le traiter suivant ses besoins.

Partant de nia supposition, et trouvant mon arbre en bon état, après qu'il est dépalissé , je commence à faire une recherche des branches usées, qu'il est aisé de **connoître** à leur maigreur, et aux mauvais jets qu'elles ont faits, je retranche la branche usée jusqu'à la grosse branche d'où elle sort, à moins que dans son étendue elle n'ait poussé quelque bonne branche, sur laquelle je la ravale, s'il n'y a rien dans le voisinage pour remplir la place. Je passe ensuite aux branches de l'année, et je supprime toutes les grosses, s'il en a poussé. Par *grosses branches*, j'entends toutes celles qui excèdent la moyenne grosseur; je supprime de **même** toutes les petites, à moins que quelqu'une ne me soit nécessaire pour garnir quelque vide, ou pour nie servir de ressources ; auquel cas je la taille à l'épaisseur à-peu-près d'un écu , comme je l'ai marqué ci-devant. J'excepte toujours les petites dont j'ai parlé.

Ce premier retranchement fait, il ne me reste plus que des branches égales en force:je vois clair alors dans mon ouvrage. Je n'ai plus enfin qu'une réforme **à faire** dans la quantité, et voici, sur cela,

ma

ma règle. Je n'en laisse qu'une de toutes celles qui ont poussé sur la branche que j'ai taillée l'année précédente, et c'est la plus basse que je laisse, parce qu'elle est toujours bonne, ait moyen des précautions que j'ai prises au temps de l'ébourgeonnement.

Ceux qui n'auront pas fait cette opération, choisiront la meilleure des plus basses.

Après cette seconde réforme, je passe à la troisième, qui est la taille de ces branches. J'examine alors si mon arbre a beaucoup chargé l'année précédente, et (le quelle *espèce* il est : suivant ces deux cas, je raccourcis ou j'allonge ma taille. Si mon arbre a beaucoup chargé, je le ménage; et si c'est, par exemple, une madelaine ou une violette, comme ces arbres sont plus vigoureux que les autres, je leur donne plus de charge : mais si mon arbre est de toute autre espèce, et qu'il n'ait pas été fatigué de la charge, j'allonge ma taille jusqu'à huit pouces, si la place le permet, niais si je me trouve resserré, et si je n'ai rien au-dessous pour remplacer ce qui se trouve épuisé, je tiens ma taille courte, et je ne lui donne que trois ou quatre pouces. 11 se trouve communément par la **différente disposition** des places, que la moitié de es branches est **alongée**, et que l'autre est retenue courte. **Par-là**, je maintiens le plein de mon arbre, et jè ne le fatigue point.

J'ai dit que je ne laissois jamais qu'une branche de toutes celles qui sont venues sur la branche **taillée** l'année précédente. Cependant il y a des cas tel que celui d'une branche voisine que la gomme

aura fait périr) où, lorsque je trouve deux bonnes branches égales en force, venues dans le bas de cette branche taillée, et que j'ai une grande place à remplir, je taille sur toutes deux à cinq à six pouces. Si je n'ai pas un besoin déterminé, et que je craigne seulement que la place ne vienne à se dégarnir, après que ma branche sera épuisée, je donne la taille ci-dessus à la pins élevée, et je rabats la plus basse *sur* son premier œil, afin de m'assurer une bonne branche pour l'année suivante.

A l'égard des extrémités, c'est la place que j'ai qui me règle. Si mon arbre couvre tout-à-fait son mur, je ménage ma taille de manière qu'il y ait toujours un bon pied de distance de l'extrémité de ma branche taillée à la bordure du chaperon, pour pouvoir palisser les nouvelles branches, à l'effet de quoi je retranche tout ce qui a porté fruit dans l'année, et je le remplace par de nouvelles branches, que le dessous doit me fournir. M. de la Qu infinite, en traitant cette matière, recommande de laisser toujours trois pieds de distance : j'avoue que cela me paraît outré, car les murs sont trop précieux aux particuliers, pour laisser un aussi grand espace en non valeur.

On m'objectera peut-être, que par ma méthode de ne tailler que sur une seule branche à fruit, de n'en point garder à bois, je m'expose à n'avoir plus de bon bois pour les années suivantes. Ces branches qui s'épuisent en fruits., dira-t-on, m poussent plus entre ces fruits que des branches maigres, peu capables de fructifier; elles périssent

sent à la fin, et conséquemment votre arbre se dégarnit de toutes parts.

Cette objection est spécieuse, parce qu'effectivement dans l'ordre commun de la taille, la plupart des branches à fruits se ruinent sous la charge, et ne sont plus capables d'aucune fonction, ni pour bois, ni pour fruits, en sorte qu'on est obligé de retrancher les unes au bout de l'année même, et les autres à la seconde ou à la troisième; mais elles n'ont pas tout-à-fait le même sort avec moi, et ne périssent que fort tard, comme je vais le démontrer.

Quand on laisse double branche, l'une destinée uniquement à donner du fruit, et l'autre à donner du bois, on sent naturellement que la sève est obligée de se partager entre l'une et l'autre, et que la branche à bois qui n'a point de fruit à nourrir, profite bien mieux que l'autre : or il est évident que la sève étant portée toute entière dans ma branche unique, doit-opérer elle seule ce qu'il faudroit qu'elle opérât dans les deux, c'est-à-dire, nourrir son fruit, et donner du bois; d'ailleurs, une partie de mes branches est retenue courte, comme je viens de l'observer, et je me ménage de plus des ressources, par-tout où j'apperçois le moindre danger de vicié. Je ne cours donc point les risques dont on pourroit s'effrayer; mais j'ai par-dessus tout l'expérience, qui convaincra, comme moi, tous ceux qui éprouveront ma méthode.

Celle qu'on suit à Montreuil, tient en quelque chose de la mienne, en ce qu'ils laissent peu de branches, et retranchent toutes brouilles; mais elle diffère en ce qu'ils chargent extraordinairement

rament leurs arbres, sur-tout les premières années; ils alongent jusqu'à deux pieds et deux pieds et demi leurs maîtresses branches, et taillent en même temps sur une bonne partie des petites qui ont poussé entre leurs feuilles. Il est vrai que la qualité de leur terre autorise en quelque façon cette pratique; et d'ailleurs ils ne s'embarrassent ni de la durée de l'arbre, ni de la belle forme : tout leur objet est de recueillir promptement et abondamment; en sorte que le bas de leur mur, après-les quatre premières années, est presque toujours dégarni : défaut qu'un curieux ne doit pas souffrir. Mais quand quelqu'un, à leur exemple, voudroit passer là-dessus pour jouir promptement, il y échoueroit à coup sûr, à moins de rencontrer une veine de terre parfaitement semblable à la leur: Cette circonstance peut se trouver; mais elle est si rare, que de tous ceux de ma connoissance qui ont tenté cette pratique, aucun n'y a réussi. En un mot, je peux dire, en général, qu'elle est plus admirable qu'imitable.

---

## CHAPITRE VIII.

### *De l'Ébourgeonnement.*

**L'**ÉBOURGEONNEMENT dans la culture du pêcher, est l'opération la plus importante, et néanmoins la plus négligée. Quand je dis la plus importante, j'excepte la taille, qui est de toute nécessité. La facilité de l'ébourgeonnement consiste en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, et qu'il procure au fruit ces trois avantages, la sûreté, la beauté

et la bonté. M. de la Quintinie adonné sur cela des règles très-judicieuses, mais il n'a pas assez rapproché ce qu'il en a dit, et il est même quelquefois un peu diffus sur cet article. Je dois pourtant lui rendre cette justice, que j'ai beaucoup profité de ses lumières dans les remarques que j'ai faites d'après lui, et que ses observations m'ont conduit à en faire de nouvelles, dont on pourra profiter après moi.

L'ébourgeonnement a un grand nombre d'objets aussi intéressais les uns que les autres, et je vais les suivre par ordre.

Le mot d'ébourgeonnement porte sa signification avec lui. Ebourgeonner, c'est ôter des bourgeons. Rien de plus facile en apparence; mais les ôter à propos et avec choix, c'est ce qui demande une parfaite intelligence de la matière.

Le temps propre pour ébourgeonner; est le mois de mai; les bourgeons alors sont assez formés pour fixer notre choix, et sont encore assez tendres pour se détacher aisément par la seule action du pouce, sans le secours d'aucun instrument.

L'ébourgeonnement se confond assez ordinairement avec une seconde opération qu'on appelle *pincer*, et une troisième qu'on nomme *arrêter*, parce qu'elles se font toutes trois ensemble: je distinguerai les unes et les autres.

Il suffit d'avoir vu un pécher une fois en sa vie, pour savoir qu'au printemps il fourmille de branches qui demandent nécessairement d'être éclaircies. Or ébourgeonner, c'est faire de bonne heure ce retranchement, qu'il faudroit faire au premier

palissage , quand on ne l'a pas fait plutôt; mais y a une différence infinie de le faire avant.

Tout le travail des pêchers, comme je l'ai déjà dit, se réduit à deux objets : c'est la belle figure de l'arbre, et une honnête fécondité de bons fruits ; tontes les opérations doivent donc tendre à ces deux fins.

Il faut dans cette vue le soulager *de eu*. ce qui lui est inutile ou nuisible : j'appelle inutile tout ce qui est mal placé , quoique bon ; et nuisible , tout ce qui est mauvais en lui-même.

Ce sont ces deux vices qu'il faut retrancher, et c'est particulièrement sur les branches taillées de l'année qu'ils se trouvent. Or, comme ces branches, suivant ma méthode, ont pour la plupart sept à huit pouces, et quelquefois plus, il se trouve dans cette étendue, jusqu'à huit et dix yeux qui sont autant de branches.

Cette quantité débranches ne sauroit se nourrir également bien, et formeroit nécessairement une confusion. Je les réduits donc, suivant ma place, à deux ou trois, et je choisis une ou deux des plus basses, opposées l'une à l'autre, avec celle qui est à l'extrémité, en cas qu'il y ait dia fruit attaché, et qu'il n'y en ait pas plus bas.

S'il n'a noué que dans le bas , ou s'il a noué clans toute la longueur de ma branche, où le nombre des yeux peut aller à huit ou dix ; dans l'un et l'autre cas, je rabas ma branche à-peu-près à moitié , et je ne conserve que trois ou quatre fruits le mieux espacés qu'il se peut, bien entendu que je laisse toujours à l'extrémité une bonne branche

des nouvelles venues; je pince en même temps avec l'ongle, à l'épaisseur de deux écus , le surplus des branches qui tiennent aux fruits , ( ce qui s'appelle *arrêter*) et s'il y en a d'autres qui ne soient pas accompagnées de fruit à côté je les éclate tout-à-fait, me bornant toujours au nombre de deux ou trois.

Si ma branche n'a retenu aucun fruit, je la retaille sur la seconde de celles qu'elle a poussées, c'est-à-dire, que je ne conserve que les deux plus basses , à moins que la grande vigueur de l'arbre ne m'oblige d'en laisser davantage pour consommer et diviser la sève.

A l'égard des branches que j'ai taillé courtes , je ne conserve que deux des nouvelles venues, la plus élevée et la plus basse du côté qui **lui** est opposé ; je supprime les autres qui n'ont point de fruit à **leur-côté**, ou je les pince , s'il y a du fruit ; et , quand elle n'en auroit point retenu, je la traite toujours à-peu-près de même; quelquefois pourtant je n'y laisse qu'une seule de ces **nouvelles** branches, et c'est la plus basse.

S'il survient quelque grosse branche, soit de **tes branches taillées** de l'année, soit du corps même de mon **arbre** , je consulte son besoin et sa vigueur. Si elle peut nuire à *ses* voisines, et qu'elle *me* soit inutile , je la coupe; mais si elle est utile, soit pour remplir un vide, ou le prévenir, soit pour consommer la sève trop abondante, je la pince à quatre ou cinq feuilles ; et comme de chaque feuille il sort une nouvelle branche , je **m'en** trouve bientôt quatre ou cinq médiocres,

dans le nombre desquelles je choisis au premier palissage celle qui me convient le mieux.

A l'égard des petites qui peuvent naître des vieux bois , je les surprime, à moins qu'elles ne viennent garnir à propos quelque vide, ou qua je ne les envisage comme une ressource pour ravenir. Mais je conserve ces espèces de petits bouquets dont j'ai parlé dans le chapitre précédent, quelque part qu'ils viennent.

Il faut avoir une grande attention au pied de votre arbre ; souvent il ëvc t des **branches** qui viennent fort à propos pour en remplacer d'autres qui commencent à s'épuiser : il faut les **con-**server avec soin, et si elles poussent avec **beau-****coup** de force , les pincer à cinq ou six yeux.

A l'égard• des branches gourmandes qui se **connoissent** , comme je l'ai dit, à leur. **couleur** verte, tachée de points rouges et à leur grosseur, il les faut soigneusement ôter par-tout oit elles sont, à moins qu'on en ait un besoin extrême pour réparer un vide, et que vous n'ayez point d'autre ressource d'ailleurs ; mais en ce cas il faut les pincer et les repincer même une seconde fois au mois de juin.

11 arrive communément que d'un même **œil**, sur-tout à l'extrémité de votre taille, il pousse deux et trois branches ensemble : il faut en ce cas n'en laisser qu'une ; et choisir la mieux placée.

Lorsqu'on rencontre quelques pêches jumelles, s'il y en a une plus petite que l'autre, comme c'est l'ordinaire, il faut, avec adresse, détacher la plus petite, sans ébranler l'autre : mais si elles sont

d'égale grosseur, , ou laissez-les ; c'est tout un, elles ne viendront jamais à bien.

Voilà à-peu-près toutes les attentions que demande l'bourgeonnement. Il est question à présent d'en faire sentir toute l'utilité.

est d'abord aisé de comprendre que ce retranchement fait à propos, fortifie infiniment ce qu'on laisse, braies fruits que les branches. Comme d'une médiocre nourriture elles passent à une bonne , il est tout naturel qu'elles s'en portent mieux.

Il a plus, ce que vous avez retranché, qui se trouvoit mal placé, et qu'il auroit fallu couper au premier palissage, si vous ne l'aviez fait alors, étoit souvent le mieux favorisé de la si. ve , et auroit fait souffrir la branche bien placée, qui, débarrassée de ce mauvais voisinage, profite de sa nourriture , et devient une bonne branche.

Vous avez clans ce retranchement un autre avantage, c'est que vous détachez net ces brandies , au lien qu'en les coupant avec la serpette , lorsque vous attendez au palissage, la confusion dans laquelle vous travaillez, fait que vous ne sauriez approcher votre coupe , et vos branches deviennent couvertes de chicots désagréables à l'œil, qui occupent beaucoup, quand il faut les rapprocher à la taille d'hiver, ou qui font un tort vilain effet, si on néglige de les ôter ; il arrive même presque toujours que de ces chicots, laissés au palissage , il en repousse tout de suite deux ou trois mauvais jets qui consomment inutilement la sève, font de la confusion et nuisent aux fruits.

1.1 arrive encore qu'en coupant toutes ces bran-

ches superflues et n'ai placées , l'ébranlement que cause le fort de votre serpette, et l'embarras de l'ouvrier qui ne voit pas son ouvrage, font tomber une partie du fruit, qu'on doit fort regretter alors ; car il a, en quelque façon, passé tous les risques.

Que dis-je! ces fruits si *desirés* seroient, pour ainsi dire, en toute sûreté, si ou n'avoit pas négligé l'ébourgeonnement. En effet, qu'arrive-t-il alors? les fruits cachés, étouffés , et comme ensevelis dans cet épais feuillage, s'attendrissent comme l'indique visiblement leur couleur plus blanche que verte; et venant à respirer subitement le grand air, joint aux rayons brûlans du soleil qui leur est nouveau, ils se fanent pour la plus grande partie , et tombent : car il faut remarquer que comme la sève se porte toujours aux extrémités, et que d'ailleurs ce ne sont que ces extrémités , je veux dire, les bouts des branches qui jouissent du bénéfice de l'air et du soleil, la plupart des branches qui sont étouffées dans le bas, se dégarnissent de leurs feuilles, qui sèchent jusqu'à une certaine distance, et ne peuvent plus , par conséquent , couvrir le fruit, ou ne le couvrent qu'imparfaitement. Tout cela n'arrive point , lorsque d'une part ces branches ont eu de l'air dans toute leur étendue, et que d'autre part vous avez accoutumé vos fruits dès la jeunesse aux petites injures de l'air et aux rayons du soleil ; ils s'endureissent dans cette situation , et une fois parvenus à la grosseur d'une noix, il est très-rare qu'il en tombe , lorsqu'il ne s'en trouve pas plus que rarbrene peut en nourrir.

De la même opération dont je parle, il résulte encore un autre bien pour le fruit; c'est que les insectes, et sur-tout **les** limaçons, ne s'attachent pas à le manger lorsqu'il est un peu découvert, comme ils font lorsqu'il est étouffé sous les feuilles qui l'attendrissent.

On a de plus la facilité de donner l'essor à certains fruits qui se trouvent pris entre les osiers et le treillage, ou entre le treillage et le mur. On n'a, dans le premier cas, qu'à lâcher les liens, et dans le second, qu'à *les* retirer en dehors; mais si on attend au palissage, le fruit qui a atteint alors plus de la moitié de sa grosseur, est contrefait sans **re-**  
**mède.**

A l'égard *des* branches, il tous a été facile de retirer de derrière le treillage celles qui s'y glissent mal à propos; au lieu que si vous aviez attendu au palissage, ces branches qui se trouvent quelquefois **très** - importantes, devenues alors dures et fortes, se **seroient** rompues en les voulant retirer.

C'est ici l'occasion de parler de la *Cloque* mais, comme tout le monde peut ne pas entendre ce terme, je vais d'abord l'expliquer.

Cette maladie, très-fréquente dans ce climat, est l'**eifet** d'un mauvais vent, qui fait **recroque-**  
**viller** les feuilles de l'arbre. Elles s'épaississent et deviennent jaunes, rouges et galeuses; ce qui est désagréable à la vue, et **très-pernicieux** au fruit, en ce qu'elles absorbent inutilement toute la sève aux dépens du fruit.

Quand vos arbres sont atteints de cette cloque,

il faut **ôter non-seulement** toutes *les* mauvaises feuilles „mais couper encore jusqu'au-dessous du mal les branches qui en sont infectées , et qui forment une espèce de toupe hideuse. Cette opération donne à la sève la facilité de repousser au-dessous de nouvelles branches qui sont également bonnes pour l'année suivante. Observez cependant que si votre arbre est entièrement infecté, comme cela arrive quelquefois, et qu'il ne reste point de feuilles saines pour couvrir le fruit, il faut en laisser quelques-unes des mauvaises , pour lui *servir* d'abri , en attendant qu'il en repousse de bonnes, Si vous négligez cette opération , toutes ces feuilles infectées consomment la *sève*, et l'empêchent de chercher d'autres issues ; elles viennent ensuite à sécher et à tomber : votre fruit qui est tendre alors, se trouve à découvert ; le soleil le surprend, il fane, et il tombe au point qu'il n'en reste pas quelquefois de la montre sur l'arbre.

La fourmi et le puceron causent quelquefois le même désordre aux feuilles **et** aux branches : en ce cas , il faut **user** de l'expédient que je viens (le donner ; mais ordinairement ces insectes s'acharnent à empoisonner tous les yeux *des* branches, et la sève ne peut pas prendre le dessus : on verra dans le Chapitre XII le remède qu'on y peut apporter.

Si la gomme *a* attaqué quelque branche, vous la retaillez à un pouce au-dessous du mal, et vous **mpè**chez par-là qu'elle ne périclite tout-à-fait : en lui coupant la communication, il repolisse tout

de suite une ou deux branches au-dessous, et le dommage alors est peu de chose.

Le dernier avantage de l'ébourgeonnement, est que le temps qu'on emploie à cette opération, se trouve amplement réparé, lorsqu'on vient à palisser; car on n'a presque plus rien à couper de réflexion à faire sur son ouvrage : chaque branche qui a été laissée, indique à l'ouvrier la place qu'il lui doit donner; - elle s'y porte, pour ainsi dire, d'elle-même, et il n'a plus qu'à l'attacher; ce qui est d'une si grande avance, que j'ai éprouvé plus d'une fois qu'il ne falloit pas plus de temps pour palisser trois arbres ébourgeonnés, qu'un seul qui ne l'auroit pas été.

Cependant quoique cette opération ait été faite avec la plus grande exactitude, on n'est pas dispensé de faire de huit en huit jours une petite revue à ses espaliers, soit pour en retirer de dessous le treillage les branches qui s'y glissent de nouveau, soit pour détruire de plus en plus les limaçons et autres insectes, ( et c'est toujours après quelque pluie, ou après la rosée du matin, qu'on les trouve en ouvrage ) soit pour observer les ravages de la gomme, et y remédier, ce qui est l'affaire de quelques heures, qui sont bien utilement employées.

Quand on a tout le temps à soi, il est encore mieux de partager en deux temps tout ce que je viens de dire à l'égard de cette opération, et voici ma manière : dès la fin d'avril, je commence par ôter tous les bourgeons mal placés, c'est-à-dire, ceux qui viennent sur le devant et le derrière de

mes branches , et à la fin (le mai , quand le fruit est arrêté , je' fais le surplus : chacun fera à cet égard ce que son loisir lui permettra.

La règle que j'ai établie pour bien faire cet ébourgeonnement, exige pourtant quelques distinctions par rapport aux différens âges des arbres.

Pour ceux qui ont été plantés de l'année, je leur donne dès la fin d'avril un premier ébourgeonnement ; c'est-à-dire, j'ôte tous les bourgeons qui viennent sur le devant et sur le derrière de la tige, pour ne laisser que ceux qui sont sur les côtés; et quand il arrive qu'un côté pousse beaucoup plus que l'autre, je décharge ce côté pour rejeter là sève sur l'autre, et à la fin de mai suivant, j'y fais une seconde revue; et quand je trouve une branche beaucoup plus forte que les autres , je la coupe ou je la pince.

Je pratique à-peu-près la même chose pendant les trois ou quatre premières années, avec cette différence, que si l'arbre est vigoureux, je le dédia rge beaucoup moins à l'ébourgeonnement que celui qui ne l'est pas ; car je n'ôte sur les grosses branches que laissées à la première taille, que les jets mal placés , conservant tout ce qui vient sur les côtés „autant néanmoins que je trouve de place à le ranger.

Quant aux vieux arbres, j'ôte non-seulement tout ce qui est mal placé, mais encore tout ce qui est faible à un certain point, pour fortifier le reste. Je me borne à un petit nombre des meilleures branches , et ne laisse qu'une petite quantité de fruits. J'attends aussi d'ébourgeonner ceux -là

après tous les autres, parce que leur pousse est plus tardive.

*Je* n'ai rien à dire de particulier *des* arbres qui sont dans leur pleine force on trouvera au commencement de ce Chapitre, tout ce qui doit être observé à leur égard.

## CHAPITRE IX.

### *Du premier Palissage.*

LE premier palissage des pêchers se fait au mois de juin, un peu plutôt ou un peu plus tard, suivant que l'année est plus ou moins avancée.

Ce qu'on appelle palisser, est attacher proprement et avec ordre les branches nouvelles. au treillage.

Quand on n'a pas-négligé d'ébourgeonner, c'est la plus simple et la plus facile de toutes les opérations : on n'a presque plus rien à couper, comme je l'ai déjà dit. Plus de raisonnemens à faire sur-le-choix des branches, plus de retranchement sur les fruits, on bien peu; plus de sujétion d'aucune espèce on n'a enfin qu'à attacher ce quise trouve. Toute la science consiste à bien espacer les branches, à les bien étendre, et à leur faire prendre le tour qu'elles demandent, pour former un agréable plein dans toute l'étendue de l'arbre. Pour le surplus, il faut avoir attention de mettre le fruit à couvert des feuilles autant qu'on le peut ; car il profite mieux, et devient plus gros.

Il faut prendre garde aussi de ne jamais croiser les branches sans une extrême nécessité. Le défaut

du vide est le plus grand du pêcher : cette seule **raison** peut excuser, quand on *ne* peut pas le remplir autrement; car il faut préférer un petit mal à un grand.

Il faut conserver, autant **qu'on** le peut, une ou deux des petites branches qui naissent entre les feuilles des branches *de* l'année, et ce sont les plus *basses* qu'il faut choisir; car souvent il *est* plus à propos l'année suivante de tailler sur ces petites branches que sur la **mère**, que son trop de force, ou le **défaut de** boutons à **fleurs** oblige de rabattre; et quand l'arbre s'emporte trop du haut, il faut alors rabattre les plus fortes branches sur ces petites, pour fortifier le reste.

Le petit jonc vert de marais est le meilleur pour palisser : celui *de* **Marseille**, quoique trempé dans l'eau chaude, est trop dur, et meurtrit facilement les jeunes branches ; outre que n'étant pas si flexible que l'autre, il n'attache pas si solidement, on ne va pas même si vite en ouvrage, et de plus il gâte beaucoup les serpettes. La paille ou la **grande herbe** dont quelques-uns se servent, fait un assez vilain effet, et arrête mal les branches.

Voilà tout ce que j'avais à dire touchant cette opération, en supposant les arbres ébourgeonnés: s'ils ne l'étoient pas, que **n'aurois-je** pas à dire? **Il faut**, avec beaucoup de temps, *de* peines et de précautions, faire tout ce qui auroit dit être fait un mois plutôt, avec la plus grande **facilité**. **Il faut**, en quelque façon, percer le chaos, et se faire **jour** dans l'obscurité, pour arbitrer les **retranchemens** qu'il faut faire, tant sur le bois que sur le fruit. Je

ne pense point sans frayeur à un pareil ouvrage : ainsi je renvoie le lecteur au Chapitre précédent ; il jugera de ce qu'il doit faire par ce qui n'a pas été fait. C'est toujours sur les mêmes principes qu'il doit travailler. Mêmes causes, mêmes objets, mêmes inconvéniens ; c'est à celui qui se trouve dans l'embarras que j'ai décrit, à s'en tirer le moins mal qu'il pourra.

---

a

## CHAPITRE X.

### *Du second Palissage,*

COMME la sève agit sans discontinuation depuis le mois de février jusqu'au mois de septembre, on se trouve obligé, un mois ou six semaines après le premier palissage, de recommencer le même ouvrage ; mais il est beaucoup plus facile alors.

Il ne s'est formé que peu de branches nouvelles, si les arbres ont été ébourgeonnés, parce que les branches supprimées ayant été éclatées dans leur naissance, la sève n'a pas pu percer aux mêmes endroits, et s'est toute portée dans les branches conservées, ou dans le fruit.

S'ils n'ont pas été ébourgeonnés, il est fort ordinaire que des pieds des branches coupées à la serpette au premier palissage, il repousse de faux jets, qu'il faut, en ce cas, éclater avec le pouce, s'ils sont assez tendres pour n'avoir pas besoin d'instrument.

Si dans quelque autre endroit il en est venu qui soient inutiles ou mal placées, comme elles le sont presque toujours dans ce cas, on les supprime de même : mais observez de ne détacher avec le

pouce, que ce qui s'éclate aisément; car, si le bois a commencé à s'endurcir, vous endommageriez la mère branche; et la gomme qui pourroit survenir après, la feroit périr : servez-vous alors de **serpette**, et approchez-le plus que vouspourrez.

Si quelqu'une de celles qui ont été palissées au premier palissage, s'étant trouvée voisine de quelque branche *gourmande* qui a été retranchée, est devenue gourmande elle-même par l'abondance de la sève qui s'y est portée, comme il arrive souvent aux arbres vigoureux, il faut supprimer cette branche, ou au moins la rabattre sur la plus basse de celles qu'elle a produites.

Lé reste de cette opération consiste à donner un lien de plus à toutes les branches qui se sont allongées depuis le premier palissage, et à rabattre à-peu-près au niveau (lu chaperon celles qui l'excèdent.

Il y a des espaliers si vigoureux, qu'ils demandent quelquefois un troisième palissage au mois de septembre : il faut le faire, s'il est nécessaire, de la même manière que je viens de '0- dire.

## CHAPITRE X I.

*De la manière de découvrir les fruits, et du temps propre pour les cueillir.*

**A**UTANT il a été nécessaire de tenir les fruits à **couvert** de leurs feuilles, jusqu'au temps de leur maturité, pour les garantir de la trop grande ardeur du soleil, et de leur donner plus de nourriture, autant alors ils ont besoin de sa vue pour

leur goût, et pour leur donner cette **elle** couleur qui en fait le principal **ornement**. Il **seroit** pourtant dangereux de les exposer trop tôt à ses rayons brûlons : il faut les y accoutumer peu à **ru**, c'est-à-dire, en trois temps. On commence à les découvrir quand le fruit commence à **tourner**, je veux dire, lorsqu'il blanchit un peu; on ôte d'abord quelques feuilles du côté du couchant ou du nord, suivant l'exposition de l'espalier : trois ou quatre jours après, on en ôte encore quelques-unes du côté opposé; et même nombre de jours après, on ôte celles qui sont en face ; on le met enfin **tout-à-fait** à découvert, de manière qu'il ne perde rien des rayons du soleil. Bientôt après il se colore, il mûrit ; et on le cueille quand on voit que la couleur jaunit oh le soleil n'a pas frappé, c'est-à-dire, du côté du mur : on en juge sûrement au **coup-d'œil**, quand on est dans cette **habitude** ; ceux qui ne l'ont pas, doivent observer qu'il se détache sans violence : il suffit pour cela de l'embrasser tout entier, en tirant légèrement à soi. S'il est à son point de maturité, il reste dans la main, et l'on doit bien alors se garder d'appuyer le pouce pour l'éprouver, comme font certaines gens; car ces coups de pouces sont autant de meurtrissures **très-préjudiciables** au fruit : c'est à ce point qu'il faut le prendre pour le manger dans sa perfection; mais si vous le cueillez pour être vendu, ou pour être transporté un peu loin, il faut le cueillir **Plus ferme**, c'est-à-dire, qu'il fasse un peu de résistance à la main quand vous le détachez.

Une chose importante à observer lorsqu'on découvre les fruits de la manière que je viens de le dire, c'est de ne pas arracher les feuilles, de les déchirer avec l'ongle auprès de la queue quand on les arrache avec violence, cela évanouit et gâte l'œil de la branche où elles tiennent, et empêche le bouton à fleur de se former pour l'année suivante.

## CHAPITRE XII.

*Des différents Insectes qui endommagent le bois et le fruit du pêcher, et des remèdes qu'on y peut apporter,*

Il y a d'abord une espèce de chenilles vertes qui mangent le bouton à fleur avant qu'il soit épanoui : quand on s'aperçoit de ce dégât, il faut les chercher ; on les trouve sûrement derrière quelque branche, et on les écrase.

Les loires, les mulots, les rats, les souris, les mézerines, tous ces animaux à-peu-près de même poil et de même figure, sont les plus grands fléaux du pêcher. Ils ruinent quelquefois l'espalier, de manière que le maître n'a pas le plaisir de goûter une seule pêche avant eux. S'ils s'en tenoient à celles qu'ils entament, le mal seroit plus supportable ; mais ils les essaient toutes l'une après l'autre du côté du soleil, à mesure qu'elles mûrissent, et c'est autant de perdu. Il y a deux moyens de détruire ces sortes d'insectes ; l'un, par le moyen des ratières et quatre de chiffre, dont il faut gar-

cir *ses murs* de distance en distance, et sur-tout x **environs** des arbres dont le fruit entre en Incité avec **l'attention** de les visiter tous les tirs, et de changer de temps **en-temps** les appâts; ais, pour le mieux., il ne faudroit pas attendre e les fruits mûrissent, car ils sont bien moins ides des appâts quand ils ont du fruit à discrétion, que quand ils ne trouvent rien h manger.

Le second moyen, qui n'exclut pas le premier, t de faire boucher exactement tous les trous de murs ,tant en dehors qu'en dedans; car, quand leur ôte toute retraite, ils ne multiplient pas moins chez vous; ils vont chercher domicile leurs; et si l'espèce ne se détruit pas **tout-à-** II , elle s'éclaircit au moins considérablement : peut encore meure de l'arsenic pétri avec de farine ou dé la viande hachée le long des charons; mais ou doit prendre garde en même mps aux **accidens** qui peuvent en résulter.

Que ne peut-on trouver des remèdes aussi fales contre la fourmi! Ce petit insecte ruine sans ressource les pêchers qu'il attaque vivement ; et on ne sauroit les en-garantir : on peut **bien** diminuer la quantité; il y a différens moyens qu'il est toujours fort h propos de mettre en usage : mais, pour les détruire totalement, je ne crois pas la chose possible ; et , quand il seroit vrai qu'on **pourroit** leur faire abandonner la place par la vertu antipathique de quelque drogue, comme quelques +ans le prétendent, je soutiens, par **expérience** que j'en ai , que le mal ne feroit que changer d'objet; car, en ce cas, elles se rejette-



lue la tige soit un peu flexible, on le secoue à plusieurs reprises , pour faire tomber ces insectes, jusqu'à ce qu'on n'en voie plus ; à quoi l'on aide en battant les feuilles avec la main. Il faut ensuite avoir la patience d'ôter toutes les feuilles qui sont empoisonnées de leur frai, et du puce-ron qui en est inséparable : cela fait, on l'arrête à un pied de distance environ du mur, avec une espèce de fourchette de bois , qui le tient ferme dans la situation où on le veut; et au-dessus de cette fourchette, on fait un petit bassin (le cire molle tout autour de la tige de l'arbre qu'on remplit d'eau, et qu'on renouvelle à mesure qu'elle s'évapore. Par cet expédient, la fourmi, qui ne se pique pas de nager, se retire à l'aspect de l'eau, et l'arbre se remet. Il y a encore une attention à avoir à cet égard ; c'est à passer derrière votre arbre deux ou trois lattes, pour assujettir les branches que le vent et la charge du fruit ruineroient; bien entendu qu'il faut lier ces branches aux lattes, le mieux qu'il est possible.

On se sert encore d'un autre expédient à la place du bassin de cire molle. On prend du coton ou de la filasse trempée dans de l'huile, qu'on lie autour de la tige de l'arbre : l'huile d'aspic est la meilleure ; celle d'olive est bonne au défaut; mais ni l'une ni l'autre ne sont pas toujours un rempart assuré contre cet insecte, quoique souvent cela les écarte. Il faut avoir soin de temps en temps de rafraîchir d'huile cette filasse.

La fourmi est aussi le fléau des orangers ; et, pour s'en défendre en Italie, où la plus grande

partie des murs est couverte de cette espèce de fruit, plus convenable au climat que tout autre, voici l'usage qu'on observe, et que j'ai remarqué dans le jardin d'un curieux à Naples. Ses arbres étoient plantés à un bon pied (le distance du mur, et chacun avoit une petite tige d'environ un pied et demi. Sur ce même alignement étoient enterrés de dix en dix pieds, des poteaux de chêne, de quatre pouces en quarré, et de la hauteur du mur, pour recevoir un treillage à la mode du pays, qui, quoique fort différent des nôtres, avoit la même destination. Les arbres étoient entre deux, et palissés dessous de la même manière que nous dressons nos contr'espaliers. Au pied de chaque poteau et de chaque arbre, il y avoit du coton huilé, tel que je l'ai décrit ci-dessus. La vertu du remède étoit démontrée par la beauté des arbres, oit le maitre m'assura que jamais la fourmi n'avoit touché depuis que l'espalier étoit planté; et j'en vis d'autres à quelques pas, appliqués contre le mur, qui en étoient infectés.

Bienne seroit plus facile que d'élever nos pêchers de la même façon; mais en se garantissant d'un mal, je n'oserois répondre qu'il n'en résultât quelqu'autre peut-être encore pire. Notre climat est fort différent de celui de ; les vents froids qui se glisseroient entre les arbres et le mur, pourroient leur porter un grand préjudice: d'ailleurs, le fruit privé île la réflexion du mur pourroit mûrir plus tard, et avoir moins de goût. Si quelqu'un se trouve excessivement fatigué de cet insecte, il peut en faire l'expérience sur quelques

sues toises d'espaliers ; en tout cas, la dépense et le risque ne **sont** pas grands.

La punaise attire souvent la fourmi ; il faut donc avoir soin, pendant l'hiver, de ratisser avec un couteau de bois toutes les branches où leur couvain se trouve : cette attention est absolument nécessaire.

Les limaces et les limaçons se mêlent aussi de manger nos pêchers, et sur-tout la violette, dont ils sont très-friands; mais si l'on a soin d'y faire quelques revues, soit le matin après la rosée, soit après quelque pluie douce, on vient à bout de les détruire.

Les oiseaux sont aussi curieux de les goûter, sur-tout quand quelqu' insecte les a entamés; mais on peut les écarter avec des épouvantails ; et quand **ils** n'opèrent pas leur effet, on fait promener le long des espaliers un enfant qui les en **éloigne**. Au défaut de cela, voici un autre moyen que j'ai vu pratiquer nouvellement à quelque curieux, mais que je n'ai pas éprouvé moi-même : **c'est** de tendre de six pouces en six pouces par-dessus l'arbre, dans toute **son** étendue, de la laine rouge filée telle qu'on l'emploie pour la tapisserie; on assure positivement que cela les **écarte**, par je ne sais quelle antipathie qu'il n'est pas aisé de comprendre; et cela, **dit-on**, préserve de même les raisins des espaliers : l'épreuve est facile, et coûtera peu à ceux qui voudront la faire.

On ne se garantit pas si aisément des **perceilles** et des mouches-guêpes, que des autres Insectes. Ces deux **ennemis** causent quelquefois

## DE LA CULTURE

de grands dommages à ce fruit, sur-tout à la petite et à la grosse mignonne, qui mûrissent les premières. Pour se défendre des premiers, il n'est de meilleur remède que de tenir les murs bien crépis pour leur ôter toute retraite; et si malgré cela on en est encore incommodé, il faut mettre derrière les branches quelques cornes de moutons, ou des ongles de cochon, dans lesquels cet insecte vient se retirer : tous les matins on le secoue, et on fait périr ce qui s'y trouve. A l'égard des mouches, on peut bien en détruire quelques-unes avec des bouteilles à demi-pleines (l'eau battue avec du miel, où elles viennent se noyer; mais c'est une petite diminution au mal, et plusieurs autres expédiens semblables ne valent pas mieux. Ce qui m'a toujours paru véritablement utile, c'est de placer à découvert sur le treillage, de distance en distance, quelques pêches déjà entamées qu'on leur abandonne, ou quelque autre fruit aminé, d'espèce sucrée, soit prune, figue, poire, etc. ; elles s'y attachent tant qu'elles y trouvent leur vie, et elles n'attaquent pas les fruits entiers. On comprend par conséquent qu'il faut en remettre des nouveaux à mesuré que les premiers sont consommés : on peut même en détruire beaucoup, si on a le courage, plusieurs fois dans la chaleur du jour, de les saisir et écraser à pleine main, quand on en aperçoit une cercaire quantité ramassée sur ces mauvais fruits, ce qui est très-extraordinaire; et, pour n'être pas offensé de leur piquère, on se précautionne d'un mauvais gant.

## CHAPITRE XIII.

*Des précautions à prendre pendant les chaleurs de l'Été.*

DANS les bonnes terres, et sur-tout dans les fonds humides, **pourvu** que vos espaliers **soient** bien entretenus de labour, à moins qu'il n'y ait une sécheresse extraordinaire, il **n'y a rien** craindre, ni aucune précaution **à prendre**; mais dans les **sables** arides et **brûlans**, la sécheresse fait souvent périr les arbres, ou du moins les rend languissans, et les fruits qu'ils rapportent n'ont ni qualité, ni grosseur. Dans ces sortes **de** terres, je conseille fort à tous ceux qui ont **le** malheur d'y être situés, de faire jeter de quinze en quinze jours, trois voies d'eau au pied de Chaque arbre, et d'y donner, quelques heures après avec la ratissoire, une petite façon. Faites jeter en même temps par - dessus, une bonne brassée de grande litière pour entretenir la **fraîcheur**. Je conseille encore, à l'égard des tiges, **de** faire envelopper le corps des arbres avec de là paille longue, liée avec des osiers; par-là vos **arbres** se conserveront, et vous en appercevrez **l** bon effet à vos fruits.

Dans les pays méridionaux, il faut **couvrir** les arbres avec des paillassons, pendant la plus grande chaleur du jour, sans quoi l'ardeur du soleil brûle le fruit, et fait périr l'arbre en peu de temps.

## CHAPITRE XIV.

*Des Couvertures.*

**L**A délicatesse de nos pêchers , ou , pour mieux dire, la crainte démesurée qu'on a de les voir périr, fondée sur la grande affection qu'on leur porte, a fait chercher tous les moyens capables de les défendre des injures du temps; mais après en avoir éprouvé de toute espèce comme les autres, je déclare que j'on ai reconnu l'abus : il en est pourtant un bon dont je parlerai; mais il est si dispendieux, qu'il convient à peu de personnes.

Il y en a qui, au temps de la fleur, qui est le temps critique, couvrent leurs pêchers avec des *cossats* (le pois, mauvais expédient; car , de deux choses l'une : on le met clair, ou on le met épais, *c'est-à-dire*, si on en met peu , il ne défend ni de la gelée, ni des rayons du soleil, qui font le plus grand mal après la gelée : si on en met beaucoup, il peut véritablement garantir de la gelée, ou au Moins du soleil; mais combien *d'inconvéniens* n'en résulte-t-il pas? Le temps des risques dure au moins six semaines : pendant tout ce temps, votre arbre étouffé sous la couverture, et néanmoins docile aux *mouvemens* de la nature, qui va son train, pousse ses branches, ainsi que ses fleurs, et son fruit noue; mais comment pousse-t-il? comme la chicorée dans une cave, *c'est-à-dire*, que les feuilles et les fruits sont plus blancs que verts; et quand vous venez à la découvrir à la fin d'avril, ou au commencement de mai, la moitié de ces jeunes branches tendres, qui se trouvent

**entrelâcées** avec le cossat , s'arrache en même temps qu'on le retire : le fruit attendri et délicat ne peut supporter ici le moindre air froid , ni le plus foible rayon du soleil ; il sèche et tombe : voilà pour l'ordinaire le **succès** de votre travail.

D'autres se servent de paillassons qui se font de deux manières ; les uns avec de la ficelle ou de la corde à boyau ; les autres avec du bois de treillage.

Les premiers sont très-mauvais, et je le dis en **connoissance** de cause. 1°. Ils s'appliquent trop près de l'arbre, et l'agitation du vent ruine la moitié *des* fleurs et des bourgeons, sans compter ce qu'on en détruit toutes les fois qu'on les ôte et qu'on les remet. 2°. Le fruit **s'attendrit** trop sous ces paillassons , et n'a pas assez d'air, de sorte qu'accoutumé à cette mollesse, le moindre air de fraîcheur qu'il vient à sentir (si l'on néglige de les remettre à propos) le fait périr, ce qui fait une grande sujétion. En supposant même qu'avec **une** grande exactitude, ce t expédien t eût un bon effet qui peut assez compter sur la vigilance de son jardinier, pour être sûr que , pendant toute la saison des risques, il n'oubliera pas une fois de couvrir et de découvrir à propos vos pêchers ? Cette **consi- dération** seule doit en désabuser tout le monde, car il est démontré qu'il ne faut qu'une heure trop tôt ou trop tard pour faire périr le fruit.

Les paillassons , faits avec du treillage et du fil de fer, sont d'un meilleur usage, en ce qu'ils ne touchent pas l'arbre, et que la fleur a de l'air dessous ; mais ils ont aussi leurs inconvéniens : il les  
ut d'abord de toute la hauteur de votre mur , et

qu'ils aillent d'un bout à l'autre (le votre espalier; car, si vous n'en mettez que **quelques-uns** çà et là, vous ne faites rien ; les vents coulis, qui passent par les côtés , sont aussi préjudiciables que la pleine gelée. Or, pour couvrir ainsi de grands murs d'un bout à l'autre, il en faut une grande quantité , et c'est une véritable dépense. Un paillasson de neuf pieds de hauteur, sur quatre de largeur , **qui** est la mesure ordinaire, revient, tout compté, à près 'de vingt sols, et ne dure guères plus de deux ans; la fatigue qu'il essuie tous les jours à être porté et rapporté , les injures du temps, les dégâts qu'y font les souris, pendant qu'ils sont enfermés, tout cela les fait dépérir : d'ailleurs quel travail n'est-ce pas pour un jardinier, de mettre et de retirer deux fois par jour, et quelquefois plus, cette quantité de paillassons qui ne sont pas faciles à remuer , quand ils sont imbibés d'eau, ou couverts de neige ? Quel gâchis cela ne fait-il pas au pied de vos arbres? outre que vous ne pouvez **guères** vous servir *de* vos plates bandes , oit vous éleveriez des pois, des laitues de primeur, ou d'autres légumes. De plus, même sujétion qu'aux autres, pour les mettre et pour les ôter à propos. Tout considéré , l'expédient est coûteux, et nuit sûrement plus qu'il ne sert; ainsi je ne le conseille pas plus que l'autre.

Les rideaux de grosse toile, ou les châssis de - Terre, sont bien différens , et je les estime d'un bon usage , attendu qu'il faut peu de temps pour les ouvrir ou les fermer ; ce qui se fait sans beaucoup de peine, et sans aucun des **inconvi** & lieux oit

les paillassons sont sujets. En effet, le fruit a dé l'air, il n'est point froissé, il est à l'abri de tout( s les injures du temps; et, si ce sont des châssis de verre , il mûrit trois semaines avant les autres; mais ces moyens sont dispendieux : on risque, avec les rideaux 3e. toile, de les voir emporter dans une nuit, si vous ne les faites pas garder. A l'égard des châssis, combien de fractures n'y fait pas le vent, et quelquefois la grêle ! Quel ouvrage de les monter et de les démonter tous les ans avec la charpente qui en dépend! Ils ne conviennent donc qu'à des gens qui ne veulent rien épargner pour se satisfaire, et qui sont en état de faire cette dépense.

Quelqu'un voulut me persuader, il y a quelques années, qu'en faisant porter des fumiers h demi consommés , de distance en distance an long de mes murs, et y mettant le feu aux approches du jour , dans les temps de gelée , la fumée , qui en sortoit, empêchoit le froid de mordre si vivement sur la fleur et sur le fruit quand il est noué, et qu'elle émousoit aussi les premiers rayons du soleil, qui brûle après la gelée, tellement que cela préservoit sûrement les arbres. Je trouvai quelque chose de spécieux dans l'avis, et j'en fis l'épreuve ; mais ce fut à mes dépens „faute d'avoir raisonné , car il faut toujours opérer sur quelques principes. Or , la gelée ne prend pas lorsqu'il y a du vent ; cela est su de tout le monde : ce n'est donc qu'au défaut du vent qu'il y a du risque, et eu ce cas, la fumée ne sauroit faire l'effet que vous en attendez, qui est de se rabattre comme un ri-

deau sur vos espaliers , elle monte tout droit, comme dans une cheminée, et ne sert de rien : t'est précisément ce qui m'arriva.

De tout ce que je viens de dire, mon lecteur concluera sans doute que je ne lui apprends rien qui puisse défendre ses fruits des injures du temps. Je conviens sur cela de mon insuffisance; mais mon objet n'étant que de le désabuser *des* mauvaises pratiques dont il peut être la dupe, il doit compter mes observations pour quelque chose. Au défaut d'un expédient sûr, puisque je n'en connois aucun, j'ai pourtant à proposer un usage dont j'éprouve le succès tous les jours ; l'idée ne vient pas de moi, mais je m'imagine l'avoir perfectionnée en quelque chose.

M. Girardot, ancien Mousquetaire du Roi , si connu par les belles plantations qu'il fit à Bagnolet, et par le produit immense qu'il en tiroit , est l'inventeur de cette pratique , usitée depuis par plusieurs des habitans des environs. Il avoit fait sceller, tout le *long de ses murs* , au-dessous des chaperons , et de toise eu toise, des morceaux de bois *de* deux pieds ou environ de saillie : il y faisoit poser des planches, lorsque la saison des risques arrivoit , prétendant que les gelées du printemps ne tomboient que perpendiculairement, et qu'en mettant ses fruits à couvert du haut, ils étoient en sûreté, non-seulement contre les gelées, mais encore contre les pluies froides, qui sont aussi pernicieuses au fruit : c'est ce qu'il a pratiqué constamment, et d'autres après lui, preuve de succès. On peut marcher hardiment sur de pa-

reilles traces, c'est aussi ce que j'ai fait, mais différemment. Au lieu de ces morceaux de bois, *scellés* à demeure dans les murs, qui font un vilain *effet* à la vue pendant l'été, j'ai fait faire des petites potences de bois léger, dont le dessus va un peu en talus pour favoriser l'écoulement des eaux de la couverture qu'elles portent; elles s'attachent avec des osiers à la dernière maille du treillage, de six pieds en six pieds; et au lieu des planches, j'ai fait faire, à l'imitation des *habitans* de Montreuil, *des petits* paillassons de deux pieds environ de largeur, sur douze et demi de longueur, liés par deux lattes. Au mois de février, je pose mes paillassons sur ces potences, et je les y *arrête* avec des osiers; ils demeurent en cet état jusqu'au mois de mai, que je fais tout délier et rapporter dans ma serre: il n'y a *que* deux journées d'employées à cette opération, les frais sont peu considérables, et constamment cette couverture défend bien les fruits, quoiqu'elle ne les mette pas en pleine sûreté. Voilà tout ce que je puis conseiller: pour le surplus, il faut un peu s'en remettre à la Providence, qui veille sur tous nos besoins. La pêche, au reste, n'est pas aussi délicate qu'on *se*: j'ai vu geler deux fois, en plus grande partie, les boutons à fruit *des* poiriers, pruniers, abricotiers et cerisiers, et la fleur des *pêchers* souffrir fort peu; on peut se rassurer par-là.

Le dernier expédient que je viens d'exposer ne peut avoir lieu qu'autant qu'il y a un treillage aux espaliers; nouveau motif qui doit en faire contre *de* plus en plus l'avantage.

## CHAPITRE XV.

*Des maladies des Pêchers.*

LA plus considérable maladie qu'ait à essayer le pêcher et celle qui est sans remède, comme elle est jusqu'à présent sans nom déterminé, est lorsque toutes les branches de l'arbre, les feuilles et les fruits mêmes deviennent noirs et gluans; c'est une espèce de lèpre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'entourne ; et si on n'a pas soin, aussitôt qu'un arbre en est attaqué, de le faire arracher, et de faire enduire de chaux le mur qui, pour ainsi dire , contracte le mal, et qui noircit aussi bien que l'arbre, tous les plants de votre espalier périssent les uns après les autres. Je ne saurois dire d'où cette contagion tire son principe : l'opinion vulgaire , que c'est la punaise, ne me paraît pas probable, ou, si elle y a quelque part, il y a quelque autre cause mêlée, soit quelque mauvais brouillard qui s'attache à un endroit plutôt qu'à un autre, soit un air de vent corrompu . soit quelque mauvaise disposition dans le corps de l'arbre, soit enfin un coup de soleil après le brouillard. Quelle qu'en soit la cause, le mal est certain; et, comme il est absolument sans remède, il faut se contenter d'en arrêter le progrès en sacrifiant promptement le malade.

La seconde maladie qui afflige le plus nos pêchers , c'est la **gomme** à laquelle il n'y a pas plus de remède. Si elle n'endommage que quelques branches, et que le reste vaille la peine d'être

conservé, il faut tâcher d'entretenir ce qui est bon ; mais si le ravage s'étend dans toutes les parties de l'arbre, il faut l'arracher, et en replanter un autre d'une espèce différente. *Les* madelaines rouges et blanches, et les violettes, sont celles qui en souffrent le plus : il faut y renoncer quand ou ne peut pas en élever.

La déprédation *des* fourmis est encore un *des* plus grands fléaux *des* pêcheurs. J'ai dit, dans les Chapitres IX et XII, tout ce que je savais à cet égard : j'ajouterai seulement que, si elles s'obstinent deux ou trois années de suite sur le même arbre, comme cela arrive souvent, le plus court est de l'arracher ; car elles ne le quittent point qu'elles ne l'aient fait périr, et un nouveau plant n'a pas toujours le même attrait pour elles, surtout quand c'est une différente espèce.

Si quelqu'arbre languit, sans que vous en connoissiez la cause, faites-le déchausser, et visitez ses racines ; quelquefois ce sont les vers de *hanneton* qui les mangent, et cela arrive assez souvent aux jeunes arbres : en ce cas, faites-les chercher exactement par tout où vous voyez les racines rongées : quelquefois aussi la fourmi rouge s'y attache, et les fait chancir ; le remède est d'en détruire autant que l'on peut. Ratissez bien les racines, jetez au loin les terres qui en sont infectées, et faites-y remettre des terres neuves. Si le mal vient de quelques racines gâtées et pourries, coupez-les jusqu'au vif, et faites rapporter de même des terres neuves : avec ces attentions, votre arbre se remet, Mais avant d'en venir à cette fouille,

éprouvez auparavant si quelques voies d'eau ne le ré **veilleroient** pas, supposé que ce soit dans le fort de l'été qu'il languisse.

Dans les mois de juin et juillet, il tombe **quelquefois** *sur* les pêchers une nuile blanche. qui les fatigue beaucoup , et qui fait également tort aux fruits. A cet accident qu'on ne sauroit empêcher, il n'y a d'autre remède que de raccourcir les branches; il en repousse d'autres des derniers yeux, qui sont quelquefois saines, et d'autres fois elles héritent de la contagion : il n'y a point d'inconvénient d'en courir *les* risques.

La **dernière** maladie commune à tous les arbres, est la vieillesse : elle se connoit aux feuilles jaunâtres , à la maigreur des jets, et à la petitesse des fruits. Si vous pouvez rajeunir votre arbre au moyen de quelques bonnes branches qu'il aura poussées du pied, il faut le rabattre sur ces jeunes **branches**, ou lui donner promptement un successeur qui doit se trouver à ses côtés, si vous pratiquez ce que je conseille clans le Chapitre suivant.

En le rabattant sur ses grosses branches, comme quelques-uns le pratiquent, il est très-rare qu'il repousse de nouveau bois : la sève perce difficilement son écorce , qui est la plus dure de tous les arbres. De le fumer et de changer vos terres, tout cela ne sert de rien; il a fait son temps.

---

---



---

## CHAPITRE X V I.

*Des précautions à prendre pour regarnir les  
Espaliers.*

**J**E conseille fort à tous ceux qui font *des* plants neufs, de se faire une petite réserve pour subvenir aux besoins : la gomme, ou *quelqu'autre* cause imprévue, font périr quelquefois un arbre, au moment qu'on s'y attend le moins. Rien de plus désagréable que de voir des brèches à un espalier : c'est comme un trou à une tapisserie. **Il faut** prévenir ce cas en plantant ailleurs, n'importe à quelle exposition, une douzaine d'arbres des mêmes espèces de fruits dont vous laites votre plant, qu'il faut étiqueter sur des morceaux d'ardoises attachés à chaque arbre, ou au treillage ; et quand il vous en manque quelqu'un, vous reprenez la même espèce pour remplir votre vicié. Qu'ils aient quatre, six et jusqu'à huit ans, levez-les avec attention, ils reprendront parfaitement j'en ai fait mille expériences. Ces attentions consistent à faire faire une petite tranchée tout autour de l'arbre que vous voulez lever, à deux pieds et demi environ de son pied et à trois pieds de profondeur sur douze ou quinze pouces de largeur : la *tranchée* faite, vous découvrez peu à peu les racines, et pour ne pas les offenser, vous vous servez d'un outil de vigneron, qu'on nomme *houe fourchue*, ressemblante à un crochet de fer; vous relevez à mesure vos terres à droite et à gauche, jusqu'à ce que vos racines soient dégagées, et

qu'en tirant l'arbre, vous sentiez qu'il vient **aisément** à vous : si quelque grosse racine **résiste trop**, vous la coupez le plus avant que vous pouvez. Aussitôt qu'il est arraché, vous allez le porter dans la place que vous voulez lui donner après avoir **rafraichi** le bout des racines et l'avoir taillé **bien** court, vous l'asseyez à la hauteur des autres, ou plutôt à six pouces plus haut, parce que les terres que vous venez de fouiller, **s'affaissent d'autant : quelques mois** après vous étendez bien toutes ces **racines** à droite et à gauche, et pendant qu'un homme jette de la terre bien meuble par-dessus, un second, qui doit être dans le trou, insinue cette terre, avec les mains, entre les racines, pour qu'elles ne soient pas entassées les unes *sur les* autres; vous comblez enfin votre trou, et vous jetez par-dessus trois voies d'eau., qui rassurent et lient les terres aux racines. Ces précautions bien observées, soyez persuadé **qu'au** printemps suivant il figurera tout comme les autres, et que vous y recueillerez même du fruit; mais il ne faut pas trop lui en laisser porter. Ayez soin ensuite pendant les chaleurs de l'été suivant, de lui faire donner de temps en temps une mouillure, et un binage après. Vous **pouvez encore** pour plus de sûreté, faire jeter une brassée de grande litière au pied..

C'est aux environs de la S. Martin qu'il faut faire cette transplantation, et l'on juge bien qu'il faut le décharger d' **une** bonne partie *de* son bois.

Si vous n'avez pas eu la précaution de vous faire ce. petit corps de réserve pour vos besoins, et que vous soyiez obligé de remplacer vos arbres

morts par des jeunes qui sortent de la pépinière, **plantez-les** en ce cas de la **manière** que je l'ai marqué dans le Chapitre III.

Tout ce que je viens de dire ne doit se pratiquer qu'à l'égard des jeunes espaliers, car. les vieux doivent être traités tout différemment. Il faut, à l'égard des vieux arbres, en tirer tout ce qu'on peut tant **qu'ils** subsistent, et leur préparer des successeurs, dès qu'on voit qu'ils tirent à leur fin. Pour cét effet , il faut planter de jeunes arbres dans le milieu de l'intervalle des vieux , avec l'attention , (à *mesure* qu'ils poussent ) **d'élouer** toutes les branches des **vieux** qui pourvoient leur faire ombrage , et les **empêcher de s'élever**. Ensuite, lorsqu'ils commencent à figurer au bout de quatre ou cinq ans, vous arrachez tous les vieux, et vous vous trouvez un espalier neuf. **C'est ainsi qu'à** Montreuil les arbres se succèdent sans relâche les uns aux autres, et se forment toujours parfaitement. lis n'en faut pourtant pas conclure qu'ils doivent avoir le même succès **par-tout**, car le terrain de ce village semble avoir été créé **express** pour ce fruit ;mais on doit toujours l'éprouver, d'autant plus que s'ils ne **réussissent** pas de cette manière ,on doit peu se flatter qu'en faisant un plant neuf, après avoir arraché tous les vieux et défoncé la terre, ils réussissent mieux.



## CHAPITRE XVII

*Des Labours.*

**I**L est à la connoissance de tout le monde, que les mauvaises herbes absorbent les sels de la terre , et l'appauvrissent. On ne sauroit donc les détruire avec trop d'attention : c'est la première raison pour laquelle on laboure tous les arbres. Ces mauvaises herbes sont désagréables à la vue , autre raison pour les extirper : elles attirent beaucoup d'insectes qui se communiquent ensuite aux arbres et aux fruits; c'est la troisième : elles dessèchent la terre, quatrième raison ; enfin , elles empêchent les petites pluies de pénétrer aisément et utilement; c'est la cinquième. A quoi l'on peut ajouter que toute terre qui n'est pas façonnée , se fend dans les sécheresses; et l'ardeur du soleil qui s'insinue par ces fentes, jusqu'aux racines de l'arbre, lui cause un préjudice considérable.

Par toutes ces raisons , on ne sauroit trop bien entretenir de labours ses espaliers. Il leur faut d'abord, dans l'automne, un bon labour de bêche, un second au mois d'avril; et pendant le courant de l'été, il leur faut donner de petites façons avec la binette ou la ratissoire, autant de fois qu'ils en ont besoin, et prendre toujours un beau temps, afin que les herbes sèchent plutôt et meurent.

Les labours de bêche , dans cette saison , ne conviennent pas; ils altèrent et ôtent les racines des arbres.

CHAPITRE XVIII.

*S'il est bon de fumer les Espaliers.*

Es sentimens sont fort partagés sur cette matière , et **chacun trouve** des raisons qui paroissent solides pour appuyer son opinion. M. de la Quintinie est formellement opposé à toute sorte de fumier; et après avoir établi, par des raisonnemens spécieux et des comparaisons séduisantes, qu'il ne **sauroit** faire aucun bien, aux arbres, **il** fait appréhender qu'il ne leur fasse du mal. *Je* respecte plus que **personne** grand **arbitre**; mais, soit qu'il ait été susceptible de prévention, comme le sont, plus ou moins , tous les hommes, soit que le terrain de Versailles, où il exerçoit *ses* talens, ait une qualité particulière et unique, qui seroit de **n'avoir besoin** d'aucun secours étranger, son sentiment ne sauroit prévaloir contre l'expérience de mille personnes qui sont dans l'usage de fumer, et qui s'en trouvent fort bien. *Je* ne veux pas qu'on s'en rapporte au sentiment de quelques **particuliers** , puisque les opinions sont partagées , et qu'il se trouve bien *des* gens qui prononcent légèrement pour ou contre, et **plutôt** sur leurs préjugés, que sur une connoissance exacte. Mais je prétends que la pratique d'un pays **entier, dont** les habitons, de père en fils, depuis bien du temps, font leur unique occupation , et leur commerce de leurs espaliers, décide et nous serve de règle. L'usage général **des habitans** de Montreuil, (le Bagnolet, **et** autres lieux voisins , est de fumer tous les trois

ans leurs arbres à vive jauge , s'entend ceux qui ont un certain âge, et qui commencent à être fatigués du rapport ; car les jeunes qui poussent vigoureusement n'en ont pas besoin ; le fumier même pourroit leur faire un tort, qui seroit de les empêcher de fructifier. Ceux à qui le fumier manque, en apperçoivent sensiblement la différence , et, de leur propre aveu, leurs fruits perdent beaucoup de leur qualité et de leur grosseur. De vouloir disputer contre l'expérience qu'on eu a faite depuis si long-temps, c'est s'inscrire en faux contre la vérité. Mais, dira-t-on, leur terrain peut avoir besoin d'un secours que d'autres ne demandent pas? c'est chercher encore à s'abuser. Ils ont dans leur terroir, qui est fort étendu, des veines de terres fortes , d'autres plus légères, d'autres pierreuses, etc. les unes situées en amphithéâtre , d'autres en plaine. Le fumier opère le même effet par-tout; et il faut croire qu'ils en reconnoissent bien la nécessité , car, pour peu que l'usage en fût équivoque , ils n'en feroient pas la dépense , qui est un véritable objet.

Certains gens entêtés sur cet article, et qui sont pourtant obligés de convenir du bon effet du fumier, parce qu'on le leur a démontré, (ce qui m'est arrivé quelquefois ) se retranchent à dire, qu'il est vrai que le fumier donne de la vigueur à l'arbre, et de la grosseur au fruit, mais qu'il lui ôte le goût, comme il ôte la qualité au vin. Tout ce raisonnement porte à faux , et j'ai l'expérience pour moi. J'ai donc trouvé, au contraire, je ne dis pas plus de goût, mais plus d'eau , et plus de

## P Ê C H E R.

délicatesse aux fruits qui avoient été fumés qu'aux autres, et cela , parce qu'ils sont mieux nourris.

Quant à la qualité du fumier, il faut autant qu'on le peut, se servir dans les tertres fortes de celui de cheval, de mulet ou d'âne, tant parce qu'il échauffe la terre en même temps qu'il lui communique ses sels, que parce qu'il la rend plus meuble, c'est-à-dire, plus douce et plus aisée à cultiver. Celui de vache, par la raison contraire , est beaucoup meilleur dans les terres sèches et brûlantes ; il les engraisse , et y entretient une sorte de fraîcheur. C'est au mois de novembre qu'il faut l'enterrer ; car , souvent dans le mois suivant , les gelées arrivent, et l'on n'est plus à temps. Une attention qu'il faut avoir au printemps suivant, quand on donne le second labour aux espaliers , c'est de remettre au fond de la jauge le fumier que la bêche ramène sur la superficie du labour.

Je ne dois pas omettre de dire ici, que si les plates bandes de vos espaliers n'ont de largeur que trois ou quatre pieds, comme il n'y en a que trop de cette espèce , vos arbres ne profitent que faiblement du fumier; car ce n'est pas sur le corps des grosses racines qu'il agit, ce n'est que sur leurs extrémités , qu'on nomme le chevelu. Il faut, par conséquent, qu'il soit écarté du pied des arbres, à proportion de leur grosseur : tout ce qu'on met au pied est en pure perte , et peut quelquefois préjudicier à l'arbre , soit en chancissant ses racines, s'il porte dessus, soit en attirant différents insectes qui s'y attachent et les font périr.

n comprendra par-là combien est mauvaise la

méthode de ceux qui font déchausser leurs arbres pour les fumer au pied; car, outre les inc véniens dont je viens de parler, ce fumier ails placé, forme une espèce de plancher au pied de l'arbre, qui se consolide, et empêche les pluies de pénétrer. Il vaudroit beaucoup mieux, par conséquent, les laisser sans fumier.

Ceux qui se trouvent dans le cas dont je viens de parler, c'est à-dire, dont les plates bandes sont si étroites, ne doivent pas balancer de les faire élargir jusqu'à six pieds au moins, s'ils veulent que leurs arbres profitent tant par rapport au fumier qu'au labour. On se trouve quelquefois retenu par la considération d'une bordure de raisins qui ferme la plate bande, et qu'on ne veut pas détruire; mais en ce cas; on n'a qu'à laisser un long bois à chaque pied, le coucher l'année suivante à deux ou trois pieds dans l'allée, et dans l'automne le sevrer, et arracher le vieux pied; par-là, on ne perd rien du rapport, on se trouve un plant renouvelé, et on remédie au défaut dont il est question.

Il me reste à justifier l'usage du fumier, par l'expérience que j'en ai faite depuis vingt ans. Je le pratique, non-seulement par rapport à mes espaliers, mais aussi pour toutes sortes d'autres arbres, tant en espaliers qu'en buisson, à l'exception de quelques espèces, et des arbres sur franc, qui poussent assez d'eux-mêmes. Cette pratique m'a toujours si bien réussi, que je ne comprends pas comment on peut en disputer l'utilité. Les fruits que je recueille les années que je fume, augmentent d'un tiers de grosseur. Quelle preuve plus

parfaite peut-on souhaiter ? Au surplus, suivant la qualité du terrain, **et suivant** que les arbres ont plus ou moins chargé en fruits, il faut fumer **plus** ou moins souvent. Il y a des plants à qui **une** fumure suffit tous les six ans, d'autres en ont besoin tous les trois , quatre ou cinq ans.

## CHAPITRE XI X.

### *Du transport des arbres dans les pays éloignés.*

**L**e vie du pécher, comme celle de toutes les plantes, réside dans l' **humide qui** est répandu dans toutes ses parties: tant que cet humide existe, le sujet a vie. Il est donc question **de** l'entretenir, et d'empêcher que le grand air et le soleil ne le **con-**  
**sonnent**; car un arbre arraché n'a plus les mêmes ressources qu'un arbre enraciné, qui pompe **jour-**  
**nellement** dans **les** suc de la terre de quoi réparer les pertes que ses parties extérieures font par l'**ac-**  
**tion** de l'air et du soleil. Il faut qu'il subsiste par **lui-même, et conséquemment** n'en laisser rien **per-**  
**dre.** Voici donc les précautions qu'on doit prendre,

Aussitôt que vos arbres sont arrachés, **raccour-**  
**cissez** un peu **les** racines, de même que la tête; **en-**  
**roulez des paquets** de **vingt ou** vingt-cinq au plus, **si** ce sont des nains, et de **douze**, si ce sont des li-  
es. Rangez avec adresse leurs racines les unes en-  
tre les autres ; répandez de la paille entre les  
**corps** , pour qu'ils ne s'écorchent pas en se **frois-**  
**sant** , et serrez **le tout** avec un osier; prenez **en-**  
**suite** de la mousse fraîche, et insinuez-la entre les  
vines, en la pressant le plus que vous pour, **et** ,

jusqu'à ce qu'elles soient toutes couvertes; par-dessus cela, mettez de la paille longue, qui soit retenue tout autour par des liens de corde, et enveloppez de même le corps des arbres d'une bonne épaisseur de paille bien serrée avec la même corde. Pour dernière *façon*, enveloppez le corps des racines avec une serpillière bien arrêtée tout autour. Conditionnés de cette manière, vous pouvez les embarquer pour tel pays qu'il vous plaira, et être assuré que quand ils resteroient en chemin depuis la fin d'octobre jusqu'au mois de mars, ils ne périront pas. J'en ai envoyé en Moscovie et au fond de l'Italie, qui ont parfaitement réussi. Il y a encore quelques autres précautions à prendre lorsqu'ils font un long trajet par terre, et qu'il fait beaucoup de hâle et de soleil, comme cela arrive quelquefois dans les mois d'octobre et de novembre; c'est de recommander au voiturier de jeter de temps en temps quelques cruchées d'eau sur le corps des racines; et si, au contraire, ils se trouvent en route pendant les grandes gelées, c'est de les couvrir avec beaucoup de paille, et des couvertures même, s'il se *peut. Lorsqu'on* les embarque sur nier, il n'y a aucune *de* ces précautions à prendre, parce qu'ils se trouvent à l'abri du hâle et de la gelée.

A l'égard des nains, on peut encore les conditionner d'une autre manière, qui est préférable à celle que je viens de dire; c'est de les rabattre un pied de la greffe, et de les ranger tous bien pressés dans les mannes de chapeliers, qui sont connues par-tout; bien entendu qu'auparavant

tous aurez bien garni la manne de paille tout autour, et que vous garnirez de même toutes les racines de Mousse, à mesure que vous les mettrez les uns sur les autres. Si vous vouiez, pour plus de sûreté, mettre encore un emballage de paille tout autour de la manne, vous êtes d'autant plus tranquille sur leur sort.

Lorsque vos arbres seront heureusement arrivés au lieu de leur destination, il faut recommander qu'on ait soin de faire tremper les racines dans l'eau pendant deux jours, avant de les planter.

## CHAPITRE XX.

*De la manière d'élever et greffer les Pêchers.*

'At dit qu'il y a plus d'embarras que d'économie à élever des arbres aux environs de Paris, où l'on a la commodité d'en trouver tant qu'on veut d'un moment à l'autre, et à juste prix; mais comme tout le monde n'est pas à portée de Paris, et que ces arbres assez souvent, arrivent mal conditionnés, quand on est dans un certain éloignement, quelque recommandation qu'on ait pu faire, et comme il en coûte du moins des frais, de l'attente, et de l'incertitude, il est bon d'en élever soi-même, pour les trouver au besoin, et pour être plus sûr des espèces. Je conseille donc à tous ceux qui sont éloignés des pépinières, de s'en faire une petite, proportionnée à leurs besoins.

On doit commencer d'abord par préparer sa terre, qu'il faut défoncer environ de deux pieds, et toujours choisir un bon fonds : il est bon en-

## DE LA CULTURE

suite, autant qu'on le peut, de la laisser repose une année, avant de former sa pépinière, et de lui donner quelques binages pendant l'été.

Le pêcher se greffe sur trois sortes de sujets, comme je l'ai dit au Chapitre III, sur noyau de pêche, sur amandier et sur prunier. On ne fait presque plus d'usage du premier, quoique le corps de ces arbres soit plus beau que celui des autres; et l'arbre aussi plus vigoureux, parce qu'il est trop sujet à la gomme : il faut donc s'en tenir aux deux autres espèces ; et chacun, suivant la qualité de son terrain, fera choix de celle qui lui conviendra le mieux.

L'amandier est le plus propre dans les terres légères et caillouteuses, et le prunier dans tous autres fonds de terre : je ne répète pas les raisons que j'en ai données.

A l'égard de l'amandier, voici la manière de l'élever. Il faut faire porter dans votre cave ou dans quelque bon sellier, un petit tonneau ou baquet, suivant le plus ou moins de plants que vous voudrez faire : au fond de ce vaisseau (quel qu'il soit), vous mettrez deux pouces de sable frais et gras, et un lit d'amandes par-dessus, à un pouce de distance l'un de l'autre, la pointe en bas; deux autres pouces de sable par-dessus les amandes, et un autre lit d'amandes dessus, continuant ainsi jusqu'à ce que votre vaisseau soit plein : cela se fait au mois de novembre. On les laisse en cet état tout l'hiver; et au printemps suivant, vous retirez vos amandes du sable, et vous les mettez dans la terre que vous avez préparée à dix-huit

ou

ou vingt pouces de distance l'une de l'autre, et à quatre pouces environ de profondeur. Ces amandes, qui ont commencé à germer dans le sable, poussent bientôt après leur germe hors de terre.

Cette pratique néanmoins n'est pas générale : beaucoup de particuliers ne mettent les amandes en terre qu'au mois de janvier, ne voulant pas qu'elles prennent tant d'avance : et, au lieu de les enfermer, ils les laissent au plein air, dans des baquets exposés au soleil, avec l'attention de les couvrir dans les fortes gelées, s'il en survient; d'autres les mettent encore plus tard, et les font tremper pendant deux jours dans l'eau chaude, avant de les enterrer, pour les disposer à germer; d'autres encordes sèment dans leur jardin, le long d'une plate bande bien exposée, et les couvrent pendant les gelées : mais ceux-ci risquent fort que les mulots ou les corneilles n'en détruisent beaucoup, s'ils ne sont pas sûrement exempts de ces animaux. Chacun suit à cet égard son idée, mais la considération du climat et du terrain doit y entrer pour beaucoup. Le point de vue essentiel doit toujours être que les amandes germent sûrement, et qu'elles ne soient pas trop avancées lorsqu'on veut les remettre en place au mois de mars; car, quelque adresse qu'on ait, on casse une grande partie des germes, qui sont extrêmement tendres, en les retirant de terre quand ils se trouvent trop longés; et, quoiqu'on ne les casse pas, ils sont très sujets à périr après être replantés.

Lorsqu'enfin on en est à cette dernière opération, il faut les planter au cordeau en linge droite,

et se régler que d'un rang à l'autre, il y ait deux pieds et demi ou trois pieds de distance, pour la facilité du passage, et pour donner plus librement les façons à la terre pendant l'été; car on doit avoir grand soin de détruire les mauvaises herbes qui **croissent** autour.

J'ai dit dans la première édition de cet ouvrage, que les amandes *tendres de Provence* réussissoient mieux que toutes les autres, ayant effectivement reconnu que la greffe du pêcher s'y colloit parfaitement, et faisoit de fort beaux jets; mais je me suis apperçu depuis, que cette espèce étoit plus sujette à la gomme que les autres, et je me rétracte par conséquent de mon premier dire.

A la tin du mois d'août de la même année, les pousses sont assez fortes pour recevoir l'écusson, et vous les greffez alors à deux pouces de terre, en observant que les yeux des rameaux que vous prenez, soient doubles et accompagnés de deux ou trois bonnes feuilles : les yeux simples, qui ne sont accompagnés que d'une seule feuille, ne font jamais de beaux sujets. La manière de greffer *e* connue de tout le monde, ainsi je n'en dirai pas davantage ; je recommanderai seulement **qu'on ait** soin de lâcher un peu la filasse dans le mois **sui-**van t, si on s'apperçoit qu'elle serre trop la greffe. Je dis la filasse, mais je dois expliquer qu'il vaut beaucoup mieux *se servir de laine filée*, qui **n'est** pas sujette à couper l'écusson, comme le chanvre. et le lin, parce qu'elle prête davantage.

Au printemps suivant, dès que l'ail de **l'écus-**  
**son** commence à s'ouvrir, ou lâche tout-à-fait *la*

ligature sans l'ôter, et on rabat son sujet en talus précisément au-dessus de la greffe : l'oeil s'allonge bientôt après, et forme son jet.

Au mois d'octobre suivant, le pêcher se trouve tout formé, et vous pouvez alors l'arracher et le replanter dans les places que vous voudrez ; car il ne doit pas rester plus long-temps en pépinière, je veux dire une seconde année ; mais il y peut rester tout l'hiver jusqu'au mois de mars.

Ce que je viens de dire ne regarde que les nains ; car, lorsqu'on veut élever des tiges et *des* demi-tiges, il faut laisser pousser les amandiers pendant trois ou quatre ans, et les aider à pousser leur tige droite par les secours de quelques échelas auxquels on les lie ; on a soin en même-temps, d'année en année, de couper les branches inférieures ; mais il ne faut pas d'abord *les* couper sur le gros, c'est-à-dire, à fleur de la tige : on les coupe, pour la première fois, à quelques pouces de distance, et l'année d'après, on les recoupe à fleur ; et la raison en est, qu'il faut ménager plusieurs issues à la sève, pour que le pied s'enracine mieux ; car plus il se forme de racines, plus le corps grossit et tire de nourriture. Il ne faut pas non plus laisser une trop grande dissipation à la sève, pour que le **maitre** brin profite et s'élève ; comme c'est l'objet où l'on tend, on doit par conséquent tenir un milieu : lorsqu'ensuite il est arrivé à un point de grosseur raisonnable, vous le greffez dans le même temps, et de la même manière que les nains, à quatre, cinq ou six pieds de terre, suivant que la tige le permet, et que vous le jugez convenable.

On fait choix, pour former les tiges et les demi-tiges, de ceux qui ont le plus de disposition à s'élever droits , et on destine pour nains ceux qui fourchent.

A l'égard du premier, on prend des rejetons ou boutures de quelque vieille souche de prunes de damas , c'est une prune commune par-tout; ainsi on n'est pas embarrassé pour en trouver, et les boutures qui poussent au bout des arbres portant fruit, sont aussi bonnes que celles des souches qui ont été **resappées** exprès; on les arrache au mois de novembre , et on les replante tout de suite dans la pépinière en rayon, comme les amandes, en observant **les** mêmes distances. On les rabat ensuite , à cinq ou six pouces , et on les laisse pendant deux **ans, c'est-à-dire,** jusqu'au mois **d'août** de la seconde **année, pour les** greffer de la même manière que les amandiers , et les replanter au bout de l'année.

Quand on veut élever les tiges et les demi-tiges, on observe la même chose que pour *les* amandiers.

J'avertis que pour la pêche violette et la chevre use, il faut prendre dès rejetons d'une prune qu'on nomme *saint julien juré* : il **n'y a** que cette sorte de prune qui convienne à ces deux espèces. Je ne veux **point en** approfondir les causes; **il suffit** que l'expérience en ait convaincu tous ceux qui font le métier d'élever des arbres aux environs de Paris.

De tout ce que j'ai remarqué ci-dessus, il est aisé de conclure que ceux qui voudront avoir tous les ans des pêchers , doivent , d'année en année , préparer un morceau de terre, et observer que le fonds **qui en a une fois élevé,** ne peut plus servir

au même usage que trois ou quatre années après; [mais. il](#) est fort bon pour rapporter du grain ou des légumes.

Pour abrégér les calculs à ceux qui voudront savoir quelle quantité de terre il faut pour telle quantité de plants, en établissant, comme je l'ai dit, la distance des rangs à trois pieds, et celle des arbres à dix-huit pouces; la perche de terre , qui ' vaut dix-huit pieds de roi en tous sens, en con- tient soixante-douze, lesquels , multipliés par cent qui fout l'arpent , donne pour chacun sept mille deux cents. Il va des provinces où la perche est de vingt et de vingt-deux pieds; cela ne fait rien à notre objet : il suffit qu'on sache ce qu'une perche de dix-huit pieds doit contenir; il est aisé ensuite de savoir l'augmentation des plants, à proportion de celle qu'on donne à la perche.

## CHAPITRE XXI.

### *Méthode particulière pour une plantation neuve.*

**J**AI dit dans le cours de ce petit ouvrage tout ce qui pouvoit être le plus utile à pratiquer pour la plantation des pêchers, mais je n'ai suivi en cela que les usages ordinaires. "évènement *m'a* justifié depuis (.je veux dire depuis la première édition ) le bon effet d'une pratique que j'avois conçue depuis long-temps , mais que je **n'avois** pas encore assez éprouvée pour la proposer. Mon expérience me met en droit actuellement de la conseiller, et j'ose assurer que ceux qui voudront

**bai**

la suivre, pourront compter de tirer de leur plantation toute la satisfaction que la chose peut donner : mais , avant que de venir au fait , il est bon que je fasse quelques observations relatives à l'objet, pour faire comprendre l'utilité de la méthode en question.

On a toujours quelque chose à craindre en plantant, quelques précautions qu'on puisse prendre. 1°. Le défaut de sûreté dans les espèces. 2°. L'incertitude des sujets sur lesquels elles ont été greffées. 5°. La qualité des greffes qui ont été employées, et enfin la reprise (*les arbres* : ces quatre objets demandent d'être bien entendus.

L'a sûreté des espèces s'explique assez d'elle-même, et consiste à les avoir franches , telles qu'on les desire ; c'est sur quoi il faut nécessairement courir les risques de la bonne-foi du marchand, et de l'ordre qu'il a tenu dans ses plantations, qui peut avoir été dérangé de bien des manières. Il y a peu d'espèces qu'on connoisse au bois et à la feuille , comme je l'ai déjà observé; et par conséquent les plus justes précautions ne sauroient rien fixer de certain : c'est le premier inconvénient.

L'incertitude des sujets sur lesquels on a appliqué les greffes, est un second point dont presque personne ne connoît l'importance, et qui est néanmoins un objet capital. Je dirai d'abord, à l'égard de l'amandier, que certains marchands ne font point de scrupule de greffer sur des amandes amères, parce que la pousse des écussons en vient plus forte que sur l'amande douce, et que cela est plus favorable pour leur débit : mais pour l'ache-

leur, l'effet est bien différent; car l'arbre ne fruite jamais qu'imparfaitement, et se consomme en bois ; le fruit même qu'il rapporte a de l'amertume et peu de grosseur, ce qui est un mal irréparable, et le plus habile ne sauroit parer cet inconvénient.

D'autres marchands, par une mauvaise économie, cherchent les plus petites amandes qu'ils peuvent rencontrer, d'a **uta** nt que ce frai t s'ache n e au boisseau , et que pins il est **petit, pl** us il en entre dans la mesure, par conséquent il leur en coûte moins pour la semence ; mais il résulte **que** le jet qu'elles poussent est beaucoup' plus folle que celui d'une amande bien nourrie, et l'arbre qu'il forme ensuite se sent toute sa vie de cette foiblesse. Il arrive encore très-souvent, lorsque la récolte des amandes vient à manquer aux environs de Paris, que les pépiniéristes ont recours aux amandes de Provence, qui, par l'expérience que j'en ai faite, produisent beaucoup plus de gomme que les autres dans les pêchers que l'on greffe dessus , ainsi que je l'ai observé dans le précédé t Chapitre; et c'est encore ce que personne ne **sau-**  
**roit** discerner, quand on lève des arbres dans les pépinières': voilà ee qui regarde l'amandier.

A l'égard du prunier , mêmes inconvéniens s'ensuivent : il y a une infinité de sortes de prunes qui produisent toutes des boutures également capables *de* recevoir les écussons du pêcher, mais dont l'effet est bien différent dans la qualité des fruits qui en proviennent. **Il** faut savoir celles qui conviennent pour chaque espèce, et souvent les marchands greffent indifféremment sur toutes

sortes de boutures, sans les **connoître** quelquefois eux - mêmes ; car ils les achètent à droite et à gauche, et s'en servent comme ils les trouvent. 'D'où il résulte quelquefois que les arbres ne **fruitent** pas , ou que les fruits sont mauvais, et on attribue souvent au terrain ce défaut qui prend sa source dans la qualité du sujet greffé. C'est un autre écueil dont il n'est pas possible de se défendre; car il n'y a aucune marque où on puisse le **reconnoître** quand on lève les arbres: il y a encore d'autres choses à dire sur rage et la qualité des boutures, que je placerai bientôt.

Le choix des rameaux qu'on prend pour **greffer**, est encore un point important pour le bon produit des arbres, et c'est le troisième inconvénient dont j'ai à parler, **où** il n'est pas plus facile de se connoître. Les marchands, qui n'ont en vue que de former des arbres qui aient une belle apparence pour les mieux vendre , choisissent, autant qu'ils le peuvent, les plus **gros rameaux** des arbres d'où ils les tirent, parce **que les** écussons sont phis forts, se collent plus aisément, et poussent plus vigoureusement : mais ces gros rameaux sont ordinairement des gourmands , dont les écussons produisent effectivement de beaux jets, à quoi se borne leur principal mérite ; car les arbres qu'ils forment s'épuisent eu bois , et ne donnent du fruit que fort tard et en petite quantité, parce qu'ils conservent toujours le vice de leur origine. Ces marchands ne s'embarrassent pas d'ailleurs que l'espèce soit bien franche ; cependant il y a une différence bien grande dans la qualité des **fruits**

quoique (le même espèce : la grosse **mignonne**, par exemple, quand elle est bien franche, **se re-**commet à sa forme presque ronde, et à une infinité de **petits** points rouges qui accompagnent le côté que le **soleil** a frappé, et le côté opposé est d'un blanc jau mitre : la fausse mignonne au contraire, qui est néanmoins la plus répandue, est **plus lon-**gue que ronde; ces petits points ne s'y rencontrent pas, et elle conserve toujours un fond de verdure du côté du mur. Cette différence extérieure ne **se-**  
**roit** rien, si la qualité étoit la même; mais tant s'en faut; elle n'est, à beaucoup près, ni si fine, ni si fondante, ni si relevée en sucre; elles sont pourtant toutes deux mignonnes dans la dénomination générale : or, comment les discerner dans la **pé-**  
**pinière**? et sur quoi fondera-t-on sa confiance que le pépiniériste se sera appliqué à chercher la meilleure par préférence à la moindre? Le plus souvent il prend les rameaux comme il les a, **ou com-**  
**me** il les rencontre ailleurs, et ne se **croit** pas obligé à des attentions plus particulières; voilà ce qui opère quelquefois la différence de qualité dans les fruits qu'on trouve meilleurs ou moins bons chez son voisin que chez soi, sans en comprendre la raison. Il en est à-peu-près de même de toutes les autres espèces de pêches, et on peut juger de là combien on est peu **sûr** de ce qu'on **achette**.

Enfin, qui est-ce qui peut se promettre que les arbres que l'on plante s'accommoderont bien de la terre où on les met, dans l'ignorance où on est le plus souvent, si celle où ils ont été élevés s'est trouvée à-peu-près du même tempérament? **con-**

dition nécessaire pour leur parfaite réussite ; et c'est à quoi presque personne ne fait attention : il faut pourtant qu'on soit persuadé que lorsqu'on fait passer un arbre d'une terre forte dans une légère, ou d'une légère dans une forte, ce changement de situation l'expose ordinairement à languir , et quelquefois à périr, quelque précaution qu'on puisse prendre d'ailleurs en plantant. Qui *sait* de plus, s'il n'a pas quelque mauvaise disposition dans le pied , que les yeux **n'aperçoivent** pas, ou si sa racine n'a point souffert d'altération depuis qu'il a été levé ? Combien de fois n'arrive-t-il pas encore qu'il se forme des chancres à la taille *des* grosses racines qu'on est obligé de raccourcir ? Il n'est que trop ordinaire, dans toutes les plantations d'arbres qu'on fait, d'en avoir une partie qui manque ; d'où cela provient-il si *ce* n'est de causes inconnues ou d'accidens imprévus, puisque tout **ce qu'on plante** est jugé bon à la vue ?

a.

Toutes ces considérations doivent faire sentir combien on court de risques **différens** en plantant des arbres tous formés; et on se trouvera (je pense) disposé à suivre le conseil que je vais donner pour s'en **mettre** à couvert, qui est *de* greffer soi-même en place les espèces qu'on veut avoir; et voici comment on doit procéder.

Vous disposez d'abord la place de votre espalier, comme je l'ai expliqué dans le Chap. IV, et, suivant la qualité de votre terre, vous vous décidez pour l'amandier ou pour le prunier; vous vous réglez de même pour la distance de vos arbres, suivant la hauteur de vos murs, sur quoi j'ai dit tout

ce qui convient dans le Chap. V. Supposons **donc** d'abord que vous êtes fixé pour l'amandier: il faut planter au mois de novembre trois amandiers dans les places réglées à huit ou neuf pouces de distance les unes des autres, et à six pouces du mur; enfoncez seulement de quatre pouces la pointe en bas, et vous plomberez la terre par-dessus avec le pied; vous les couvrirez pendant les grosses gelées avec un peu de fumier court, et vous les découvrirez aussitôt passées : elles pousseront leur germe au printemps suivant, et vous les soignerez comme je l'ai recommandé dans le précédent Chapitre. A la fin d'août ou à la mi-septembre, quand la sève cessera tout-à-fait **d'agir**, vous **les grefferez** en écusson à deux pouces de terre, comme a été expliqué; enfin, au printemps suivant, l'écusson fera son jet, et vous observerez de le pincer à la quatrième ou cinquième feuille, dès qu'il aura sept à huit pouces de longueur, ce dont je dirai bientôt la raison : mais préalablement (je veux dire dès que l'oeil commence à pousser) vous rabattrez vos sujets en talus tout près de la greffe, en couvrant la plaie d'un peu de cire molle, ou au défaut vous prendrez de la *terre* grasse délayée.

Si votre terrain demande le prunier, vous planterez en même saison que je l'ai dit dans les places réglées, et à même distance que les amandes, trois boutures de prunier d'espèce convenable, que vous **rabattrez** au mois de mars à deux pouces de terre en tournant la coupe du côté du mur; la sève percera bientôt après, et s'il pousse plus d'une branche, vous ferez choix de la **meil-**

loure et éclaterez les autres : cette branche se fortifiera , et au mois d'août ou de septembre, vous la grefferez en écusson, pourvu néanmoins qu'elle soit assez forte ; au défaut, vous remettrez l'opération à l'année suivante; et au printemps qui succédera, c'est-à-dire, dès que les fortes gelées de l'hiver seront passées, vous rabattrez vos sujets en talus, comme il a été dit ci-dessus, et lâcherez la ligature; l'écusson poussera son jet tout de suite, et vous le pincerez au même point et de la même manière que je l'ai dit pour les amandiers.

Vous observerez, au cas que vous ne greffiez pas la première année, de rabattre au mois de mars le nouveau jet à l'épaisseur d'un demi-pouce, afin de pouvoir greffer en août sur la nouvelle pousse qui en naîtra; car les greffes réussissent toujours mieux sur le bois de l'année que sur le vieux, quoiqu'on greffe également sur l'un et sur l'autre.

Je conseille de planter trois amandes ou trois boutures de prunier, mais c'est uniquement pour la plus grande sûreté qu'il y en ait une au moins sur les trois qui vienne à bien, car il ne doit en rester qu'une; et il faudroit qu'il arrivât bien des accidens si on n'avoit pas la fortune de l'échapper. Mais cette précaution est nécessaire, parce que, d'une part, les mulots et les gros oiseaux, c'est-à-dire , les pies et les corneilles, sont fort avides des amandes, et en détruisent toujours quelques-unes; d'autre part , toutes les greffes ne réussissent pas : mais quand on a les deux tiers

à perdre, on peut se tranquilliser sur l'événement. Si cependant le terrain oit on *se* trouve, se **trouvoit** infecté de mulots à un certain point, il **vaudroit** mieux ne mettre les amandes en place -qu'au mois de mars, après les avoir fait germer dans le sable, comme je l'ai dit dans le chapitre précédent.

En même temps qu'on fait l'opération de pincer les jets *des* écussons, comme **je** l'ai expliqué **ci-devant**, il faut se réduire à un seul su et, si tous les trois sont venus à bien, je veux dire n'en laisser qu'un qu'on choisit le meilleur, et arracher le surplus; car **ils** se nuiroient les uns **aux** autres, si on les **laissoit** subsister **ensemble plus long-temps**; et en les arrachant, il faut éviter d'ébranler celui qu'on laisse.

Lorsqu'ensuite le pied qu'on a laissé a poussé trois ou quatre bonnes branches, après l'opération du pincement qui produit cet effet, on doit **être** attentif à les palisser et à les espacer dans les règles.

Au reste, il n'a été question jusqu'ici que *des* sujets destinés à faire **des basses tiges**; **mais lorsque** vos murs demandent nécessairement des tiges ou des demi-tiges, c'est le cas oit l'opération vous fait un peu soupirer ; car vous ne pouvez les greffer qu'à la seconde ou troisième année ; et je sais combien **ces** deux ou trois „aimées (l'attente **coûtent** à .ceux qui sont. pressés de jouir ; mais on **ne sauroit** l'éviter. Or, en ce cas, il faut conduire différemment les sujets et les dresser relativement **à point de vue** qu'on a de les. greffer à quatre,

cinq ou six pieds de terre : il faut, pour cet effet, aussitôt **que** vos sujets, soit amandiers, soit pruniers, ont commencé à pousser, réduire les pousses à une seule, choisir la plus forte, la mieux placée, et la lier à quelque baguette ou échalas pour qu'elle se tienne droite : on comprend **de-là** qu'il ne faut pas la rabattre l'année suivante, comme je l'ai dit pour les basses tiges. Vous la laissez donc s'élever tant qu'elle veut pendant deux ou trois années, jusqu'à ce que vous jugiez le brin assez fort pour être greffé ; et il faut conséquemment qu'il ait au moins la grosseur d'un bon doigt dans la partie qui doit être écussonnée. Se trouvant à ce point, vous le greffez de la même **manière**, et vous observez les **mêmes précautions** que j'ai recommandées pour les basses-tiges ; mais il y a une attention de plus à avoir, c'est de ne laisser que deux sujets des trois que vous plantez d'abord, en supposant que tous les trois aient bien repris, et de supprimer, en ce cas, celui du milieu, pour donner plus de jeu aux deux *autres*; car, **occu-**pant la terre plus long-temps que les **basses-tiges** leurs racines feroient confusion ensemble, si on les laissoit tous : c'est assez d'en laisser deux, et il faut même user d'adresse lorsqu'on vient à **re-**trancher le second, après qu'ils sont greffés, pour ne pas fatiguer celui qui demeure. Pour **plus** grande sûreté que les greffes ne manquent pas c'est-à-dire que l'une manquant, l'autre réussisse, on peut mettre double greffe sur chaque sujet, quatre pouces de distance, qui soit opposée l'une à l'autre; et **dès** qu'on **s'aperçoit que** les yeux st

disposent à pousser, on rabat la tige sur la meilleure des deux, et la plus basse doit toujours être référée.

Il faut expliquer à présent les attentions qu'on ait avoir, tant à l'égard des sujets qu'on choisit Dur greffer, qu'à l'égard des greffes mêmes.

Si ce sont des amandes que vous plantez, il faut choisir les plus belles rière vous pourrez trouver, les plus blanches, d'espèce douce, et observer qu'elles soient nouvelles de l'année. Vous aurez attention aussi, lorsque le germe commencera à sortir de terre ( qui est le temps le plus critique),

de le défendre le mieux que vous pourrez des animaux destructeurs, et particulièrement (les mulots, qui grattent la terre autour, et le rompent pour trouver l'amande qui est au-dessous. On en détruit beaucoup avec des cloches, qu'on met sur terre à fleur (le terre au pied des murs, et sur lesquelles on remplit d'eau à moitié : ces animaux en allant et venant, se précipitent dedans et s'y noient. Au défaut de cloches, prenez des pots de terre; on peut aussi mettre deux morceaux (le tuile à la droite et à la gauche du germe, et les y laisser jusqu'à ce qu'ils soient d'une certaine force : cela les empêche de gratter.

Si ce sont des boutures de prunier que vous plantez, il faut prendre des jets de l'année, d'une certaine force, c'est-à-dire, de la grosseur du petit doigt, dont la racine soit bonne et le bois clair, et les enterrer de huit pouces environ.

A l'égard des greffes, il faut les prendre sur des sujets sains et vigoureux, en plein rapport, qu'ils

soient exempts de gomme et *de* chancres, et de vous ayez vu le fruit. Je dis plus : tout amateur *de* **v**roit couper les rameaux lui-même; car un **j**ardnier, à qui on s'en rapporte, peut faire bien *é* **é**quivoques *faute d'* **a**voir un certain esprit ordonné ; et **combien** même ne s'en trouve-t-il pas qui ne sentent aucun intérêt pour leur maître, et qui seraient **capables** de les, prendre au hasard , pour s'épargner quelques peines ou quelques pas: **R**ien de plus aisé, dans la saison des fruits, que d'aller se promener dans les jardins de Montreuil, ou quelques voisins, et de marquer les arbres **dont** les fruits nous font plaisir, en y mettant des étiquettes ; vous y revenez ensuite lorsqu'il *est* temps de greffer vos plants, et vous observez dans le choix des rameaux que vous prenez, qu'ils soient de moyenne force, et garnis de **bons** yeux double ; les plus gros sont ordinairement des gourmands qu'il faut éviter, comme je l'ai dit plus haut ; et les branches folles n'ont pas des yeux capables de servir en écusson. Si vous n'êtes pas à portée de faire cette opération vous-même, et qu'il faille **solument** vous en rapporter à quelqu'un, prenez en ce cas, toutes *les* **précautions** que la prudence vous suggérera, pour que le choix *des* **rameaux** soit bon , et les espèces marquées avec attention. On peut, pour cet effet, donner un substitut à **le** jardinier, par la raison proverbiale que quatre yeux voient ni lieu **x. que** deux. A **l'égard** de ceux qui sont isolés dans les provinces, et qui n'ont pas de leur voisinage de quoi se pourvoir **à** leur **gré**, il faut qu'ils recommandent à celui qu'ils chargeront

leur commission, de ranger proprement dans des boîtes les rameaux qu'ils feront venir, distingués par paquets et par numéros, et de piquer le pied dans de petits concombres pour entretenir leur fraîcheur : ils **pourroient** y rester un mois avec cette précaution sans se **gâter**. Une attention semblable qu'il faut avoir quand on greffe, c'est de tenir ces rameaux dans un vaisseau où il y ait deux pouces d'eau, tantque dure l'opération de greffer, pour que l'air et **le soleil** ne les dessèchent pas.

Je ne parle point de cette opération en **particulier** de **greffer**, qui est connue aujourd'hui en tout **pays**; mais je ne laisserai pas cependant d'observer qu'il y a une adresse à la bien faire, qui n'est **pas** commune à tons ceux qui s'en mêlent : ainsi, autant qu'on le pourra, il faut s'assurer d'un ouvrier intelligent; on en trouve communément aux environs de Paris. Dans les pays plus éloignés, **chacun** s'y prendra comme il avisera.

Il me reste à parler des boutures, **c'est-à-dire**, les espèces de pruniers propres à greffer le **pêcher**. Nous n'avons que trois espèces qui demandent un sujet particulier, les **deux** violettes, **hâtive** et tardive, et la **chevreuse**; celles-là, par une expérience bien reconnue, veulent être greffées sur le Saint-Julien, dont il y a deux espèces, le **commun** et le joré : la première peut servir faute de la seconde; mais celle-ci est beaucoup plus sùre, et on doit toujours la prendre par préférence. Toutes les autres espèces de pêches demandent le damas, soit le gros, soit le petit, qui sont connus par-tout; mais le premier est préférable. On distingue l'un

## DE LA CULTURE

de l'autre, en ce que le gros damas a le bois d'un gris changeant, un peu farineux, et le cœur de h  
**pousse** est blanchâtre ; le petit damas, au contrai-  
re , a le bois d'un gros brun égal , et sa pousse es  
rougeâtre : quelquefois on élève ces espèces di  
noyaux, et on est, en ce cas, parfaitement sûr; mai  
pour l'ordinaire, on tire les boutures du pied de  
vieux arbres portant fruit, ou de quelque vieilli  
souche resappée , et elles sont également bonnes  
pourvu qu'elles soient bien en racines, et qu'elle  
ne soient pas tenantes à des vieux chicots qui ni  
valent rien à replanter. Autant qu'on le peut, i  
faut les prendre du jet de l'année; cependant elle  
sont **encore bonn** es de deux ans. Ceux qui n'en on  
pas chez eux ou dans leur voisinage, peuvent s  
pourvoir à **la Vallée**, oit on en vend **communém**  
depuis la Toussaints jusqu'au mois de mars : il es  
question de s'y **connoître** , et de se bien adresser  
je ne saurois donner d'autres notions.

On trouvera sans doute qu'il y a bien plus d  
soin et de sujétion à former le plant d'un **espali**  
**comme** je viens de le dire, qu'à planter des ar  
bres greffés : j'en conviens; mais qu'on **réfl**  
**chisse** en même temps combien de sortes de **ri**  
**ques** on court en les plantant de cette dernier  
manière, et combien il est mortifiant d'avoir cul  
**tivé** un plant pendant plusieurs années, et de s  
trouver trompé au n'ornent de jouir; je veux dir  
de trouver des fruits tous **différens** de ce **qu'o**  
a ttendoit , soit du côté du goût, soit du côté d  
la fécondité. Il n'y a que trop de gens **cependan**  
qui éprouvent cette **disgrace** , qui est cruelle pou

amateur , et leur exemple peut servir de leçon. La méthode que je propose lève tous les inconvénients , et prévient tout ce qu'on peut craindre ; elle n'a rien d'ailleurs de difficile dans l'exécution, j'avance de plus qu'on jouit tout aussitôt du fruit en plantant les arbres tout greffés, si vous avez à écussonner que de basses tiges; car il est prouvé que cet arbre replanté, outre les risques vicieux qu'il court, perd la première année à reprendre et à former de nouvelles racines ; mais il n'en est pas de même de celui qu'on greffe en place. La même année que l'écusson pousse, il commence à former sa tête au moyen du pincement qu'on fait au jet nouveau, et il est bien plus aisé de lui donner la forme qu'il demande, parce qu'il est moralement certain que ses secondes branches, nées du premier jet. sont toutes uniformes en grosseur, et que par-là la sève sautive également divisée. il est constant d'ailleurs qu'un sujet qui demeure où il a pris naissance, se porte toujours mieux dans touses âges , qu'un arbre transplanté : l'interruption de son action dans ce dernier, et le changement de terre, lui occasionnent nécessairement des impressions, qui, non-seulement retardent son accroissement, mais qui augmentent toute son économie; car, qu'arrive-t-il? l'arbre qui se trouve privée tout-à-coup des suc nutritifs qui lui donnoient la vie, tombe dans une espèce de léthargie , et y demeure jusqu'à ce que le pied ait formé de nouvelles racines qui lui fournissent de nouveaux secours; et, dans cet état de souffrance, quoiqu'elle ne périsse pas, il est

certain que ses parties extérieures, en proie à l'air et au soleil, éprouvent une altération qu'elles ne réparent jamais assez pour revenir à leur premier état : d'où il s'ensuit que la vigueur n'est jamais plus la même, et que, dans l'ordre de la nature, sa durée en doit être moindre. Je vais plus loin et je dis que si on s'appliquoit à faire des expériences sur les différens effets qui en résultent, on s'appercevroit que, par une suite de ce premier désordre, les fruits qui en proviennent après perdent quelque chose de leur qualité. Mon opinion est fondée sur l'aveu même de plusieurs pépiniéristes qui m'ont assuré souvent que les fruits qu'ils recueilloient quelquefois par hasard dans leurs pépinières, sur des arbres à haute tige, destinés à être replantés; étoient fort supérieurs en goût à tout ce qui venoit dans les jardins; et il m'est arrivé même une fois d'en goûter, et d'être obligé d'en convenir avec eux. Je reviens à la vigueur et à la durée des arbres; et, pour autoriser mon sentiment, j'exposerai quelques réflexions sur le jugement public. On a remarqué cent fois qu'un noyer laissé en place fait sa tige et sa tête beaucoup plus rapidement et plus régulière aussi que celui qu'on transplante : on sait de même qu'un chêne replanté ne fait jamais un bel arbre, qu'il faut qu'il soit produit du gland; on a encore l'expérience que les cerisiers et les merisiers, venus de noyau, s'élèvent avec une facilité toute différente de ceux qu'on transplante dans les campagnes. Je pourrois passer des arbres aux plantes des jardins, et j'en ferois remarquer t

lité qui réussissent beaucoup mieux en place, lorsqu'elles sont repiquées, telles (par **exem-**) que les laitues, les chicorées, **l'oignon**, le **l'oignon**, les légumes, et **les** racines de toutes **or-**ses, etc. Tout cela est trop démontré pour qu'on puisse le contester. Mais la constitution n'est pas **même (dira-t-on)** dans toutes les plantes, non pas que dans les arbres : j'en conviens; mais je tiens que l'ordre est **toujours** le même dans la végétation, et que la nature **se plaît** toujours mieux dans ses productions libres et non interrompues, que dans celles où elle est dérangée. J'ajouterai **encore** quelques **preuves** de fait à ce que je viens de dire : un particulier de ma connoissance fit **dé-**couvrir, il y a quelques années une partie de **mau-**vais bois de dix à douze arpens, et s'étant **aperçu** de cela, parmi les broussailles dont il étoit rempli, il trouvoit beaucoup de sauvageons de pommier, de poirier, venus naturellement de pépins, il fit réserver tous les jeunes pieds qui **pouvoient** être greffés, et les fit greffer au printemps suivant, les **uns** en fente, les autres en couronne, suivant leur grosseur : les greffes réussirent parfaitement, et dès la troisième année, il recueillit des fruits d'une bonté admirable ; mais il faut dire **même-temps**, qu'en détruisant les autres arbres, il les fit arracher le plus avant qu'il put, **afin** qu'il fit faire une espèce de défoncement **géné-**ral dans tout le terrain, ce qui contribua beaucoup à faire profiter ces sauvageons greffés; en sorte qu'ils ont fourni en dix ans des têtes plus utiles que des arbres replantés n'auroient fait

en vingt-cinq, et ce plant, formé par le hasard est devenu un verger d'un excellent rapport, que j'ai vu avec étonnement.

J'ai encore observé une chose qui vient à moi sur ce sujet dans la manière dont les plantations se font dans les pays voisins de Paris, qui produisent du cidre. Les particuliers intelligens viennent cueillir ici annuellement tous les sauvageons qu'ils peuvent trouver dans les pépinières de force convenable ; ils les transplantent chez eux, et les greffent au bout de deux ans quand ils sont bien repris. Je me suis rencontré plusieurs fois vis-à-vis d'eux dans les pépinières, et en raisonnant avec eux, ils m'ont tous assuré unanimement que leurs espèces ainsi greffées sur des sujets représentés en place, réussissoient beaucoup mieux, à tout égard, qu'en plantant les arbres greffés. Je m'en tiens au fait, sans vouloir pousser le raisonnement plus loin sur les causes, et je crois que cette petite digression peut suffire pour justifier au moins que mon opinion n'est pas fondée sur de simples conjectures, et pour rendre sensible plus en plus l'utilité de la pratique que je conseille.

FIN.

---

# TABLE

## DES CHAPITRES.

Contenus dans cet Ouvrage.

	Page.
<b>P</b> R É F A C E.	j
<b>CHAP. I.</b> <i>Du Pécher en général,</i>	
<b>CHAP. II.</b> <i>Des différentes espèces de Péches , et du choix qu'on en doit faire,</i>	4
<b>CHAP. III.</b> <i>Du bon choix des Arbres, et de la manière de les élever dans les Pépinières ,</i>	
<b>CHAP. IV.</b> <i>De la situation et de l'exposition que demandent les Péchers , et de la manière de préparer les terres ,</i>	
<b>CHAP. V.</b> <i>De la manière de planter les Ar- bres,</i>	
<b>CHAP. VI.</b> <i>Description du Treillage , et la manière de le faire ,</i>	26
<b>CHAP. VII.</b> <i>De la Taille ,</i>	54
<b>CHAP. VIII.</b> <i>.De l'Ébourgeonnement ,</i>	52
<b>CHAP. IX.</b> <i>Du premier Palissage,</i>	63
<b>CHAP. X.</b> <i>Du second Palissage,</i>	65
<b>CHAP. XI.</b> <i>De lei manière de découvrir les fruits, et du temps propre pour les cueil- lir ,</i>	66
<b>CHAP. XII.</b> <i>Des différens Insectes qui endom- magent le bois et le fruit du Pécher, et des remèdes qu'on y peut apporter,</i>	68

120 TABLE DES CHAPITRES.

CHAP. XIII. Des précautions à prendre pendant les chaleurs de tété ,	75
CHAP. XIV. Des Couvertures,	76
CHAP. XV. Des maladies des Pêchers ,	82
CHAP. XVI. Des précautions à prendre pour regarnir les Espaliers ,	85
CHAP. XVII. Des Labours,	88
CHAP. XVIII. S'il est boa de filmer Espaliers ,	89
CHAP. XIX. Du transport des Arbres dans les pays éloignés ,	93
CHAP. XX. De la manière d'élever et de greffer les Pêchers ,	95
CHAP. XXI. Méthode particulière pour faire Eue plantation neuve,	101

Fin de la Table des Chapitres.