

Curiositez de la nature et de l'art sur la vegetation, ou L'agriculture, et le jardinage dans leur perfection.

Contributors

Vallemont, abbé de (Pierre Le Lorrain), 1649-1721

Publication/Creation

Bruxelles : Jean Leonard, 1715.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/w62uqsjr>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>



53014/A Vol. 2

VALLEMONT, P. Le Lorrain, Abbé de

vol 2 only

Thème le Lorrain de

~~LE LORRAIN~~

6/53

27



Agriculture

CURIOSITEZ
DE LA NATURE, ET DE L'ART
A Bruxelles Chez Jean Leonard.

Harrwyn fecit.

CURIOSITEZ 79772

DE LA NATURE
ET DE L'ART
SUR LA VEGETATION,

O U
L'AGRICULTURE
E T

LE JARDINAGE
DANS LEUR PERFECTION:

OÙ L'ON VOIT

Le Secret de la Multiplication du Blé, & les
moyens d'augmenter considérablement le Re-
venu des Biens de la Campagne.

De nouvelles découvertes pour grossir, multiplier,
& embellir les Fleurs & les Fruits, &c.

NOUVELLE EDITION,

Revüe, corrigée, & augmentée

I. De la Culture du Jardin Potager.

II. De la Culture du Jardin Fruitier.

Par Mr. L'ABBE' DE VALLEMONT.

T O M E II.



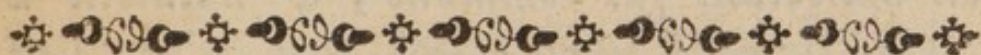
A B R U X E L L E S,
Chez JEAN LEONARD, Libraire-Impri-
meur, rue de la Cour. 1715.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE.

A circular library stamp with the text "WELCOME HISTORICAL MEDICAL LIBRARY" arranged in a circle. The stamp is slightly faded and has a textured, aged appearance.

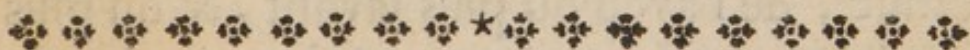


C U R I O S I T E Z
D E L A N A T U R E
E T D E L' A R T
S U R L A V E G E T A T I O N.



T O M E S E C O N D.

L A P R A T I Q U E
D E L' A G R I C U L T U R E
E T D U J A R D I N A G E.



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

*Nouvelle manière de multiplier facilement les
Plantes, & les Arbres. Combien cette mé-
tode va perfectionner le Jardinage.*



U S Q U' A présent toute l'industrie
des Hommes, pour la multiplica-
tion des Plantes, s'est terminée à
les faire venir de graine, de racine, de
bouture, de marcote, de gréfe. On n'est

pas allé plus loin. Et toutes ces voyes sont longues, pénibles, & quelquefois peu certaines ; sur tout à l'égard de beaucoup d'Arbres, qu'on ne sauroit provigner qu'avec des peines infinies. La marcote, qui paroît la manière la plus seure, & la plus propre à donner promptement du Fruit, ne réussit pas sur toutes sortes d'Arbres. M. de la Quintinie s'en plaint vivement : *Plût à Dieu, dit-il, que telle facilité de faire racines en marcotant fût commune, & naturelle à toutes sortes d'Arbres ; aussi-bien qu'elle l'est aux branches de Vignes, de Figuiers, de Coignassiers, de Groiselliers, de Mirthe, &c. Les avantages que nous en tirerions, seroient d'un rapport, & d'une commodité infinie.* Réflexions sur l'Agriculture. Chap. II. pag. 494. Donc, de l'aveu du plus savant, & du plus expérimenté Jardinier, qui fût jamais, la voye de la marcote, pour multiplier les Plantes, a des inconveniens facheux, & qu'on ne sauroit surmonter, à l'égard de certains Arbres. On peut donc souhaiter quelque meilleure méthode.

Il y a des Arbres, sur tout les Arbres exotiques, dont il n'est pas possible d'avoir de la race, par toutes les voyes, dont on se sert dans le Jardinage. Il semble que ces Arbres soient fachez d'être en terre étran-

gère ; & qu'ils y soient si mal , qu'ils ne peuvent se résoudre à y laisser de postérité. En voici un exemple , que je tire de la République des Lettres. En 1660. dit l'Auteur , *M. Ankelman* , Marchand de Hambourg , acheta en Hollande un *Arbre Cannelle* , apporté des Indes Occidentales : il n'étoit alors haut que de trois piés , & gros d'environ deux doigts. Il est présentement haut de seize piés avec la caisse , & plus gros que le plus gros bras. Il pousse des fleurs tous les ans sur la fin du mois d'Août. Pour ce qui est du fruit , il n'en a point d'autre que son écorce , qui se détache aussi tous les ans..... Cet Arbre est si précieux à son maître , qu'il en a refusé deux mille écus , que *M. l'Electeur de Brandebourg* lui en fit offrir..... *M. Ankelman* espéroit de le faire provigner , & d'en avoir de la race , pour ainsi dire , auquel cas il s'en fût défait : mais il n'a pû jamais en venir à bout , de quelque expédient , qu'il se soit servi. République des Lettres 1684. Novembre Art. III. pag. 359. Depuis on a averti le Public , que ce n'étoit pas un *Arbre Cannelle* , mais l'*Arbre Persea* , décrit en 1661. dans le Jardin de Médecine d'Amsterdam. Il paroît par la description , que l'on en fait , qu'il a été impossible de le provigner.

Il n'y a pas moins de difficulté à multiplier les Plantes & les Arbres , par la voye des graines , & des noyaux. Il s'y trouve des longueurs & des retardemens qui désoient ; & avec d'autant plus de sensibilité , qu'on est impatient de voir des fruits de son travail. La vie est courte : on ne veut point attendre : on veut jouir : & les délais désespèrent. Dans le Jardinage on a souvent de pareilles mortifications à essuyer. *Je voudrois bien savoir*, dit M. de la Quintinie, *pourquoi il arrive quelquefois*, que certains Arbres nouveaux plantés , sont longtems en terre , par exemple , des trois & quatre mois ; & même des trois & quatre années , *sans aucune aparence d'action*. Tout de même que certains noyaux , & certaines graines , qui sont pareillement en terre des années entières *sans germer*. Réflexions sur l'Agriculture Chap. VI. pag. 512. Voilà donc l'écueil des Curieux. On ne parvient qu'avec peine , & à force de tems , à multiplier les Plantes , & les Arbres , par les graines , par les noyaux , par les marcotes , par les grêfes. A l'égard des boutures le tems est encore long , & l'événement assez incertain. Le *Jardinier Solitaire* , qui trouve que la méthode de multiplier les Arbres par boutures est facile , à l'égard des Figuiers , de-

meure d'accord qu'on ne peut lever ces boutures que dans quelques années : & il y demande outre cela beaucoup de façon, & d'exactitude. *Il faut, dit-il, faire une rigole d'un pié de profondeur, & d'environ un bon pié de large : remplir cette rigole de bon fumier gras, pourri ; & y planter les boutures, en la manière, qu'on plante la Vigne : c'est-à-dire, un peu courbées ; & avoir soin d'arroser quand il est nécessaire : elles prendront racine ; & seront en état d'être levées dans quelques années.* Chap. XI. p. 294. Voilà donc beaucoup de tems, & de façon, à l'égard des Figuiers, qui sont des Arbres qui font le plus aisément des racines. Que fera-ce des autres, qu'on ne provigne que difficilement, même par la voye des marcottes ? M. de la Quintinie avoit bien compris toutes ces peines, & ces longueurs défolantes, quand il se récrioit : *Plût à Dieu, que telle facilité de faire racines en marcotant, fût commune, & naturelle à toutes sortes d'Arbres ; aussi-bien qu'elle l'est aux branches de Vigne, & de Figuier !* Quelque facilité qu'il y ait, il faut encore plusieurs années, avant que de les lever.

On nous aura donc quelque obligation ; si nous communiquons aux Curieux le secret de faire prendre promptement racine à

toutes sortes de branches d'Arbres avec une facilité extrême, & un succès immanquable. Il en est de même des graines, & des noyaux. On a découvert le moyen de les faire germer en peu de jours; & de les mettre en état de réussir, & de faire plaisir. Nous tenons de *M. Lignon*, Botaniste du Roi, pour les Plantes étrangères, le secret de déterminer en peu de tems les branches à faire racines; & à devenir en moins de deux ans des Arbres à fleur, & à fruit. Quelques-uns s'étoient avisez, comme lui, de mettre des branches dans des fioles pleines d'eau, pour voir ce qui en résulteroit; & si elles pourroient se nourrir de la seule eau. Il est arrivé qu'elles y ont fait quelquefois des racines; & ces phénomènes curieux ont donné occasion aux Physiciens, d'examiner si l'eau seule pouvoit être un suffisant aliment pour les Plantes. On s'est borné là. Mais *M. Lignon* a fait davantage. Il n'en est pas demeuré aux contemplations philosophiques, il a voulu tourner ses expériences du côté du Jardinage, & rendre utiles au public les amusemens d'esprit des Philosophes. C'est ce qu'il a fait, en disposant ces petits Arbres naissans à passer de la nourriture de l'eau de la fiole, à l'aliment que la Nature leur prépare dans la terre. Il y a réussi à miracle.

Pour ce qui regarde la germination des graines, & des noyaux par le moyen de l'eau, je suis redevable aux épreuves, que *M. Ghiareschius* en a faites. Elles m'ont inspiré la pensée d'approprier ses expériences de Phisique, à la culture, & à l'embellissement des Jardins. Commençons par la méthode, que nous tenons de *M. Lignon*, si connu par ses voyages de la Guadeloupe, d'où il a aporté un très-grand nombre de Plantes terrestres, & marines, qui ont bien justifié l'idée, qu'on s'étoit formée de son discernement, & de sa connoissance en matière de Plantes Exotiques. Nous ne saurions mieux faire, que d'insérer ici une Lettre, où il rend compte du procédé, qu'il a tenu pour mettre en règle cette nouvelle manière de provigner les Arbres, & les Arbrisseaux.



L E T T R E

DE MONSIEUR LIGNON,
Botaniste du Roi , pour les
Plantes Etrangères.

A M. DE LA MALEMAISON,
*Gouverneur pour le Roi, de l'Isle
de la Guadeloupe , & autres.*

Sur une nouvelle manière de provigner ai-
sément les Arbres , & les Arbrisseaux.

M O N S I E U R ,

Il y a longtems que je cherche une occasion favorable , pour vous assurer de mes respects , & de l'envie que j'ai de mériter l'honneur de vos bonnes grâces , tant pour mon frere , qui est établi à la Guadeloupe , que pour moi-même , qui me trouve à la veille d'y faire un nouveau voyage , afin d'y rechercher avec plus de soin & de diligence que jamais , les Plantes curieuses que la Nature produit si libéralement là , & aux Isles voisines. J'ai un nouvel engagement qui m'oblige à ce voyage ; & cet

engagement est d'honneur & d'inclination. En éfet, que ne ferois-je point pour la satisfaction de Monsieur le premier Médecin du Roi ? Vous savez combien Monsieur FAGON desire ardemment que le Jardin Royal des Plantes se conserve le lustre, & la célébrité qu'il lui a donnée depuis quinze ans, & qui ont attiré à cette riche Ecole de Botanique, non-seulement l'admiration de toute la France, mais même de tous les Savans du Monde, qui viennent à Paris. On n'y avoit jamais vû tant de Plantes si rares, & cultivées avec tant de soin & de succès. Mais que ne dois-je pas faire pour le service de SA MAJESTE', qui me vient de gratifier d'un Brevet de BOTANISTE DU ROI, POUR LES PLANTES ETRANGERES ? Ce Brevet est accompagné d'un don très-considérable. Vous devinerez bien, MONSIEUR, que tout cela est l'effet de la confiance qu'a le Roi, pour Monsieur FAGON ; & de la protection dont cet illustre Mécénas des Botanistes a bien la bonté de me vouloir honorer. En attendant, MONSIEUR, le plaisir de vous assurer dans le nouveau Monde, de l'attachement sincère, que j'aurai toute ma vie, pour tout ce qui peut vous intéresser ; permettez-moi d'avoir l'honneur de vous faire part d'une découverte qui ne sera pas indifférente aux Curieux, & aux honnêtes gens, qui font leurs délices des in-

nocens plaisirs du Jardinage ; & qui me vint assez heureusement en pensée pendant ma dernière traversée de l'Amerique en Europe.

On me flatte que je suis allé dans mes réflexions plus loin que nos Phisiciens modernes. Car si quelques-uns ont entrevû la manière nouvelle , que je pratique , pour faire prendre racine en peu de tems , & facilement à toutes sortes de branches d'Arbres , on m'assure qu'aucun d'eux n'a eu la pensée d'en apliquer le secret à l'utilité , & à la perfection du Jardinage. Ravi serois-je , si cette découverte pouvoit me tenir lieu de quelque mérite auprès de vous. Je croirois avoir beaucoup fait , si j'étois parvenu à imaginer une chose , qui pût vous procurer quelque agréable amusement. Voici, MONSIEUR , ce que c'est.

Ce fut en 1698. que j'eus l'honneur d'être envoyé par le Roi , aux Indes Occidentales , pour en apporter en France les Plantes les plus rares. Comme je repassois avec une ample récolte , toujours occupé de la conservation des belles Plantes , que j'aportoïs pour le Jardin-Royal , je recherchois comment on pouroit les perpétuer en Europe , & déterminer ces Etrangères à s'accommoder de nôtre Climat , & à nous laisser une postérité en France. Une Navigation de dix-huit cens lieues donne le tems de réfléchir , & de philosopher. Dans ce grand

loisir je m'imaginai que l'on pourroit multiplier en Europe ces Plantes curieuses, sans l'embaras des couches de fumier, & des cloches de verre; & dont le succès pour les Plantes Exotiques, est bien au-dessous de ce qu'on desire faire. Les Marcotes manquent souvent. Les Boutures, & les Graines sur couche & sous cloche ne réussissent guères, quelque application qu'on y apporte. Enfin il y a six ans que je voulus faire des essais, de ce qui m'occupoit l'esprit depuis plusieurs années. Le sujet que je choisiss, pour ma première épreuve, fut le petit Grénadier Nain à fruit, qu'on apporta en 1695. de la Côte du Bresil à la Guadeloupe; & que j'ai depuis apporté en France. Il faut vous avouer, MONSIEUR, que plusieurs affaires domestiques m'empêchèrent de suivre mes expériences, autant qu'il le falloit, pour en conclure quelque chose de certain. Ce ne fut que le 20 Mars de l'année 1703. que je commençai mes expériences avec la résolution d'y donner tout le tems nécessaire pour reconnoître si mes conjectures pourroient me mener à quelque chose de bon. Je pris donc le bout d'une branche du petit Grénadier des Indes. Elle étoit grosse comme une plume à écrire; je la mis dans une fiole de verre avec de l'eau de rivière, & l'exposai au Soleil de midi sur une fenêtre, qui est au haut de la maison. Je changeois cette eau trois ou quatre

fois la semaine. Il ne me parut pas dans les premiers jours, qu'il fût rien survenu de nouveau à ma petite branche. Quand le Soleil commença à faire sentir plus de chaleur, je changeai l'eau tous les jours; parce qu'il me sembloit que plus je renouvellois l'eau, la petite branche avoit un air plus sain & plus gaillard. Il est vrai que quelques froids qui survirent, retardèrent la végétation, que j'attendois avec beaucoup d'empressement. Et j'ai conclu de-là, qu'il ne faut pas se presser de faire cette expérience, que le tems n'ait pris une apparence de douceur durable; afin de ne se pas tourmenter inutilement. Mais ma joye fut complete environ six semaines après. J'aperçus vers le bas de la branche, qui trempoit dans l'eau, une pointe blanche, longue d'environ deux lignes, & de la grosseur d'une épingle. C'étoit une petite racine très-tendre.

Je voulus donner une nourriture plus succulente à cette petite Plante naissante. En effet je pris un peu de terre franche, que je broyai dans mes doigts, & que je répandis dans l'eau. Le lendemain je remarquai que la racine avoit augmenté de moitié. Je versai l'eau doucement, pour ne pas détacher le limon, qui s'étoit mis autour de la jeune racine; & je lui donnai une eau nouvelle; en ajoutant encore un peu de terre, comme réduite en poudre im-

palpable. Je laissois tomber cette terre autour de mon petit arbre, afin qu'il s'en revêtît par le pié : Véritablement j'observois, quand l'eau s'étoit clarifiée, que cette terre enveloppoit la petite racine & le pié de mon petit arbre. Je fus charmé de voir ma petite branche ainsi métamorphosée en un arbrisseau. Trois jours après, je découvris une seconde racine au dessous de la première. Alors je m'assurai d'avoir trouvé la manière de faire prendre racine aux boutures des Plantes Exotiques, sans le secours des cloches & des couches.

Jeus soin de nourrir cette seconde racine, comme j'avois fait la première; & je fis si bien qu'en dix ou douze jours mes nouvelles racines végétèrent considérablement. Le haut même de la branche ne se tenoit pas dans l'inaction. Il devint hérissé de quantité de petites pointes rougeâtres, qui étoient autant de boutons, prêts à donner des feuilles. Voilà donc un arbrisseau dans toutes les formes.

Il étoit question de le sévrer de cette nourriture trop foible, pour lui en donner une plus solide; car enfin je comprends bien que toutes sortes d'arbres ne trouvent pas dans l'eau une nourriture suffisante; & qu'il faut sur tout aux arbres fruitiers, outre le nitre léger qui se peut trouver dans l'eau, les sels & les sucs nourriciers de la terre, pour les mettre en état

de fleurir & de fructifier. En un mot , il falloit transplanter mon arbrisseau , & le transporter de l'élément des Poissons , dans l'élément des Plantes , qui est la terre.

C'étoit-là où je redoutois quelque écueil mortifiant. Il y falloit venir. Je remplis de bonne terre un petit pot : je tirai mon arbrisseau de la fiole : ses racines étoient envelopées par le limon qui s'étoit formé à l'entour : en cet état je le mis doucement dans cette terre en couvrant peu-à-peu les racines. Je ne manquai pas de bien humecter la terre. Et pour ne pas dépayser si fort tout-d'un-coup nôtre jeune arbrisseau , je remplis d'eau un plat , dans lequel je mis le bas du petit pot ; afin que les racines trouvassent à se nourrir de la même matière , qui leur avoit donné la naissance.

Il est inutile de faire observer , que dans les premiers jours de cette transplantation , je me gardai bien d'exposer l'arbrisseau aux fraîcheurs de la nuit , & à l'ardeur trop vive du Soleil durant le jour.

Mais il me parut que mon arbrisseau reconnoissant que la terre étoit mieux son fait que l'eau , il n'aimoit pas à sentir au dessous de sa racine l'eau , dans laquelle le bas du pot trempoit. Il pouffoit à la vérité de petites branches , mais d'un verd pâle ; & ce vermeil , qui acompagne d'ordinaire les pousses nouvelles ,

DE LA NATURE ET DE L'ART. 15
les, n'y paroissoit pas. Je devinai la cause du
mal : j'otai le pot hors de l'eau ; & je commen-
çai à traiter mon petit Grenadier, comme une
Plante adulte, & qui étoit sortie d'une déli-
cate enfance. Tout alla à merveilles : Durant
tout l'Eté il a été paré de feüilles d'un verd, &
d'un vermeil à faire plaisir. L'Hiver j'ai fait
pour lui ce que l'on fait pour les Orangers,
pour les Grenadiers, & pour tant d'autres Ar-
bres, qui ne s'acomodent point de cet air plein de
frimats, & de glaces, dont cette saison désole
la Nature. Il perdit ses feüilles à la fin de
l'Autonne, il en poussa de nouvelles au com-
mencement du Printems. Il en étoit couvert
comme une petite forêt, quand j'en fis présent
au mois de Mai 1704. à M. L'ABBE' DE
VALLEMONT. Il a eu le plaisir de le voir don-
ner une belle fleur du plus vif incarnat du
monde dez cette année-là. Voilà l'Histoire de
cette nouvelle manière de multiplier les Plan-
tes étrangères.

Vous pouvez bien compter, MONSIEUR,
que je ne me tins pas les bras croisez, l'année
suivante. Comme l'Eté fut fort chaud, je fis
mes expériences sur plusieurs Plantes de diffe-
rentes espèces. Je ne me suis pas renfermé dans
les Plantes utiles à la vie, je me suis hazardé
sur celles qui sont de pure curiosité. La fa-
meuse SENSITIVE, qui donne tant de peine

à élever, se multiplie fort heureusement par le moyen de mes fioles. J'ai fait prendre racine à plusieurs branches; & la vérité du fait est, que pas une de ces branches n'a manqué. Un de mes amis a gardé tout l'Eté, une de ces branches, qui étoit devenue une fort jolie Plante. Plusieurs personnes de considération savent, que durant cet Eté j'ai multiplié avec plaisir plusieurs autres sortes de Plantes étrangères. Il y a des Curieux qui conservent actuellement la GRANADILLA, ou la Fleur de la Passion, venue pareillement de branches qui ont pris racine dans l'eau. Je ne puis oublier de remarquer, qu'un de mes petits Grenadiers trois mois après sa naissance, par la Végétation hydraulique, a poussé quatre Fleurs toutes charmantes. On voit par là jusqu'où l'Art peut aller, & combien il sera aisé à l'avenir de multiplier les Arbres curieux. Cependant je n'ai pas négligé la méthode ordinaire. J'ai voulu voir comme elle me réussiroit sur mes mêmes Plantes. J'ai mis en terre plusieurs branches de differens Arbres: & la vérité est, que tous mes soins ont été inutiles. Aucune de ces branches n'a pris racine, quelque précaution que j'aye apportée pour leuren faire pousser. On n'a pas épargné les cloches, ni les bonnes couches de fumier; & tout cela très-inutilement: nulle n'a donné aucun signe de vie. Il est vrai qu'on

trouve un succès presque immanquable, à procéder par la voye des Marcotes : Mais quel embarras n'y a-t'il point ? Il n'est pas aisé de courber, & de coucher des branches dans la terre : Et quand cela est fait, il faut le soin des arrosemens, il faut se précautionner contre les ardeurs du Soleil, & les fraîcheurs de la nuit. Il faut des années entières, avant que de lever ces Marcotes, & par ma méthode nos Arbres fleurissent quelquefois au bout de trois mois. Certainement, pour peu que l'on y réfléchisse, on demeurera d'accord, que de quelque manière qu'on s'y prenne, pour multiplier des Plantes, la Végétation par la seule eau est incontestablement la plus curieuse, la plus aisée, & la plus seure. J'ai observé dans mes voyages, que les Sauvages de la Dominique, quand ils transportent dans leurs Pirogues, des Plantes d'une Isle à l'autre, ils ne manquent jamais, avant que de les planter, de les mettre dans l'eau durant trois ou quatre jours, pour rouvrir les pores, que la secheresse durant le transport, pouroit avoir rétrencis & fermés. C'est ainsi qu'ils les préparent à reprendre les sucres nourriciers de la terre. Les habitans de la Guadeloupe font encore la même manœuvre. Aussi faut-il avoüer que par ces petits soins ils sont parvenus, à avoir chez eux des Arbres de toutes les parties du monde.

C'est ce que j'ai vu dans le tems que j'étois sur les lieux.

Il y a plusieurs petites particularitez, dont je ne fais point mention ici, au sujet de notre nouvelle Végétation. Il faut vous laisser, MONSIEUR, le plaisir d'imaginer de vous-même, plusieurs petits procédés, qu'on est ravi de ne devoir qu'à sa seule imagination. Comme vous avez le génie vif, heureux, & que vous aimez passionnément la culture des Fleurs & des Arbres, vous irez beaucoup plus loin que je n'ai fait. C'est assez que j'aye rompu la glace. Je m'estimerois très-heureux, si cette curiosité pouvoit vous faire plaisir, & être de quelque utilité au public. Je suis, avec tout le respect, & l'attachement possibles,

MONSIEUR,

*A Paris ce 1.
Avril 1708.*

Votre très-humble, & très-
obéissant serviteur,

J. LIGNON.

OBSERVATION.

Plusieurs Avantages de cette nouvelle manière de provigner les Plantes, & les Arbres.

I. La Nature a toujours affecté l'obscurité, & le secret dans ses productions, & il semble qu'elle a voulu que la voye qu'elle tient pour la formation des Minéraux, des Plantes, & des Animaux, fût tellement inconnuë aux hommes; qu'ils doivent se contenter de ce qu'elle produit; sans jamais songer aux ressources, qu'ils pourroient attendre de l'Art. C'est pourquoi les Philosophes n'ont point hésité d'appeler les lieux destinez à la propagation des trois Familles du monde élémentaire, l'impénétrable sanctuaire de la Nature. *Abditi Nature recessus; natura sacrarium.*

Mais par nôtre nouvelle manière de provigner les Plantes, on a le plaisir de voir dans une fiole pleine d'eau, la Nature agir à découvert. Le desir qu'elle a de ne pas demeurer stérile, & sans action, lui fait trahir son secret. Il est certain que la curiosité trouve bien son compte dans cette végétation par la seule eau. On considère là à loisir la sagesse infinie du Maître Souverain,

qui a formé des loix , & des règles , que la Nature ne viole jamais. D'abord c'est une petite racine , qui paroît ; les feüilles ne viennent qu'après. Il faut de la nourriture pour entretenir ces feüilles naissantes ; aussi la Nature commence-t'elle par former les organes , qui doivent leur communiquer le suc nouricier. Franchement la vûë de ce petit spectacle , renfermé dans une fiole, transporte bien-tôt l'esprit vers la suprême Intelligence , qui pose pour baze de toute cette admirable œconomie , une matière brute , & incapable de se mettre d'elle-même en mouvemens. *S. Antoine* , qui prenoit dans les spectacles de la Nature , le sujet de ses méditations , avoit-il une spiritualité mal entendüe ? Certes il ne pouvoit puiser dans une plus riche source les motifs de louer , & de bénir le Créateur.

II. Par cette nouvelle manière on donnera à un Arbre d'une bonne espèce , une postérité nombreuse en peu de tems ; en prenant seulement quelques bouts de branches , qu'on mettra dans une fiole , & qu'on placera dans un lieu bien exposé au Soleil. Car enfin avec l'humidité il faut indispensablement la chaleur du Soleil. C'est pourquoi les Philosophes apellent cet astre le *grand Archée* , le *vrai feu de la Nature* , & dont

l'absence dans l'hiver, fait que le Sel balsamique, & volatile, qui est l'aliment des Plantes, est tellement fixé par le froid, qu'il ne peut se fermenter, & se mettre en mouvement. De-là vient le triste engourdissement, où l'on voit toute la Nature dans cette affreuse saison. La chaleur anime les corps, & le froid les tuë, ou suspend toutes les fonctions de la vie. Sol variat circuitu suo quæ terrâ nascuntur, dit Platon : Lib. XXIII. Cratyl. pag, 318. Il donne la vie à tout ce qui naît de la terre. C'est lui, dit Levinus Lemnius, qui fait germer les semences, & meurir les moissons. Solis operâ propagantur sata, ac fruges maturescunt. De occult. nat. miracul. Lib. II. cap. 41. pag. 242. Il ne faut pas oublier de changer tous les jours l'eau de la fiole. Dez que le Nitre est épuisé, il faut une eau nouvelle. C'est ce Nitre, qui fait tout dans la germination, & dans la propagation des Plantes.

Quand je dis qu'il faut souvent renouveler l'eau, je le dis d'après les Savans, qui ont fait des expériences sur la Végétation par la seule eau. Le fameux Chymiste *Adolphus Balduinus*, dont il y a des ouvrages si curieux dans les recueils *Curiosorum Naturæ*, recommande cette eau nouvelle avec beaucoup d'instance. *Sed aqua renovanda sæpe est.*

S'il avoit songé combien ces expériences peuvent être utiles au Jardinage, il auroit tout fait : car enfin de sa part on peut dire qu'il a beaucoup perfectionné cette nouvelle culture des Plantes. Il s'en promet des miracles : mais il faut que ce soit lui, qui parle. Le stile des Chymistes est d'un brillant inimitable. *Il faut avoüer*, dit-il, *que le R. P. Fabri philosophe d'une manière solide.* Il soutient qu'avec l'eau, & la chaleur du Soleil, on peut nourrir, faire végéter, & fleurir toutes sortes de Plantes dans des fioles de verres; y faire pousser les Plantes étrangères, leur faire porter des fleurs, & des fruits quatre fois par an, pourvû qu'on les conserve contre les insultes du froid : & même ressusciter des Plantes mortes. Il y en a qui doutent de cela : mais moi je n'en doute nullement. L'année dernière, je fis une belle épreuve, d'après *Borellus*, & qui me donna beaucoup de satisfaction. Je n'avois jamais crû que des Plantes eussent pû se nourrir avec de l'eau seule; & je ne le croirois pas encore, si je n'avois expérimenté durant six mois, qu'en mettant dans des fioles de verre pleines d'eau, de petits réjettons de Basilic, ils y ont fait des racines, poussé des feuilles, & donné des fleurs. Outre la chaleur du Soleil, il

faut avoir un grand soin de renouveler souvent l'eau : *Sed aqua renovanda saepe est.* Ce qui me fait croire , que l'eau , & les irradiations du Soleil suffisent pour la nourriture des Plantes. *Quare credendum est ab aere, & aquâ nutrimentum capere.* Le docte *Libavius* , fait mention d'une Plante , dont la graine a germé sous l'eau dans une fiole de verre. *Frey* parle d'une Tulipe venuë d'un Oignon mis pareillement dans l'eau. Mais il faut voir ce que dit un Auteur François (*Planis-Campi*) dans sa petite Chirurgie , chap. 22. Si je vis l'an qui vient , ajoute *Balduinus* , mon cabinet deviendra un jardin. Je prépare un grand nombre de fioles de verre , où j'aurai toute l'année , des Violettes , des Roses , des Narcisses , des Tulipes , des Giroflées , & toutes sortes d'autres fleurs , que je veux rendre immortelles. Comme le sel est le baume de l'eau , sans lequel elle ne se conserveroit point , & ne pouroit nourrir les Plantes , je préparerai ce sel , & cette eau d'une manière qui donnera l'immortalité à mes fleurs. L'œil mortel n'a jamais vû ce que je ferai ; & il n'y a point d'homme vivant , qui le puisse faire ; à moins qu'il n'ait lû *ma Flore immortelle* : *NISI FLORA NOSTRA INSPECTA SEMPER VIVA.* *Miscellan. Curiosor. nat.*

1674. de *Virtutib. Auri*, chap. XII. pag. 160.

Cela enchante. Véritablement il y a du bon là-dedans : mais je ne voudrois pas répondre de tout.

Il est plus assuré de compter avec *M. Chiarezschius*, parce qu'il n'avance que ce qu'il a déjà exécuté. Il a tourné ses expériences tout-à-fait du côté de la germination des graines. Et cette manœuvre-là ne laisse pas d'avoir son mérite. Il est bon que chacun ait son objet particulier : c'est par là qu'on perfectionne la physique. *M. Ghiarezschius* en philosophant sur les graines, a découvert une nouvelle manière de les faire lever, qui fera d'une grande utilité pour les graines exotiques. On se passera fort bien de l'atirail, & de l'embaras des couches, & des cloches. On ira même plus vite par la germination dans les fioles, comme on le peut voir par ses expériences. Je n'ignorois pas, dit *M. Ghiarezschius*, qu'il y a des Plantes, qui n'ont nul commerce avec la terre ; mais je savois aussi que ces Plantes ; qui sont la *Cuscute*, le *Gui-de-Chêne*, le *Lierre*, &c. se nourrissent sur des Arbres, qui tirent de la terre leur aliment. Mais de plus je fai à présent, qu'on peut élever des Plantes de graine ; sans qu'elles empruntent rien de la terre, ni par elles-mêmes, ni par la

mediation d'aucuns arbres. J'en suis assuré par mes expériences. J'ai commencé par les Plantes imparfaites , comme sont les Champignons. Je mis au fond d'un vaisseau l'ozier qui couvroit une bouteille de verre ; je mis dessus quelques petits morceaux de Champignons sans aucune terre ; j'arosois le tout d'un peu d'eau tiède. En 12. jours il se forma de petits Champignons sur cet ozier. Leur tige étoit grosse , comme une plume à écrire. Ils continuèrent de végéter très-bien. On ne peut être plus content que je l'étois.

A cette épreuve , qui ne m'avoit pas mal réussi , j'en fis succéder d'autres , qui ne sont pas moins curieuses. Je mis , dans le même vase , & sur le même ozier , des Fèves , des Poix , du Froment , du Ségle , du Blé sarazin , de la graine de Concombre , de Melon , de Fénoüil , &c. En peu de tems tout cela germa avec beaucoup de facilité. Il y en eut quelques-unes plus diligentes que les autres à faire leur devoir. Mais enfin aucune ne résista aux douces sollicitations de l'humidité jointe à la chaleur du Soleil. A la vérité , le Fénoüil , le Blé sarazin , le Millet ne passèrent pas la hauteur de deux pouces. Tout le reste monta deux , ou trois fois plus haut : là se borna l'espace

de leur vie. Ces tendres Plantes se flétrirent, & moururent. Il n'y eut que les Poix chiches, que je retirai de-là, & que je transplantai dans un pot plein de terre, où ils fleurirent, & montèrent en graine avec tout le succès possible.

Entr'autres choses j'observai, que deux Féves, dont chacune pezoit dix grains, avant que d'être mise en lieu de germination, pezoient 72. grains chacune, après qu'elles eurent germé, & poussé. Cet accroissement ne peut être attribué qu'à l'eau commune; puisqu'elles n'avoient aucune communication avec la terre. L'expérience que *Van Helmont* a faite sur une branche de Saule, & celle de *M. Boyle* sur un Melon des Indes; que ces deux Savans avoient fait végéter par les seuls arrosemens dans une terre qu'ils avoient pesée, & dont ils retrouvèrent ensuite le même poids, ne démontrent pas si bien; que l'eau seule peut suffire pour l'accroissement des Plantes. Car enfin dans leurs expériences on peut toujours soupçonner que quelques petits écoulemens de corpuscules terrestres, & salins y ont eu part.

Plus mes essais, ajoute *M. Ghiarschius*, réussissoient, & plus mon imagination s'échauffoit, & me suggéroit des manières plus

ingénieuses , pour épier jusqu'où la Nature peut aller par la seule voye de l'eau , dans la végétation des Plantes. Je m'avifai de mettre au fond de mon vaisseau, de la sciûre de bois bien sec ; parce que cette poudre de bois est plus propre à conserver long-tems l'humidité , & à permettre aux racines naissantes de s'y facilement insinuer. D'ailleurs pour les arosemens , je ne me servis plus d'eau commune : j'employai une eau, où j'avois dissous diférens Sels. Je m'aperçûs bien-tôt que tous mes petits soins n'étoient pas inutiles. Je remarquai une force dans mes jeunes Plantes , qui étoient parées d'un verd vif , & vigoureux , que je n'avois point vûë dans mes essais précédens. Trois Fèves sur tout avoient crû d'un pié & demi de haut : elles portoient des feüilles , & des branches toutes belles , & donnèrent des fleurs un mois durant : Et si les nuits froides n'étoient point survenuës , je me promettois de manger des fèves nouvelles au mois de Novembre. *Acta Erudit.* 1688. pag. 483. Tout ce détail n'ennuie point. Les curiositez de Physique sont amusantes , quand même on en demeureroit là. Mais certainement voilà la Nature décelée. Elle nous a laissé croire durant plusieurs centaines d'années , que les Plantes ne pou-

voient naître , & se nourir , que dans la terre ; & nous savons aujourd'hui parfaitement , qu'à la place de cette mere universelle des Végétaux , on peut substituer l'eau , comme une excélente nourrice : à laquelle on peut seurement confier la naissance , & la nourriture des Plantes ; sur tout jusqu'à un certain âge. Il faut en éfet consentir , pour le bon ordre , que la terre revendique ses enfans , quand ils sont hors de l'enfance : afin de les tirer du seul usage de l'eau & du sel , comme d'un régime trop austere , & de leur communiquer le délicieux , & solide aliment de ses sucS nourriciers. Mais après tout , voilà un secret infailible , pour faire germer promptement les graines , les noyaux , & les fruits des pays étrangers ; & qu'on a tant de peine à déterminer à la germination par la voye des couches de fumier , & des cloches de verre. Outre l'utilité qui en va revenir au Jardinage , rien n'est plus agréable que ces petites expériences. Il n'en coûte pas cinq sous , pour s'y divertir un Eté tout entier. Il n'est point besoin d'avoir étudié des cahiers de Philosophie , pour suivre ces charmes innocens de la plus belle Physique. Là tous les hommes sont de niveau. Ces petits jeux de la Nature sont à la portée de tout le monde : chacun y peut

prendre part , & faire des fenêtres de la chambre un Jardin sans terre.

III. Un troisième avantage de cette méthode ; c'est qu'on pourroit faire en France des transplantations de ces Plantes étrangères , que nous n'avons encore regardées , que comme l'ornement des Cabinets des Curieux , ou l'objet du commerce des Droguistes. Quelle utilité n'en reviendrait-il point à la Nation , s'il nous arrivoit de faire réussir chez nous ces Plantes , dont nous achetons si cher les écorces , les bois , les gommes , les feuilles , les racines , & qu'il faut aller chercher au milieu de tant de hazards dans l'Orient , & dans l'Occident ? Quel profit n'est-il point revenu aux Portugais d'avoir transplanté chez eux les Orangers de la Chine ? Par le moyen de leurs Oranges , ils tirent des sommes immenses d'or , & d'argent , de France , d'Angleterre , de Hollande , &c. Il faut consulter la-dessus la savante histoire de la société Royale de Londres. *Par ces Transplantations*, dit l'Historien , *on pourroit se procurer des avantages prodigieux.....* Les Oranges de la Chine qu'on cultive depuis peu en Portugal , attirent de la seule Ville de Londres un grand revenu aux Portugais. La Vigne du Rhin qu'on a transplantée dans les Cana-

ries , a produit un jus beaucoup plus délicieux ; & a fait que les rochers , & les fablons de ces Isles brûlées par le soleil , sont devenus un des Cantons de la terre le plus riche qui soit au monde. On peut aussi alléguer un exemple de ce qui est en état de réussir à merveilles. La Virginie , ajoute l'Historien , a déjà produit assez de soye pour les habits de nôtre Roi : & il pourra ariver dans la suite qu'elle fournira des draps à la plus grande partie de l'Europe , & un trésor assuré à nos Rois. En éfet si les Vers à soye y réussissent , comme on n'en doute point, le profit en sera inconcevable. On le peut conjecturer par le nombre des caravanes , & des grandes villes de la Perse , qui sont entretenues par la seule manufacture de la soye ; & par les prodigieux revenus que ce commerce amene dans les Douïannes du Sophi. *Part. III. Sect. xxviii. pag. 477.* Voilà les Réflexions de *M. Thomas Sprat* , auteur de cette histoire. Heureuses les Nations qui ont de tels Philosophes , dont les études ont toujours pour objet , non point des idées creuses , des tourbillons imaginaires , des atomes vagues , des Elémens fantastiques ; mais l'utilité de l'Etat , l'abondance , & la félicité des peuples. Je ne ferois m'empêcher de dire qu'il y a dans ce
seul

seul raisonnement de *M. Thomas Sprat* plus de bonne Philosophie, que dans toutes les contemplations oiseuses de *Descartes*, & de *Gassendi*.

Ceux qui ont un peu à cœur le bien public, sont charmés, quand ils voyent des savans, & des savans de condition s'appliquer à procurer les commodités de la vie, & l'abondance dans leur pays. C'est ce qui a fait qu'on a reçu avec tant d'éloges en Angleterre, le livre intitulé ; *Sylva & Pomona*, composé par *M. Evelyn* de la Société Royale de Londres. La première partie de son livre tend à enseigner la manière de cultiver, & de conserver les Bois, & les Forêts, afin que l'on ait toujours en Angleterre beaucoup de bois à bâtir, & de bois à brûler. Ce qui est, dit l'Auteur, d'une conséquence infinie pour l'Etat, où le bois, pour faire des Navires, & des Maisons, ne doit jamais manquer. Sa *Pomone* excite l'Anglois à planter des Pommiers pour avoir du Cidre. *Par ce moyen*, dit *M. Evelyn*, nous aurons chez nous une liqueur plus conforme à nôtre temperament, & même plus douce & plus agréable que plusieurs vins qu'on transporte en Angleterre, & qu'on ne sauroit boire sans sucre. Pour faire ce Cidre charmant, il faut moins

de peine , moins de tems , moins de frais , moins de personnes , que pour la culture des Vignes. Et à l'exemple du Roy (*Charles II.*) qui dez les premiers jours de son rétablissement fit planter en beaucoup d'endroits un grand nombre de Pepinières , & de Pommiers ; plusieurs personnes considerables ont fait la même chose , & jouissent déjà du plaisir de boire cette salutaire liqueur , qui les dédommage délicieusement de leurs frais , & de leurs travaux. Ainsi nous allons voir dans peu nos compagnes devenuës des *Champs Elisiens*. L'Angleterre sera les *Isles fortunées* , les Jardins des *Hesperides*. Quand je regarde ces Pommes jaunes , & meures dans nos Pommiers , il me semble que je vois les Pommes d'or qu'*Alcinoüs* cultivoit dans l'Isle de Corfou. Ces Pommes d'or sont une fable ; mais le savoureux Cidre que nous commençons de boire en Angleterre , est le suc précieux des fruits réels , & charmans de ces arbres inestimables , que nous avons sù transplanter de Normandie en Angleterre. Et *tum re verâ merebimur vetus nomen Fortunatarum Insularum , & hortorum Hesperidum. Act. Philosoph. Novemb. 1669. Tom. V. pag. 337.* Si nous sommes froids & indolens sur nos interêts , il y a là de quoi nous réchauffer & nous donner de l'émulation.

Rien ne fera plus facile que de transporter les arbres curieux , ou utiles d'un pays à l'autre ; d'Asie même en Europe. Il ne faut que des bouts de plantes , qu'il est aisé de conserver dans de la mousse , ou dans des herbes humectées , même d'un peu d'eau de mer , adoucie avec de l'eau commune. Ces bouts de branches poussent des racines à merveilles par la végétation dans la seule eau. J'en dis autant des graines , des noyaux & des fruits. L'eau est un merveilleux dissolvant , & très-puissant pour ouvrir le sein des germes , qui renferment les Plantes.

IV. On n'acheveroit pas , si on vouloit décrire , toutes les utilités & tous les agrémens de cette nouvelle manière de multiplier les Plantes. Les Arbres portent plutôt des fleurs , & des fruits ; comme nous l'avons vû dans le petit Grenadier des Indes ; qui , trois mois après sa formation , se trouva orné d'une belle fleur. Si on a vû des grêfes donner des fleurs , & des fruits dez la première année , cela est rare ; & ne fait que les affoiblir. Mais quand même les grêfes fructifieroient si-tôt , ne faut-il pas élever des arbres propres à les porter. Ce sont des longueurs , dont on est quitte par nôtre nouvelle méthode , qui n'a rien

d'embarassant, & où tout est facile, & agréable.

Il ne me reste plus qu'un mot à dire ; c'est que s'il étoit possible d'avoir, & de conserver de l'eau de pluie, pour remplir les fioles, le succès en seroit plus beau ; parce que l'eau de pluie est imprégnée du Nitre de l'air. C'est une eau pure, & féconde, que les Plantes boivent avec plaisir. Vitruve, qui étoit aussi savant dans la Physique, que dans les Mathématiques, préfère l'eau de pluie à toutes les autres. 1. Parce qu'elle sort des nuées enceintes des vertus féminales que les vapeurs, & les exhalaisons ont élevées de la terre, & de la mer ; & 2. parce qu'avant que de tomber sur la terre, elle est filtrée au travers de l'air, dont elle imbibe le Nitre, qui la rend féconde. *Ex imbribus aquo salubriores habet virtutes, per aeris exercitationem percollata pervenit ad terram. De Architect. Lib. VIII. cap. 2.*

Au reste je n'hésiterois pas à mettre un peu de Nitre dans l'eau de la fiole : & quand je ferois des expériences sur des branches, des graines, ou des noyaux de conséquence, j'y jetteroïs un peu de Sucre : c'est un sel balsamique, qui peut utilement adoucir ce qu'il y a peut-être de trop vif dans

le Nitre. En un mot nous avons vû que M. *Ghiarschius* mêloit quelques sels dans l'eau pour avancer la végétation ; & que M. *Digby* mettoit avec le Nitre , une matière , propre à le rendre *plus amiable*. Il est maintenant aisé d'enchérir sur tout ce que nous avons dit , & de perfectionner ce que nous ne donnons , que comme une légère ébauche.

Qui connoitra l'enchaînement des choses supérieures , avec les inférieures ; celui-là pénétrera dans tous les plus grands mystères de la Nature , dit un savant Arabe. *Qui sciverit catenam connectentem superiora inferioribus , hic mysteriorum maximum penetrabit.* Algaziel.



CHAPITRE II.

Cette manière de multiplier les Plantes , par le moyen de l'eau , est fondée sur la Physique des plus anciens Philosophes , & qui a été renouvelée par des Savans du dernier siècle.

QUOIQUE l'Ecriture Sainte ne nous soit pas donnée , pour nous faire des

Philosophes; & que nous y devions chercher plutôt la science du salut, que la connoissance des choses naturelles, il est pourtant du devoir de ne point s'éloigner de ses paroles, & de son sens, quand nous expliquons les phénomènes de la Nature. Il est dit dans la Genèse, que Dieu a créé le monde en six jours; je m'en tiens-là; La foi parle, il faut que la raison se taise. Il est rapporté que *la Lumière fut faite le premier jour*: Rien ne me peut détacher de cette Parole adorable. Point de raisonnemens. C'est pourquoi je réjette sans façon une opinion qui pose, que *la lumière ne fut point faite d'abord; parce que la Lumière n'est qu'une suite du Soleil, comme le Soleil n'est qu'une suite de la division de la matière, & que la division de la matière n'est elle-même qu'une suite du mouvement local*. Il y a de l'esprit là-dedans; mais je ne m'en acommode pas pour cela. Il faudroit auparavant concilier ce raisonnement avec l'histoire de la naissance du monde. Or je ne vois pas que cette conciliation soit faisable. Pourquoi? C'est que bien loin que la Lumière soit une suite du Soleil, il est dit formellement dans la Genèse, que la Lumière fut faite le premier jour; & que le soleil ne fut fait qu'au quatrième.

Si les Manichéens, qui combattoient si chaudement la Genèse, avoient eu connoissance de la distinction *des Etres substantiels*, & *des Etres modaux*, ils l'auroient bien fait valoir contre *saint Augustin*. Mais heureusement pour ce saint Docteur le Cartésianisme étoit encore errant avec ses trois Elémens, & ses tourbillons dans les espaces imaginaires. Ces Hérétiques n'auroient pas manqué d'acuser *Moyse* de renverser l'ordre des choses en mettant la création d'un *Etre modal* comme la *Lumière*, trois jours avant la création du *Soleil*, dont elle n'est qu'une suite. Il est vrai que *saint Augustin* leur auroit répondu, comme il l'a fait en d'autres rencontres; qu'il nous sera toujours glorieux de croire ce que Dieu a dit, & qu'il ne nous sera jamais honteux de ne pas comprendre tout ce qu'il a fait: Et que quoique notre raison ne fût pas assez éclairée, pour répondre aux difficultés, qu'on nous objecte; notre foi seroit toujours assez ferme, pour s'en moquer. *Hæc & si ratio refutare non posset, fides tamen irridere deberet. Cont. Faust. Lib. xxxiii. cap. 6.*

A s'en rapporter au Texte de la Genèse, il semble que toutes choses ont été tirées, & formées de l'eau. Voici les paroles saintes. V. 1. *Au commencement Dieu créa le Ciel*

& la Terre. 2. La Terre étoit informe, & toute nue ; les ténébres couvroient la face de l'aby-me ; & l'Esprit de Dieu étoit porté sur les eaux. 3. Or Dieu dit : que la lumière soit faite , & la lumière fut faite..... 6. Dieu dit aussi , que le Firmament soit fait au milieu des Eaux : & qu'il sépare les Eaux d'avec les Eaux..... 9. Dieu dit encore : que les Eaux qui sont sous le Ciel se rassemblent en un seul lieu , & que l'Element aride paroisse. Et cela se fit ainsi..... 20. Dieu dit encore : que les Eaux produisent des Animaux vivans , qui nagent dans l'eau , & des Oiseaux , qui volent sur la terre. Genes. chap. 1. Il se présente d'abord à l'esprit , que l'Eau est le sein d'où Dieu a tiré toutes choses. Elle est ce cahos , qui sort du néant par la création. Dieu en tire la terre en séparant la partie la plus épaisse de ces eaux. Et de cette partie limoneuse il en a formé ensuite les Plantes , & puis les Animaux. Des eaux pures il en a formé les Poissons , & les Oiseaux. Donc tous les corps du monde élémentaire tirent leur origine des eaux.

Toſtat examinant, pourquoi il est dit dans l'Ecriture , que les Oiseaux ont été formés des Eaux , aussi-bien que les Poissons ; il répond qu'il y a deux choses dans l'eau. 1. Une partie plus crasse , & qui tient en-

core du limon , & que cette matière étoit fort propre à former des Poissons. 2. Il y a une autre partie légère , volatile , & qui s'exhale en vapeurs , comme on le peut voir dans de l'eau qui est sur le feu. Or cette partie subtile de l'eau étoit convenable à la nature des Oiseaux , qui s'élèvent , & volent dans l'air. *Quæst. 325. in Genes.*

S. Basile , S. Ambroise , & plusieurs autres saints Pères ont crû que les oiseaux comme les poissons ont été formés de l'eau : & je ne vois pas qu'il y ait lieu d'en douter.

S. Thomas est dans le même sentiment : *Et ideo productio avium aquæ ascribitur. Quæst. 71.*

Ce sentiment est celui des premiers Philosophes , qui ont parû dans le monde : ainsi on peut dire , que ce système est aussi ancien que la Philosophie même.

Thalès de Milet , le premier d'entre les Grecs , qui s'est appliqué à étudier la Nature , & que *Diogène Laërce* a mis à la tête de tous les Philosophes , dont il a fait l'histoire , enseignoit que *l'Eau étoit le principe matériel* , dont toutes choses étoient faites.

Ce Philosophe , dit *Cicéron* , est le premier , qui a parlé de Physique : Il estimoit que l'eau étoit l'origine de toutes choses , & que Dieu est un Esprit , qui s'est servi

de l'Eau , pour former tous les corps naturels. *Thales enim Milesius , qui primus de talibus rebus quæsit , aquam dixit esse initium rerum : Deum autem eam Mentem , quæ ex aquâ cuncta fingeret . De Nat. Deor. Lib. 1. n. 25.*

Toute belle que paroisse cette opinion de *Thalès* ; il semble que *Plutarque* l'embellit encore. Car selon lui *Thalès* croyoit , que toutes choses étoient composées d'Eau, & qu'elles s'en retournoient aussi toutes en Eau. Des opinions de Philosoph. chap. 3. Or cela est bien savant , & montre que ce Prince de la Secte Jonique avoit pénétré , par la subtilité de son génie , dans tout ce que nos Chymistes ont découvert depuis avec beaucoup de travail par leur analyse. Car après tout il n'y a pas si longtems , que nous avons lieu de croire , que toutes choses retournent en eau. Le Journal des Savans du 12. Décembre 1678. parle d'un Auteur , qui soutient que l'Eau est le principe matériel de toutes choses. Il le prouve 1. par les termes de la *Génése* , qui sont assez formels là-dessus : 2. parce que non-seulement toutes choses prennent leur accroissement de l'eau ; ou immédiatement comme les Poissons , & les Plantes ; où médiatement comme les Animaux , qui vivent d'herbes,

& de fruits, qui ne sont que l'eau élémentaire diversement coagulée : mais encore parce que toutes choses retournent en eau; sans excepter les métaux, après qu'ils sont réduits en chaux, ou en sels.

Séneque, en rapportant le sentiment de *Thalès*, y ajoute du sien une belle chose, & qui est fort conforme avec la Théologie du Christianisme. Je voudrois savoir de qui *Séneque* a emprunté cette doctrine. Après avoir dit : qu'il adopte volontiers la Physique de *Thalès*, qui pose, que l'Eau est le premier élément, & que toutes choses en sont sorties. Il ajoute : Le monde doit son commencement à l'Eau, & il finira par le feu. *Ita ignis exitus mundi est, humor primordium. Quæst. Nat. Lib. III. cap. xxiii. p. 107.*

Il y a bien de l'apparence que *Thalès* n'avoit pas imaginé son système touchant l'eau, & qu'il le tenoit des Hebreux. Voici sur quoi je me fonde. Ce système est certainement celui de *Moyse*, & par conséquent celui du Peuple de Dieu. Cela étant; je dis qu'il a pû passer aisément parmi les Phéniciens, nation voisine, & sans cesse mêlée avec les Juifs : comme le dit positivement *Strabon* : *Nonnulli totam Syriam in Cælosyrios, & Phœnices dividunt, dicentes quatuor nationes his esse immixtas, Judæos, Idumæos,*

Gazeos, & Azotios. Geograph. Lib. XV. p. 510.

Les Phéniciens ont porté dans la Grèce les premières semences de la Philosophie. C'est *Strabon* qui nous l'apprend. Il rapporte, qu'un nommé *Moschus*, Phénicien, & de la ville de Sidon, alla dans la Grèce, avant qu'aucun Philosophe y eût paru, & avant le siège de Troie; & que ce *Moschus* expliquoit les phénomènes de la Nature, par la doctrine des Corpuscules: *Per minimas materiae particulas. Geograph. Lib. xv. pag. 515.*

Les Grecs étoient non-seulement redevables de toute leur érudition aux Phéniciens: mais même la Grèce tenoit de la Phénicie l'invention des Lettres & l'art d'écrire: Comme *Lucain* le témoigne dans sa *Pharsale*. C'est ce que *M. de Brebœuf* a si bien exprimé dans ces quatre vers de sa *Traduction*.

*C'est de là que nous vient cet Art ingénieux,
De peindre la Parole, & de parler aux yeux;
Et par les traits divers de figures tracées,
Donner de la couleur, & du corps aux pensées.*

On les a imitez depuis fort agréablement.

*C'est des Phéniciens que nous vient l'art d'écrire;
Cet Art ingénieux de parler sans rien dire,
Et par les traits divers; que nôtre main conduit,
Fixer sur le papier la parole qui fuit.*

Ainsi *Thalès* a trouvé dans la Grèce, ce sentiment établi avant lui : que l'eau est la matière dont le monde élémentaire a été formé. Peut-être même l'avoit-il puisé dans la source même : car *Diogène-Laerce* dit que plusieurs ont crû que *Thalès* étoit originaire de Phénicie : & comme tel il pouvoit avoir eu assez de relation avec les Israélites pour avoir quelque connoissance de leur Philosophie sur la Naissance du Monde. En ce cas ce seroit du premier chapitre de la Genèse, qu'il auroit tiré son sentiment sur la formation des corps naturels. C'est-là que l'Eau est évidemment représentée, comme le principe matériel de toutes choses. Car comment entendre autrement ce chaos, cet abyme, cet amas d'Eaux, sur lesquelles l'Esprit de Dieu se reposoit, afin de leur donner la fécondité ? C'est de-là que l'Eau est devenuë, *παραρμία*, c'est-à-dire, enceinte de tous les principes, de tous les commencemens & de tous les germes, d'où Dieu a tiré les Minéraux, les Plantes & les Animaux, qui ornent, & qui peuplent la terre & la mer.

Ce qui acheveroit de me convaincre là-dessus ; c'est les honneurs qu'on rendoit à l'Eau dans l'Egipte : Ils sont trop excessifs pour croire, que c'étoit à cause des bons

offices que le Nil leur rendoit , en se faisant le *laboureur de leurs terres* ; comme parle *Pline*. *Vitruve* dit formellement , qu'il y avoit parmi les Egyptiens , un Sacerdoce établi pour honorer l'Eau ; & que toutes les cérémonies tendoient à faire comprendre que toutes choses tiennent de l'Eau ce qu'elles sont. *Qui Sacerdotia gerunt moribus Ægyptiorum , ostendunt omnes res à liquoris potestate consistere. Præfat. lib. 8.* Les Egyptiens avoient sans doute appris du Peuple Juif , captif si long-tems parmi eux , que tous les corps du monde élémentaire avoient été tirez de l'Eau.

Cette opinion a été renouvelée dans ces derniers tems , & démontrée par des expériences , qui auroient bien rassuré les Anciens. Nous avons des Chymistes , qui se vantent de pouvoir par art tirer de l'Eau des minéraux , des végétaux & des animaux : & de donner de nouvelles peuplades à ces trois familles de la Nature. Rien n'est plus capable de prouver que toutes ces choses ont été originairement tirées de l'Eau dans la création , que de faire voir par des expériences constantes , que l'industrie des hommes peut parvenir à les en tirer encore aujourd'hui.

Il est de notoriété publique, que *Paracelse*

a adopté le sentiment de *Thalès*, & qu'il se l'est rendu très familier, comme on le voit dans ses Ouvrages.

Robert Flud le fait valoir sans cesse. En expliquant le Verset. 9. du premier chapitre de la Genèse, il dit que *les Eaux qui sont sous le Ciel*, sont l'élément *Catholique*; c'est-à-dire, universel, dont les autres éléments sont tirés. Il cite là-dessus un axiome des anciens Philosophes : *l'Eau est la mere des Elements* : puisqu'elle est l'Element *Universel* qui renferme tous les autres : *Aqua est mater elementorum, cum re verâ sit unum Catholicum elementum, in quo omnia.* *Philosoph. Moysaic. sect. 1. lib. 1v. cap. 5. pag. 34.*

Van-Helmont a passé du raisonnement à l'expérience, pour s'asseurer que l'Eau est le principe matériel des Plantes. C'est ce point particulier qui nous interesse ici. Son expérience est belle & Curieuse.

Expérience de Van-Helmont.

Il prit 200. livres de terre, qui avoit été bien desséchée dans un four. Il la mit dans un grand vase de terre; & planta au milieu un Saule, qui pezoit cinq livres. Pour qu'il n'entrât aucun corps étranger dans ce vase, il le couvrit de fer blanc tout percé de petits trous, afin de pouvoir arroser cette terre.

Au bout de cinq ans il arracha l'arbre qui pezoit 169. liv. & trois onces, sans compter la dépouille des feuilles qui étoient tombées durant les quatre Autannes. Ayant derechef fait sécher la terre, il trouva que son poids n'étoit diminué que de deux onces. Voilà donc 164. livres de bois, de racines, d'écorce, qui se sont formées d'eau seule. J'ai conclu delà, dit *Van-Helmont*, que tous les Végétaux tirent tout ce qu'ils font du seul élément de l'Eau : *Omnia verò vegetabilia immediate & materialiter ex solo aqua elemento prodire hâc mechanicâ didici....* libra ergo 164. ligni, corticum, & radicum ex solâ aquâ surrexerunt. *Complex. atq. Mist. Element. figment. §. 30. pag. 68.*

Ce n'est pas là tout. *Van Helmont* prétend, qu'outre les Plantes, on peut tirer des Marchasites, des Pierres, des Métaux, & même des Animaux, du seul élément de l'eau. Il s'est expliqué hautement dans l'endroit que j'ai cité : & ailleurs il revient avec tant de complaisance à ce système ; qu'il est aisé de juger, que la Philosophie de *Thalès*, est la Philosophie favorite de *Van-Helmont* : *Sic totus lapis ex aquâ §. 31. Pisces & omnis pinguedo ex solâ aquâ sunt. §. 32.* Il n'hésite point là-dessus. Il assure franchement que toutes les Pétrifications ; c'est-à-dire,

à-dire, les bois, les os, qui deviennent pierres dans certaines Eaux, ne sont point autre chose, qu'une eau fixée, épaissie, transmuée, coagulée, corporifiée. Il ne tient pas à lui qu'il ne prouve sa Physique par le Texte de l'Ecriture-Sainte. Voici comme il explique les deux premiers Versets de la Génèse. La terre, dit-il, est appelée, *toute nue, & toute vuide*; parce qu'elle n'avoit alors ni Minéraux, ni Plantes, ni Animaux. *L'Esprit de Dieu étoit porté sur ces eaux*: ce n'étoit pas, ajoute *Van Helmont*, pour s'y reposer, ni pour avoir le plaisir de nager sur cette vaste étendue d'eaux: mais c'étoit afin de leur communiquer une fécondité, propre à produire les trois familles des Minéraux, des Végétaux, & des Animaux, dont il falloit peupler la terre. Alors l'Esprit de Dieu, ce *Spiritus Domini qui replevit orbem terrarum*, produisit toute cette riche diversité de Créatures, qui remplissent ce vuide de la Terre, que l'Ecriture marque si formellement. *De Lithiasi cap. 1. §. 5.*

Pallissy distingue deux sortes d'eaux, toutes deux cependant unies intimement ensemble; & qu'il regarde comme le fond, d'où sont sortis tous les êtres matériels. Voici comme il parle dans un de ses Dialogues.

gues. Tu me diras ce que tu voudras. Mais si est-ce que, quand tu auras bien examiné toutes choses par les éfets du feu, tu trouveras mon dire véritable, & me confesseras que le commencement, & origine de toutes choses est l'eau; *l'Eau Générative*: non pas l'eau commune; mais l'eau, qui cause la germination de tous les Arbres, & de toutes les Plantes. Ce n'est pas l'eau commune, quoique sans elle nul Arbre, nulle Plante, ni les Hommes, ni les Animaux, ne puissent vivre. Mais c'est que parmi l'eau commune, il y en a une autre, que j'appelle *Germinative* pour les Plantes, *Congélative* pour les Minéraux, *Générative* pour les Animaux; sans laquelle nulle chose ne pourroit dire: *Je suis*. C'est elle qui fait germer tous les grains & toutes les graines, qui sôûtient & entretient les Arbres & les Plantes jusqu'à la fin: Et même quand leur fin & destruction est survenuë par le feu, cette eau germinative se trouve dans les cendres. *Des Métaux, & Alchym. p. 172. & 173.*

De Rochas a fait plus qu'aucun Philosophe, pour la démonstration du système de *Thales de Milet*. Il a tiré par art, du seul élément de l'eau, des Minéraux, des Plantes, & des Animaux, & tout cela plein de vie, & d'action. Il n'y a qu'à l'écouter. S'il dit

vrai, jamais Philosophe n'a mieux mérité qu'on l'honorât d'une audience favorable. Ayant reconnu, dit-il, de si grandes merveilles par les opérations naturelles de l'eau, je voulus savoir ce qui s'en pouvoit faire par art, en imitant la Nature. C'est pourquoi je pris de l'eau, que je savois bien n'être composée ni mixtionnée d'autre chose que de cet Esprit de vie, que Dieu a mis dans l'eau à la Création du Monde. Avec une chaleur artificielle & proportionnée, je la préparai & disposai par les graduations de coagulation, congélation, & fixation, tant qu'elle fut convertie en terre; laquelle terre produisit *des Animaux, des Plantes, & des Minéraux*. Je ne dis pas quels Animaux, Végétaux & Minéraux: car cela se réserve pour une autre occasion. Mais les *Animaux se mouvoient d'eux-mêmes*, mangeoient, & ont produit leur semblable; & par leur résolution ou vraie Anatomie que j'en ai faite, j'ai trouvé qu'ils sont composés de beaucoup de soufre, peu de mercure, & moins de sel. *Les Végétaux germèrent & produisirent leurs semblables*. *Les Minéraux commençoient à croître*, & s'augmentoient, en convertissant une partie de la terre, qui en a la disposition, en leur nature. Ils étoient solides & pezans. Et par

cette science vraiment démonstrative, savoir l'Espagyrie, j'ai trouvé qu'ils étoient composés de sel, avec un peu de soufre, & moins de mercure. *De la Nature. chap. 2. pag. 51. & 52.*

Il semble que *de Rochas* ait par avance pris plaisir à poser des Principes tout-à-fait favorables à nôtre Végétation, par le seul élément de l'eau; car comme elle ne se fait qu'avec l'eau, échauffée par le Soleil; elle est selon ses principes toute Physique, & selon le génie de la Nature, qui fait toutes choses dans les trois familles des Minéraux, des Végétaux, & des Animaux, *par la continuelle société, & communication du Soleil avec l'Eau.* Tout son Traité de la Nature ne roule que sur ce point; que le Soleil & l'Eau sont les deux principes, qui donnent l'être, & la vie à tous les Mixtes; que l'Esprit universel est l'Eau; *pag. 45.* que *la société de l'Eau avec le Soleil* produit des Animaux, des Végétaux, & des Minéraux, sans rien ajoûter. *pag. 48. & 55.* Tellement que la vie est contenuë dans l'eau, & entretenue, ou alimentée par les influences du Soleil, dans lequel elle est inhérente & indécouvable. *pag. 39.* Il le prouve par la végétation d'un Abricotier qu'il a examiné, & suivi depuis sa naissance par le petit germe

DE LA NATURE ET DE L'ART. 51
qui est dans l'amande du Noyau, jusqu'à
ce qu'il soit devenu un grand Arbre : D'où
il conclud : *Orest-il que cet Arbre, quoique
grand, & puissant, n'a pas pris la grosseur
de la terre, puisqu'il n'a fait aucun fossé,
ni creux à l'entour de ses racines. Il faut
donc nécessairement que l'Eau, ou la Sève
qui monte entre l'écorce, & le tronc de
l'arbre, se corporifie, comme elle fait par
le moyen de l'Esprit de vie, qu'elle con-
tient. Il faut donc conclure que l'Eau en est
très-abondamment pourvue. pag. 43. & 44.*

M. Boyle semble s'être déclaré pour l'o-
pinion de Thalès : Mais avant que de l'em-
brasser il a eu recours à l'expérience. Il est
vrai qu'il n'en a fait que pour les Plantes ;
mais c'est assez pour établir, que la Végé-
tation par la seule eau, est indubitable.
M. Boyle nous dit, qu'au mois de Mai, il or-
donna à son Jardinier de préparer de bonne
terre, & de la faire sécher au four. Il la
peza fort exactement. Il y fit venir de grai-
ne un Melon des Indes, qui pousse ordi-
nairement fort vite. Le Jardinier eut soin
de le bien arroser. Vers le milieu d'Octobre
on leva de terre le Melon avec toute la
Plante. Le tout pezoit trois livres, trois
onces moins. On fit derechef sécher la ter-
re au four, on la peza, on y en trouva au-

tant qu'on en avoit mis. *Et aquam planè priori quantitatem deprehendi. Chymistæ Sceptici Parte secunda. cap..... pag. 37.* D'où l'on infère que le Melon, & toute la Plante n'étoit que de l'eau, à laquelle le mouvement avoit donné une figure, une tiffure, une contexture nouvelle. C'étoit proprement de l'eau coagulée.

L'expérience que tant de personnes font avec l'extrémité d'une branche de Menthe, ou Baume, que l'on met dans une fiole pleine de l'eau, où elle fait des racines en abondance, pousse des branches en quantité, fleurit, & donne de la graine, prouve encore mieux, que l'eau seule se métamorphose en des choses très-solides & très-différentes; & qu'elle suffit pour la nourriture de plusieurs Plantes. L'eau en se filtrant, en se criblant au travers des pores d'une petite branche de Baume, ou d'une autre Plante, se durcit, & se corporifie en une infinité de figures qui n'ont aucune ressemblance. Car combien peu se ressemblent une infinité de Plantes, de feuilles, de tiges, de branches, de fleurs, de graines, & de fruits, dont l'eau a été certainement le seul principe matériel? Après tout *M. Boyle* raconte qu'il a fait aussi la petite expérience de la branche de Baume; & que ce

qui achevoit de confondre toutes ses pensées, sur un si ravissant, & si innocent spectacle, c'est que cette Plante avoit avec autant de force, l'odeur de la Menthe, que si elle avoit crû en pleine terre. *Foliis mentham insigniter redolentibus. pag. 38.*

Je n'oublie presque jamais vers le milieu du Printems, de mettre pareillement végéter dans une fiole une petite branche de Baume : quand ce ne seroit que, pour avoir le plaisir de voir de la verdure, & des fleurs durer six mois à une fenêtre, sans le ministère de la terre. Les Jardins pensiles, & si fameux de Babilone me toucheroient moins. Aussi faut-il avouer que le charme me paroît toujours également nouveau.

M. Boyle toujours un peu intrigué sur la Végétation des Plantes par la seule eau, y revient si souvent dans ses Ouvrages, qu'on voit bien que cette magie de la Nature, qui opère tant de choses diverses avec ce seul élément, ne l'ambarasse pas peu. Il semble qu'il ne peut croire ce qu'il voit. Il tente tout, pour s'assurer d'un fait, qui lui paroît important ; & qu'il seroit difficile de bien concilier avec les *qualitez*, & les *formes substantielles* des Péripatéticiens. Voilà pourquoi il retourne si souvent à ces végétations, qui se font par le seul élément de

l'eau. C'est un Physicien qui ne veut rien précipiter. Il ne veut décider qu'avec connoissance de cause : mais si ce fait est une fois bien avéré : que l'eau se masque , & fait tant de personnages si diférens , M. Boyle sans miséricorde proscriit pour jamais du Domaine de la bonne Philosophie, *les qualitez & les formes substantielles*. Pour m'assûrer, dit-il, que les Plantes se nourrissent & croissent dans l'eau , j'en ai voulu faire plusieurs essais ; tant pour prévenir ce qu'on me pourroit objecter là-dessus , que pour avoir le plaisir de voir le petit manége , & les jeux de la Nature dans la transmutation de l'eau : *Sed ut progressum Naturæ in aquâ transmutandâ non sine voluptate quâdam observarem*. Je trouve, dit-il, dans le Journal de mes expériences , que la Pervenche , le Cresson , la Menthe , le Bacinet vivent à merveilles dans des fioles pleines d'eau. J'ai eu de ces Plantes , qui ont végété durant neuf mois , après avoir fait de longues racines. Quelques-unes y ont passé l'Autonne , & l'Hiver, avec toute la vigueur possible ; comme le Raifort. J'enfère de tout cela , que la matière de l'eau , qui est d'elle-même fluide , insipide , sans odeur , transparente , volatile , peut par une nouvelle contexture être transmuée en des corps solides , colo-

rés, opaques, favoureux, fixes. Mais ce qui me surprend davantage, c'est que ces Plantes qui doivent leur nourriture, & leur accroissement à l'eau commune, sont revêtues de leurs qualités, qu'on appelle *spécifiques*; comme si elles étoient venues dans la terre. La *Pervenche* est vulnérable, astringente, fébrifuge. Le *Ranunculus* est âcre, caustique, & peut être compté parmi les Plantes meurtrières, quoiqu'il n'ait été nourri, que de bonne eau. Le *Cresson* purifie le sang, & soulage les hydropiques, & les scorbutiques. Le *Baume*, pour avoir uniquement poussé dans l'eau, n'en est pas moins stomacal, & diurétique: & il y a d'habiles gens, qui se servent de ses feuilles pour le même usage, qu'on prend le Thé. Je sai bien qu'on dira qu'il y a dans l'eau, des parties salines, & nitreuses, qui suffisent pour donner de la consistance aux productions, qui s'y font. Je ne sai si cela se peut dire. Il faudroit du moins le prouver; pour mériter quelque créance. Je croi qu'on n'en viendrait pas à bout. Et on se rangera de mon sentiment, quand on pensera quelle éfroyable quantité d'eau il faudroit faire exhaler, pour avoir une once de *résidens secs*, soit *salins*, soit *terrestres*: *Quàm vastæ aquæ limpida quantitas ad obtinendam*

aridorum residentium, sive salinorum unciam
necesse est exhaletur. De orig. Qualit. & form.
Part. Hist. Art. II. pag. 100. Voilà M. Boyle
 bien indéterminé. Il ne fait où il en est,
 ni ce qu'il doit penser sur ces végétations
 aquatiques.

Quand ce savant Anglois combat les quatre Elémens des Peripatéticiens, les trois ou cinq des Chymistes, il revient encore à la végétation par la seule eau ; & dit : Si l'histoire de *M. de Rochas* est vraie, il faut demeurer d'accord, que non-seulement les Plantes, mais encore les Animaux, & les Minéraux peuvent être formés du seul élément de l'eau : *Si admittere historiam velis, quam ex Domino de Rochas commemorabam, tùm non Plantæ modò, sed & Animalia, atque etiam Mineralia produci ex aquâ poterunt. Dub. & Paradox. Chym. Phys. Part. VI pag. 120.* Et suposant la vérité de cette histoire, il dit fort agréablement que les Minéraux, les Plantes, & les Animaux ne sont point autre chose qu'une eau masquée : *Nil sunt nisi aqua larvata.*

Bacon de son tems avoit fort bien reconnu dans l'eau une fécondité merveilleuse, sur tout à l'égard des Plantes. Il dit que si on veut faire avancer une Plante d'une manière étonnante, la chose est aisée : en fournis-

fant à cette Plante une nourriture plus succulente , & plus active , que celle qu'elle tire de la terre ; & que c'est la seule eau , qui contient cet aliment si puissant pour la végétation : *quod aqua præstat*. Pour exemple , on prend un Rosier de Damas avec toutes ses racines , on le met de la hauteur d'un demi pié dans de l'eau bien claire. On garde le vase où est le tout dans une chambre. En dix jours le Rosier se charge de feuilles , d'un verd qui fait plaisir à voir. En faisant cette expérience dans le Printems , le Rosier pousse des fleurs , comme s'il étoit en pleine terre. On peut de-là conjecturer qu'un Rosier fleuriroit au milieu d'un étang , s'il avoit la racine dans l'eau , & que le reste fût soutenu de quelque apui. *Sylv. Cent. V. n. 104.* Il raporte qu'ayant eu de Flandre un oignon de Tulipe , il le mit dans l'eau ; & qu'en sept jours il poussa , & fit son chemin comme il auroit fait en pleine terre. J'ai mis pareillement , dit-il , dans de l'eau des racines de Poirée , de Bourache , de Raifort , dont j'avois coupé les feuilles. En moins de six semaines , elles poussèrent des feuilles très-belles , qui durèrent jusqu'au mois de Novembre. *Sylv. Cent. v. n. 408.* Il est donc évident , par ces exemples , que l'eau est le principal aliment des Plantes , &

que tout ce que la terre fait ; c'est de tenir la Plante debout , & de défendre ses racines contre la violence du froid , & du chaud. Ces Yvrognes si gras , dit-il , savent à merveilles , par expérience , que l'usage du liquide est tout-à-fait nourrissant. *Experimento potatoribus proficuo. Sylv. Cent. v. n. 411.*

Quoique les Pétrifications des Plantes soient une destruction des Plantes mêmes , qui sortent de la famille des Végétaux , pour entrer en celle des Minéraux , elles trouvent pourtant ici naturellement leur place ; & d'autant plus que toutes les Pétrifications ont l'eau pour principe matériel. Certainement à considérer que ce sont ordinairement des parties de Plantes , comme les bois , les écorces , les racines ; ou des parties d'Animaux , comme les os , sur quoi s'opèrent le plus souvent les miracles de la Pétrification ; on peut dire , que la Nature dans ces petits jeux , où elle façonne si bien l'eau en tant de manières , dégrade ces Végétaux , & ces Animaux , en les rabaisant au rang des fossilles. Mais quoiqu'il en soit ; comme les bois , & les os pétrifiés , ne sont qu'une eau coagulée , & fixée , ces raretez des Cabinets des Curieux sont autant de démonstrations du système de ceux , qui tiennent que du seul élément de l'eau , on

en peut tirer des Minéraux. J'ai là-dessus la plus rare pétrification, qui soit peut-être au monde. Elle me fut envoyée du Pontaudemer, dans le tems, que l'on commençoit à creuser un fossé pour former ce charmant Canal, qui conduit la mer jusqu'au pié des murailles de la ville. Cette pétrification étoit originairement un long bâton de Hêtre, qui se trouva dans les fascines, dont on avoit autrefois comblé ce fossé. C'étoit là que l'eau l'a pénétré de ses sels, & que la Nature l'a métamorphosé de bois en pierre. Tous les caractères du bois de Hêtre, & de sa première nature, ont été respectés dans cette métamorphose. On y remarque aisément l'écorce, les nœuds, les petites ondes, qui paroissent ordinairement sur ce bois : Tout cela y est avec la dernière évidence. Mais ce qui donne un relief merveilleux à cette belle pétrification : c'est qu'elle est rehaussée d'une veine métallique dorée, qui s'y est formée, & qui s'y distingue tout-à-fait bien. Cette veine d'or fait là un bel effet. Elle semble n'y être placée que pour faire honneur à l'opinion de ces Philosophes, qui prétendent que l'eau est la matière universelle, dont les Métaux, les Plantes, & les Animaux sont composés.

Nous avons vû que les Plantes se nou-

rissent d'eau seule : si nous avions bien cherché, nous aurions trouvé peut-être , qu'outre les Poissons , il y a des Animaux sur la terre , qui ne mourroient pas , tandis qu'ils auroient de l'eau. Bayle dans sa République des Lettres , dit : *Je me souviens d'avoir lû dans une histoire de Canada , composée par un Moine , que les Sauvages de ce Pays-là pendant la famine , où ils sont souvent exposez , se soutiennent , je ne sai combien de semaines , par le seul usage de l'eau , & du tabac. Février 1685. Tom. I. pag. 187.*

De quelque estime qu'on soit prevenu en faveur d'*Aristote* , il n'est pas possible d'employer sa Philosophie, pour expliquer le mécanisme de la Nature dans la Végétation des Plantes. C'étoit véritablement un grand homme , un génie pénétrant , & supérieur. S'il n'avoit point voulu trop innover , & mêler du sien dans la Philosophie , il auroit répandu de merveilleuses lumières sur les Ecrits des Philosophes , qui l'avoient précédé. Si ce personnage aussi ambitieux , que son Elève , ne s'étoit point mis en tête de primer en Philosophie , & de s'y faire une espèce de Monarque , en supprimant toute l'ancienne doctrine , pour établir le regne de ses nouveaux dogmes , il auroit rendu des services infinis sur tout à la Physique ,

DE LA NATURE ET DE L'ART. 61
où il a tant gâté de choses, pour avoir voulu
marcher par de nouveaux chemins. Le vol
du jeune *Alexandre*, qui, comme une Ai-
gle, parcouroit, & subjuguoit toute l'Asie,
lui donna l'envie de faire dans les Sciences
le dégât, que ce jeune Prince faisoit dans
les Provinces de l'Orient : & de renverser
toute l'ancienne Philosophie, pour en sub-
stituer une toute nouvelle. *Hobbes* dit que
le Précepteur se gâta par l'exemple du Di-
sciple, & qu'Aristote, piqué, & furieux
de ne pouvoir dominer sur les affaires, com-
me *Aléxandre*, il se retrancha à fonder une
nouvelle domination sur les mots, *Cepit,*
opinar, Aristotelem libido quadam pro autho-
ritate suâ; cum rerum non posset, verborum
tamen censum peragendi. cap. 2. Logic. p. 16.

En éfet comment, pour rendre intelli-
gibles les mystères de la Nature, pourions-
nous nous servir de termes affreux, & qu'on
ne peut prononcer, sans révolter le bon
sens? Dirai-je donc avec les Péripatéti-
ciens, que la Plante se nourit; parce qu'elle
a une faculté nouriciere, une faculté at-
tractrice, une faculté rétentrice, coëtrice,
excrétrice, expultrice? Ce galimatias des
Ecoles Aristotéléliennes, & beaucoup d'au-
tres termes aussi barbares, auroient peu
contribué à me faire entendre. *Hannemann,*

un Savant de l'Académie *Curiosorum Naturæ*, dit tout franchement ; J'ai renoncé à la Philosophie d'*Aristote*, & à tout le Péripatétisme, comme très-insufisant, pour donner une solide connoissance des Plantes. *Ex Philosophiâ Aristotelicâ solida cognitio philosophica Plantarum hauriri non potest, cum ea omnia involvat terminis logicis, & form. & qualit. somniis. Method. cognosc. simplic. Vegetab. pag. 116.* Il nous est bien force d'en faire de même, pour ne pas envelopper les merveilles de la Nature dans des termes de pure Logique, & sous des qualités, qui ne forment dans l'esprit que des idées confuses. Les plus zelés partisans d'*Aristote* sont contrains d'avouer, que ses principes, en fait de Physique, ne son pas propres à éclaircir les plus simples phénomènes de la Nature. M. *Descartes* ne pouvoit mieux faire, que de les abandonner. Avant qu'il prît ce parti-là, plusieurs Philosophes avoient reconnu l'insufisance de la Philosophie de ce Prince du Péripatétisme. Chacun s'apercevoit bien qu'en suivant aveuglément ses traces, on ne tireroit jamais la Physique des horribles ténébres, dont elle étoit toute envelopée. On ne ressentoit, que trop la nécessité d'avoir une meilleure Philosophie. Il y en avoit qui se plaignoient avec trop

trop d'aigreur de l'aveugle servitude , où l'on vivoit depuis deux mille ans , sous le joug d'un Philosophe payen , & pour qui les saints Pères avoient marqué beaucoup d'aversion. Quelques-uns tentèrent de faire mieux , & firent pis. D'autres plus sensés furent plus heureux dans leurs efforts : mais sans éclat. La Philosophie de celui qu'ils ataquoient , étoit trop acréditée pour recevoir quelque atteinte de ces premiers coups. C'étoit s'en prendre à tout ce qu'il y avoit de Philosophes dans toutes les Ecoles du monde entier , que de se déclarer contre les Ecrits d'*Aristote*. On n'enseignoit par toute la terre depuis deux mille ans , que sa seule Philosophie. La possession étoit pour lui. Une vieille erreur apuyée de la chicane , ne trouve que trop de fins de non-recevoir. Trop heureux les nouveaux Philosophes , si les Aristotéliciens en étoient demeurés à rejeter les lumières , qu'on leur présentait. Ils passaient à des actions , qui ne justifient que trop , qu'une erreur opiniâtre & invétérée , use fort cruellement de son crédit.

D'un autre côté les adversaires d'*Aristote* remuoient ciel & terre , pour décrier sa Philosophie. Il y a eu des déclamations là-dessus , qui feroient rire , quand on les vou-

droit lire avec le dernier sérieux. Il ne faut que voir comment *Robert Flud* se gendarme contre ce grand Homme, pour comprendre de quel égarement, & de quels excès sont capables les hommes, & ceux mêmes qui font profession de Philosophie, quand la machine de l'imagination est un peu dérangée par la prévention. Enfin *Robert Flud* ne se contente pas de harceler *Aristote* à tout moment, & de lui courir sus à la première fantaisie, qui lui prend. Il s'étourdit si fort, qu'oubliant que ce Philosophe étoit un payen, il lui fait une guerre de Religion, sur ce qu'il n'a point expliqué la création du Monde par le texte de la *Génése*; & de ce qu'il n'a point philosophé, sur les *Météores* dans les termes de *Job*, & des Auteurs des Livres Saints. A l'entendre parler, on croiroit qu'il a affaire à un Rabin, à un Docteur de quelque Synagogue, qui a sans cesse entre les mains les Livres sacrés. Il traite avec *Aristote*, comme on pourroit faire avec *Moses Maiemonides*. Quel engagement avoit *Aristote*, d'expliquer les effets de la Nature, par les textes des Livres de *Moyse*, & de *Job*, dont ce Philosophe n'a peut-être jamais ouï parler; & à l'autorité desquels le Paganisme qu'il professoit, le devoit sans doute dispenser de déferer.

Quand *Robert Flud* explique la formation du Tonnerre, des Eclairs, & de la Foudre, il relance *Aristote*, & ses Sectateurs, avec un zèle très-vehément : Et il ne prend haleine, que pour rapporter, avec un sérieux, & un froid à glacer, deux aventures de gens, qu'il assure, que la Justice de Dieu a frapés de la foudre, pour avoir raisonné de ce furieux météore selon la Philosophie d'*Aristote*. Vous allez voir, dit-il, combien Dieu punit sévèrement ceux, qui s'attachent à la doctrine de ce Payen, & qui philosophent indiscretement, comme lui sur la génération du Tonnerre. Voilà le début ; voici le récit.

Une paysanne Irlandoise, dit-il, avoit aparemment ouï dire à quelque Péripatéticien Hibernois ; que le tonnerre, l'éclair, & la foudre, n'étoient qu'une exhalaison enflammée, & logée dans le sein d'une nuée froide, & humide ; sur cette légère idée, elle n'avoit nulle peur du tonnerre. Un jour qu'il tonnoit, & que cette audacieuse plaisantoit sur la frayeur de ses camarades, le tonnerre tomba sur elle, & la tua. Ainsi périt, dit Robert Flud, cette malheureuse, pour avoir blasphémé comme les Péripatéticiens. Puis il ajoûte : je vais vous montrer ce que mérite devant Dieu la folle Philosophie des Péripatéticiens. *Sed ut ad*

meritum insipientis Peripateticorum assertionis premium jam instem. Un jeune homme, tout rempli de son Aristote, goguenardoit sur le tonnerre, pour rassurer sa compagnie. Il contoit que le tonnerre n'étoit qu'une exhalaison chaude, & sèche, élevée de la terre, par la chaleur du Soleil, dans la moyenne région de l'air, & qui par l'antipéristase du chaud, & du froid, s'alumoit dans le sein de la nuée. Pendant que cet impie, se récrie Flud, blasphémoit de la sorte, la foudre le tua seul. Voilà comme Dieu a en horreur la Philosophie d'Aristote : Mon cher Péripatéticien Chrétien, fais attention à ces grands événemens. *Atque ita justo Dei judicio condemnata erat Aristotelis sententia.* En & ecce, *mi Peripatetice Christiane, exempla notatu digna.* Philosoph. Moysaic. sect. I. Lib. V. cap. 2. fol. 54. Voilà un stile moral, prédicateur, & assurément pathétique. Ce qui touche le plus là, ce n'est pas l'objet, que présente Robert Flud : c'est son propre égarement, qui fait pitié. Il n'y a ni raison, ni probité à attaquer de cette manière la Philosophie d'Aristote. Voici une autre Antagoniste, qui fait plus d'usage de sa raison, en s'élevant contre les Péripatéticiens. Voyons ce que c'est.

Etienne de Clave, habile Chymiste, est

un vif adverfaire d'*Aristote*. Il ne le combat point par des miracles , & par des visions , comme fait *Robert Flud* ; mais par de puissantes réflexions , dont ses écrits sont tous parsemés. Cet homme ne s'étoit point gâté dans la Philosophie qui régnoit alors dans les Ecoles ; il philosophoit avec une supériorité de génie tout original. Il se défioit du chemin battu depuis deux mille ans ; durant lesquels les Philosophes asservis sous le joug du Péripatétisme , avoient cessé de faire usage de leur raison , réduisant en servitude tous les Esprits , pour les soumettre à l'obéissance d'*Aristote*. *De Clave* ne se déchaîne pas seulement contre ce Philosophe ; il ne veut guère moins de mal à ceux , qui prétendroient forcer le genre humain à philosopher comme a fait ce *Payen* : & il est persuadé que de mettre les Ecrits d'*Aristote* sur le trône de la Philosophie , c'est donner une dangereuse atteinte à la Religion Chrétienne. Il faut l'entendre lui-même. A tout son air sérieux il mêle des paroles assez réjouissantes. *Le Collège de Conimbre* , dit-il , se donne bien de la peine pour accorder ses opinions avec celles de Maître *Aristote*..... malheur , qu'on ne peut assez plaindre , ou blâmer ; qu'il aye falu depuis tant de siècles , qu'une infinité de beaux esprits se soient

asservis , & ayent ployé le col sous le joug , même sous l'esclavage d'un homme fautif , comme les autres : en telle sorte qu'il y en a eu , & il y a encore une infinité de gens doctes , qui estimeroyent être dans de grandes hérésies en Philosophie , s'ils avoient pensé à rechercher la vérité hors de l'intention de leur maître. Brutalité si grande , qu'il ne faut pas s'étonner , si la Philosophie est en friche , ou du moins si épineuse , & qu'il faudroit des siècles , pour en acquérir une connoissance médiocre : au lieu de peu d'années , même , j'ose dire , de peu de mois , si l'on se donnoit la liberté de rechercher la vérité dans les choses , plutôt que dans les Ecrits d'un homme comme les autres ; & même d'un Payen , lequel est tombé dans tant d'erreurs capables de nous distraire de plusieurs articles de la foi..... Ses Sectateurs cherchent en vain , si ce même *Aristote* a eu connoissance de la Création , qui est un des grands & principaux articles de notre créance ; vû qu'*Aristote* voudroit nous en priver , soutenant que le Monde est éternel , contre les passages formels de l'Ecriture-Sainte ; & spécialement lorsqu'il veut prouver , que rien ne se fait de rien ; & qu'il a falu , qu'il y ait toujours eu une matière préexistente , pour établir son opi-

DE LA NATURE ET DE L'ART. 69
nion sur l'éternité..... O ! heureux , & plus
qu'heureux Esprits , qui avez recherché
hardiment la vérité physique , sans vous
asservir aux opinions d'un Philosophe Païen !
O ! heureux Martyr *S. Justin* , qui avez fait
un Livre exprès contre *Aristote* , où vous
prouvez , qu'il faut raisonner hardiment , &
avec toute liberté , en ce qui ne regarde
pas la foi ! O ! heureux..... Et vous, docte
Espagnole Madame *Catherine Olivia* , qui
n'avez point fait difficulté d'écrire sur la
Philosophie contre *Aristote* , &c. *Des Prin-*
cipes , & Elemens cont. l'opin. com. chap. iv.
pag. 285. Cette tirade est belle , & bien
sentée , mais elle va un peu loin.

M. *Descartes* parût heureusement dans le
tems , que tous les bons Esprits soupiroient,
pour avoir une meilleure Philosophie , que
celle d'*Aristote* , dont il n'est pas possible
de s'accommoder , lors qu'on veut philoso-
pher sensément sur les choses naturelles.
Les Ecrits de M. *Descartes* ont été reçûs dans
le Monde , comme on a coûtume d'y re-
cevoir même les plus excélentes choses ,
quand elles sont nouvelles. Elle eut de puis-
sans aprobateurs , & des contradicteurs cé-
lèbres. Il a ouvert la porte à la liberté phi-
losophique. Il a inventé de bonnes choses ,
il en a ramassé de belles. Il y a beaucoup

à profiter dans ses Ouvrages. Ses sentimens cependant ne sont plus aujourd'hui adoptés en entier par ses plus zélés partisans. Il a des opinions certainement fausses : & en ce cas , il ne mérite pas plus d'être ménagé qu'*Aristote*. Il ne faut user de la liberté naturelle , qu'ont tous les hommes de philosopher , que pour parvenir à la vérité. Je ne me fers point de ses trois Elemens , pour expliquer les Phénomènes de la Nature ; mais il y a longtems , que j'ai choisi la Philosophie *Corpusculaire* , parce qu'elle est la plus ancienne qui ait paru dans le Monde ; comme je l'ai montré ailleurs , en parlant de *Moschus*. Je dois à la lecture des Ouvrages de Milord *Robert Boyle* , l'affection , que j'ai prise pour cette Philosophie. Ses admirables Traités de Physique justifient puissamment le choix , que j'en ai fait , & la préférence que je lui ai donnée dans tout ce que j'ai publié sur la science naturelle. Car enfin ce savant , & laborieux Philosophe , en faisant revivre , dans ses Ecrits , l'ancienne Philosophie de *Moschus* , est le premier , qui a ouvert avec la clef des Pores , & la clef des Corpuscules , le sanctuaire de la Nature. C'est avec ces deux clefs , qu'il a pénétré avec tant de succès dans le sein , dans les causes , & dans les propriétés

des Mixtes, où tous les siècles passez avoient été si aveugles. Il est certain, que, par la doctrine des *Pores*, & du mouvement des *Corpuscules*, on est en état de répandre de la lumière sur les matières les plus obscures de la Physique. Il ne faut pas se flâter de pouvoir tout démontrer. La Nature a ses miracles, comme la Grace. Dieu est adorable par tout; & il est incompréhensible dans ses voyes, quand il ne les manifeste pas. Il y a de l'orgueil à attribuer au démon, ou à regarder comme fabuleux, ce qu'on ne comprend pas dans les prodiges de la Nature. Mais enfin la Philosophie des *Pores*, & des *Corpuscules*, est assurément la plus propre, pour développer les causes cachées de quantité d'éfets surprenans, où les Principes des *Péripatéticiens* ne sauroient être d'aucun secours.

Cette Philosophie est non-seulement plus ancienne que tous les Philosophes de la Grèce, où elle a été aportée par *Moschus*, avant le siège de Troye: mais même *Empédocle* l'a adoptée. C'est ainsi que *Platon*, dans son Dialogue intitulé *Menon*, ou de la *Vertu*, le fait dire à *Socrate*. Selon *Empédocle*, n'y a-t'il pas des écoulemens de *Corpuscules*, qui se détachent des corps? N'y a-t'il pas pareillement des *Pores*, qui

font de petites ouvertures, par où, & dans lesquelles ces Corpuscules s'insinuent, & passent? Et de ces Corpuscules, il y en a de proportionnez à ces Pores; & d'autres qui sont plus grands, ou plus petits? *Nonne defluxus quidam, secundum Empedoclem, à rebus manare dicuntur? Ac pori, id est, meatus in quos, & per quos etiam defluxus hujusmodi manant? ... Ex defluxibus autem quosdam poris quibusdam congruere, quosdam minores, aut majores esse? pag. 17.*

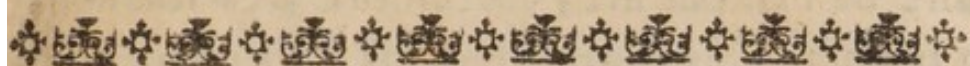
Pline admet aussi la Philosophie des Pores, & des Corpuscules, qu'il attribue à Platon; & dont il se sert, pour expliquer les diverses sensations, que les corps impriment sur les organes des sens: Il y a, dit-il, selon Platon, un nombre infini de petits corps subtils de différentes figures, legers, rudes, branchus, ronds, & qui conviennent entr'eux, plus ou moins, selon leur volume, & leur figure. C'est ce qui fait que les choses amères, ou douces, ne le sont pas également à l'égard de tout le monde. *Est & ratio subtilitatis immensa à Platone descendens: corpusculis rerum levibus, scabris, angulosis, rotundis; magis aut minus ad aliorum naturam accedentibus: Ideo non eadem omnibus amara, aut dulcia esse. Hist. Nat. Lib. XXII. cap. 24.*

Plutarque fait voir admirablement, dans ses Questions Philosophiques, combien la doctrine des Pores, & des Corpuscules, est propre à trouver les raisons des effets naturels. Il n'y a qu'à lire le troisième Livre de son *Symposium*, pour reconnoître combien cette Physique lui étoit présente, & familière. Il dit d'après *Empédocle*, que la raison, pourquoi certains Arbres conservent leurs feuilles pendant l'Hiver, c'est que la juste proportion, qu'il y a entre les pores de ces Arbres, & les corpuscules du suc nouricier, fait qu'ils pénètrent, & montent aux feuilles en Hiver comme en Eté : & que la cause pourquoi quelques Arbres se dépouillent de leurs feuilles, c'est qu'ils ont des pores trop larges en haut, pour retenir les corpuscules alimentaires ; & trop étroits en bas, pour en laisser passer suffisamment. Jamais la Philosophie Corpusculaire n'a été mieux employée. Il semble que c'est *M. Boyle* qui parle. En un mot, *Plutarque*, dans ce même Livre, explique clairement plusieurs effets de la Nature, par le seul secours des Pores, & des Corpuscules, que je regarde comme les deux clefs de tout le mécanisme de la Nature.

Aussi pour qu'on ne doute point de l'estime singulière que je fais de la Philosophie

des Pores, & des Corpuscules, je me servirai des propres termes de *Hannemann*, dans lesquels je ne trouve rien que de très-conforme à mes sentimens. Pour expliquer, dit-il, les admirables vertus des Plantes, j'emploierai la Philosophie Corpusculaire : car enfin, sans son aide, on ne peut rien approfondir dans cette Physique, avec tout l'attrail des qualitez, & des formes substantielles. C'est un azyle que nous abandonnons aux ignorans. Et celui qui veut philosopher sur ces tristes Principes, n'est pas plus sage qu'un furieux, qui se risque à voguer sur le vaste Océan, sans voiles, sans gouvernail, & sans aucune connoissance de l'usage de la Boussole. *Idem ille facit ac aliquis nauta, qui amplissimum Oceanum ingreditur sine cognitione usus pixidis Nauticae, & necessariorum requisitorum ad tantam navigationem. Method. cognosc. simp. Vegetab. pag. 89.*





C H A P I T R E III.

*Nouvelles découvertes pour la multiplication
du Blé , & des autres Grains.*

IL y a des questions , qu'on agite sans cesse dans le monde ; & sur lesquelles on ne fait pas encore quel parti prendre. On demande tous les jours , s'il y a des Sorciers ; c'est-à-dire , des gens qui ont communication avec le Diable , & qui font des choses merveilleuses par son secours. Les Savans qui ont traité de la Démonomanie , ont rapporté tant de choses fabuleuses sur le chapitre de la Sorcellerie , qu'ils ont fait douter de tout le reste. Ces Sorciers , qui montent sur un balay , & qui s'en vont par la cheminée au Sabat , où ils voient , & adorent le Diable , font des récits , dont bien des personnes fort sensées ne s'accommodent pas. Les ignorans d'un autre côté attribuent à sorcellerie , tous les effets , dont ils ne peuvent découvrir les causes. Et entre les uns , & les autres , il y a les Esprits forts , qui nient absolument qu'il y ait des Sorciers en commerce avec le Diable.

La Pierre Philosophale , où le secret de

faire de l'or par art, est encore très-souvent la matière des conversations. Quoiqu'il y ait bien de l'apparence, que personne n'a jamais eu ce secret, & qu'on ne le trouvera jamais, il y a cependant toujours dans le monde beaucoup de *Soufleurs* qui sont persuadés, que cette *benoïste Pierre* n'est point une chimère. Cependant aujourd'hui, on est un peu revenu des magnifiques promesses de ces prétendus faiseurs d'or. Il y a des Savans qui les appellent une Race crédule & menteuse : *animal credulum & mendax*. Ils sont quelquefois à plaindre; car enfin eux-mêmes, après s'être étourdis de leurs idées flâteuses, il arrive, selon le Proverbe latin, que dans le tems qu'ils comptent d'avoir des trefors immenses, il ne leur reste que des charbons : *Carbones pro thesauro invenimus*. *Prædr. Lib. 5. Fabul. 7.* Cela revient assez à ce qu'a dit un Moderne, qu'un chercheur de Pierre Philosophale, est un Animal, qui professe un *Art sans règle*, qui commence par *mentir*; qui continuë par se *tourmenter*; & qui finit par *mendier*. *Ars sine arte; principium mentiri; medium laborare, & finis mendicare.*

Franchement ceux, qui s'imaginent qu'il y a un art certain pour faire de l'or, doivent avoir bien mauvaise opinion des dé-

positaires d'un si précieux secret. Car il est des tems & des circonstances, où il me semble que ces heureux confidens de la Nature devroient mettre la main à l'œuvre pour répandre sur leur patrie, quelque chose de ces montagnes d'or, qu'ils se vantent de pouvoir produire, quand il leur plaît.

Je dis la même chose du secret de la multiplication du Blé. J'estime que c'est une de ces découvertes, qu'on ne peut cacher sans crime; sur tout dans de certaines conjonctures. Car enfin combien périt-il de personnes dans les nécessités publiques, & dans la grande disette de Blé? Pour soutenir qu'un homme peut garder pardevers lui un secret, qui mettroit l'abondance par tout, il faut auparavant prouver qu'il lui est permis de laisser mourir de faim un million de personnes, à la nécessité desquelles il pourroit remédier aisément & sans qu'il lui en coûtât rien. *Si non pavisti, occidisti*, dit S. Bernard.

Je ne croi donc pas qu'il soit permis à un Chrétien de faire mystère d'un secret, que les seuls sentimens de l'humanité obligent de rendre public. Ceux d'entre les Payens, dont la raison est un peu épurée, auroient horreur d'une réticence si préjudiciable à la société des hommes. Il est aisé de juger ce

qu'en auroit pensé *Cicéron* par les choses qu'il a dites sur un sujet, qui revient assez à celui dont il s'agit ici.

*Cas important, admirablement décidé
par Cicéron.*

Dans le livre des *Offices*, qu'on peut regarder comme un livre qui contient la plus pure Morale de la Nature, *Cicéron* propose un cas; sur lequel deux Philosophes Stoïciens sont partagés, & qu'il décide ensuite lui-même. Voici le cas.

Dans une grande famine de l'Isle de *Rode*, un Marchand y aborde, avec un Vaisseau chargé de blé, qu'il a amené d'*Alexandrie*. Il fait que beaucoup d'autres en ont chargé au même lieu, qu'ils doivent arriver à *Rode* bien-tôt après lui. *Le doit-il dire? ou peut-il n'en point parler, afin de mieux vendre son blé?* Sur cette question, deux Philosophes Stoïciens sont de différent avis. *Diogène* croit, que le Marchand s'en doit tenir à ce qui est prescrit par le Droit Civil, & qui consiste à déclarer, s'il y a quelque vice dans la marchandise, & à la débiter sans fraude; qu'au surplus, comme il est question de vendre, il lui est permis de profiter de la conjoncture, pour vendre
son

son blé le plus qu'il pourra. J'ai amené ma marchandise avec beaucoup de peine, & de hazard, dira le Marchand; je la mets en vente; je ne la vends pas plus que d'autres; & peut-être moins qu'on ne la vendroit dans un tems, où le blé seroit plus commun. A qui fais-je tort?

Quoi, dit *Antipater*, ne devez-vous pas faire le bien commun, & servir la société humaine? N'est-ce pas pour cela que vous êtes né? Les principes de la Nature, que vous avez en vous, que vous devez suivre, & à quoi vous devez obéir, ne vous disent-ils pas, que, *comme votre utilité est celle de tout le monde, celle de tout le monde est aussi la vôtre*? Comment pouvez-vous donc celer aux Rodiens le bien, qui leur doit arriver? ... Un homme a une maison, dont il se veut défaire, parce qu'elle a beaucoup de défauts, mais qui ne sont connus que de lui. Elle est empestée, & on la croit saine: Il y vient des Serpens dans toutes les chambres: Elle est bâtie de mauvais matériaux, & prête à tomber; & personne ne fait rien de tout cela, que le maître de la maison. Il la vend sans en avertir celui qui l'achete, & la vend bien plus qu'il n'espéroit: N'est-ce pas une méchante action? Sans doute, continue *Antipater*. Car n'est-ce pas ce qui

s'appelle : *Ne pas redresser un homme qui s'égare* ; ce que les Athéniens ont jugé digne des exécutions publiques ? C'est même quelque chose de beaucoup pire ; puisque c'est laisser tomber un Acheteur dans un précipice , qu'il ne voit point , & qu'on lui cache de mauvaise foi : & que d'induire quelqu'un en erreur , de dessein formé , c'est un crime sans comparaison plus grand , que de ne pas montrer le chemin à un homme qui s'égare. Mais voici *Diogène* qui parle pour le Vendeur : Celui , dit-il , qui vous a vendu cette maison , vous a-t'il forcé de l'acheter ? Vous en a-t'il même sollicité ? Il s'en est défait , parce qu'elle ne lui plaisoit pas ; & vous ne l'avez achetée , que parce qu'elle vous plaisoit. On voit tous les jours des gens , qui voulant vendre une maison à la campagne , font crier publiquement : *Maison des champs , bonne , & bien bâtie , à vendre* : Et quoique la maison ne soit ni bonne , ni bien bâtie , ils ne sont pas pour cela traités de trompeurs. Combien moins donc en doit-on traiter celui , qui n'a dit , ni bien , ni mal de sa maison ? Lorsque ce qu'on vend est exposé aux yeux de l'acheteur , & qu'il peut y regarder tant qu'il voudra ; où est la fraude du Vendeur ? On est tenu de ce qu'on a dit : mais non

DE LA NATURE ET DE L'ART. 81
pas de ce qu'on n'a point dit. A-t-on ja-
mais ouï parler, qu'un Vendeur doive dé-
couvrir les défauts de sa marchandise; & y
auroit-il rien de plus ridicule, que de faire
crier publiquement: *Maison empestée à ven-
dre.* Il faut enfin, conclud *Cicéron*, pro-
noncer maintenant sur ces questions: car
c'est pour les résoudre que nous les avons
proposées, & non pas pour les laisser indé-
cises. Je dis donc, que le *Marchand de Blé*
ne doit point céler à ceux de Rode ce qu'il fait
des autres Vaisseaux qui suivent le sien: ni ce
Vendeur les défauts de sa maison à celui
qui l'achete. Je sai bien que de ne pas dire
ce que l'on fait, ce n'est pas toujours le
céler. Mais c'est le céler, lorsque c'est une
chose, que ceux avec qui on traite, auroient
intérêt de savoir; & que c'est pour le sien pro-
pre qu'on le leur cache. Or qui ne voit ce
que c'est que de céler les choses dans de
pareilles circonstances, & quelle sorte de
gens en sont capables? Ce ne sont pas as-
surément des gens ouverts, des gens droits
& sans artifice; des gens bien nez, équita-
bles; en un mot, des gens de bien: Ce sont
des gens doubles, cachés, déguisés, trom-
peurs, malins, artificieux. *Lib. III. Offic. cap.*
12. & 13. Quelle probité! quelle morale!
quel Casuiste! Quelle lumineuse doctrine

parmi les ténèbres du paganisme ! Je voudrois que cela pût confondre ces Avarès & ces Usuriers, qui voudroient qu'il n'y eût du blé au monde, que celui, qu'ils cachent dans leurs gréniers; & qui trouvant plus de douceur à être les meurtriers, que les pères des pauvres, sont dans une perpétuelle préparation de cœur, de cimenter le bâtiment de leur fortune, du sang des malheureux. *Cicéron* range ces sortes de gens parmi les scélérats, qu'on ne sauroit trop mépriser. Mais *saint Chrysostome* fait plus; après les avoir retranchés du nombre des hommes, il les place parmi les bêtes farouches & cruelles, & veut même qu'on les haïsse comme des démons. *Qu'y a-t'il de plus misérable*, dit ce Saint, *qu'un riche, qui desire la famine, pour mieux vendre son blé ? Ce n'est pas un homme ; c'est une bête farouche ; c'est un démon. Vidisti quomodo autem non finit homines esse homines, sed feras & demones. Quid enim hoc divite fuerit miserabilius, qui optat quotidie esse famem, ut ei sit aurum ! Homil. 39. in I. Epist. ad Corinth.* Tout cela s'acorde parfaitement bien avec ces paroles de l'Ecriture : *Celui qui cache son blé, sera maudit des peuples : Qui abscondit frumenta, maledicetur in populis. Proverb. cap. II. V. 36.*

Si quelqu'un cacheoit le secret de la Multiplication du Blé, il mériteroit toutes les exécutions, dont l'Ecriture, les Pères de l'Eglise, & les Payens mêmes chargent ceux qui cachent leur Blé. Un bon cœur doit souhaiter que l'abondance soit par tout; & s'il le peut, il faut qu'il la procure en tous lieux. Qu'il est doux de faire du bien, même à ses ennemis!

Je donnerai toutes les découvertes, que j'ai faites sur cette Multiplication si importante. De tous les procédés, que je propose, il n'y en a pas un, qui ne soit bon. Il y en a que j'estime, & que je préférerois aux autres. Je le fais assez sentir, quand je les raporte, par le soin que je prends de les faire valoir, & de les justifier sur les doutes qu'on pourroit avoir. Je n'en ai voulu négliger aucun; parce que les personnes un peu entenduës sur ces matières, les compareront les uns aux autres, & choisiront le procédé, qui conviendra le mieux à leurs terres, & aux commoditez du Pays; & peut-être, que de plusieurs assez passablement bons, on en fera un très-excellent. Ces différentes manières de multiplier le Blé, sont de ces choses, qui se peuvent sans cesse perfectionner de plus en plus.

I. M U L T I P L I C A T I O N.

On prend un boisseau de Blé ; on le met dans un grand vaisseau de cuivre : on verse dessus cinq seaux d'eau. Il faut faire bouillir cela sur le feu , jusqu'à ce que le Blé soit crevé , & que l'eau soit imprégnée du sel essentiel du grain. On passe cette eau par un linge : & on donne aux Volailles le blé , pour ne rien perdre.

Mettez dans une grande chaudière trois livres de Salpêtre , ou de Nitre , qui est la même chose ; & versez-y votre eau emblavée , pour me servir de ce mot : ajoutez à cela quatre seaux d'égoûts de fumier d'une basse-cour. Faites bouillir le tout. Le Salpêtre se fondra.

Cela fait , prenez une grande Cuve de bois ; mettez-y la quantité de Froment , de Ségle , d'Orge , &c. que vous voulez semer ; alors versez votre liqueur , qui doit être tiède , & passer de quatre doigts au-dessus du grain ; parce qu'il se gonflera bientôt. Couvrez bien le tout , afin que la chaleur s'y conserve plus longtems , & mette les sels en mouvement. Laissez-là votre blé vingt-quatre heures , afin qu'il se charge de ces sels de fécondité , de ce baume de vie , & de ce puissant menSTRUË , ou

DE LA NATURE ET DE L'ART. 85
dissolvant , qui ne manquera pas d'ouvrir ,
de dilater , & de développer les germes sans
nombre , contenus dans chaque grain. Car
enfin c'est dans ce développement des germes
infinis , que chaque grain de blé contient ,
que consiste le grand mécanisme de la mul-
tiplication.

Tirez le blé , faites-le sécher un peu à
l'ombre , & puis semez-le avec ménage ;
parce qu'il en faut un tiers moins qu'à l'or-
dinaire , pour charger les terres. Il faut
y ajoûter de la paille hachée , afin de pou-
voir semer , sans se tromper , à pleine main.
Ceux qui sont voisins de la mer n'auroient
qu'à y ajoûter un tiers de sable de la mer.
Par là on porteroit la multiplication beau-
coup plus loin ; à cause du nouveau sel , qui
est joint au sable.

L'eau qui reste sert au même usage. Elle
est bonne jusqu'à ce qu'elle soit toute em-
ployée. Après tout , quand la sève monte ,
une pinte de cette eau au pié de chaque jeu-
ne arbre , est un régal , qui lui fait faire
merveilles : Et cela ne gâteroit pas les vieux.
Une Vigne s'en réjouïroit beaucoup ; &
rendroit ce bien-fait au centuple dans le
tems des Vendanges.

Les gens un peu adroits iront loin , après
cette ouverture. Il y en a qui n'ont pas en-

core achevé de lire ceci , & qui se promettent déjà bien d'avoir des Choux pommés , d'une grosseur monstrueuse. A moins que d'avoir l'esprit bouché , on devine bien tout ce que je pourois dire là-dessus. Irai-je faire ici un détail de toutes les herbes potageres , qu'on rendra , par ce secret , plus fortes , plus belles , plus délicieuses , & plus salubres ? Les Fleuristes ne s'endormiront pas. Ce sont gens d'esprit , & qui devinent à demi mot. Il ne tiendra qu'à eux de faire des prodiges. Il y a encore plus que tout cela. La vertu du Nitre n'est pas bornée dans la famille des Végétaux. En voilà assez ; je dirai le reste ailleurs : & les personnes , qui ont des Ménageries , me comprennent déjà à merveilles. Pour voir avec plaisir jusqu'où va le succès de la multiplication du blé , quand on s'y prend bien , j'ai fait graver une touffe de tiges & d'épis , qui ont pris naissance d'un seul grain.

II. M U L T I P L I C A T I O N .

Tout le secret de la Multiplication consiste dans l'usage des Sels. *Le Sel , dit Pallissy , est la principale substance , & vertu du fumier. Moyen de devenir riche. pag. 10. Un champ , ajoute-t'il , pouroit être semé tous les ans , si on lui restituoit par les fumiers ,*

ce qu'on lui enleve dans la récolte. Et il n'y a point de doute, qu'on ne puisse tirer d'un champ tout ce que l'on voudra, pourvû que l'Art veuille aider la Nature. De sorte que si l'on trouve le moyen de communiquer à ce champ une abondante matière propre à la Germination & à la Végétation, on aura à proportion une ample moisson. Cela ne se peut faire sans quelque peine, sans des soins. C'est à ceux, qui sont capables de cette occupation champêtre, que je donne la Multiplication suivante. Ce trésor inestimable n'est que pour les vertueux & les personnes laborieuses.

Comme la Multiplication dépend des Sels, il s'agit d'en amasser beaucoup, & qui coûtent peu, afin d'y trouver un plus grand émolument. Voici le précédé.

1. Il faut avoir d'abord trois Ponçons, qui soyent défoncés par un bout. On y met tout ce qu'on peut presque rencontrer en son chemin; savoir des os de toutes sortes d'Animaux, plumes, peaux, rognures de cuirs, vieux gants, fouliers, cornes, sabots de pieds de cheval, & d'autres bêtes; en un mot toutes les choses qui abondent en Sels. On casse les os, on met en pièces le reste. On distribuë ces choses dans les trois Ponçons. On met dans le premier tout ce

qui se peut infuser promptement, c'est-à-dire, les choses les plus molles. Dans le second, on met les matières, qui sont moins molles. Et dans le troisième on met les substances qui sont dures. Puis on les remplit tous trois d'eau de pluie, si l'on en peut avoir. L'eau de rivière est bonne: celle de mare, d'étang, &c. vont après.

On laisse infuser quatre jours ce qui est dans le premier Ponçon.

Six jours, ce qui est dans le second.

Huit jours, ce qui est dans le troisième.

Après ce tems-là on sépare l'eau de ces matières, que l'on jette. On conserve l'eau soigneusement. L'ambre-gris est d'une plus suportable odeur, que ces substances infusées. Mais l'odeur n'en est pas plus désagréable, que celle de la *Civette Occidentale*, sur laquelle nos Chymistes travaillent quelque-fois. Après tout je parle à des gens, qui veulent s'enrichir; & sur ce pié-là, je les croi du sentiment de l'Empereur Vespasien, qui ne se faisoit pas une affaire de toucher l'argent, qu'il tiroit de l'impôt, qu'il avoit mis sur les Latrines. *Lucri bonus odor ex quocumque fiat.*

Il n'y a pas moyen de faire autrement. Il y a de petits dégouts, qu'il faut nécessairement essuyer dans l'Agriculture, & dans

le Jardinage. On ne fauroit réparer les sels, que la terre perd dans les végétations, sans qu'il en coûte. *M. de la Quintinie* après trente années d'expérience, dit fort bien. Constamment il y a dans les entrailles de la terre, un sel qui fait sa fertilité; & ce sel est le trésor unique, & véritable de cette terre. Il faut réparer ce qu'elle perd de ce sel, en produisant des Plantes. Car ce n'est proprement que son sel qui diminue; il faut donc amender cette terre, & la rendre au même état qu'elle étoit. Ce qu'elle a produit par la voye de la végétation, peut servir à amender cette terre, en y retournant par la voye de la corruption. Ainsi toutes sortes d'étofes, & de linge, la chair, la peau, les os, les ongles des chevaux, les bouës, les urines, les excemens, le bois des arbres, leur fruit, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. tout cela rentrant dans les terres, y sert d'amélioration. C'est par là, dit-il ailleurs, que la terre devient, en termes de Philosophe, imprégnée du *Sel Nitre*, qui est le *Sel de fécondité*. *Traité d'Agricult. II. Part. chap. 22. pag. 217.* Qu'on ne s'étonne donc plus de ce que nous obligeons les gens à ramasser des choses absurdes. *M. de la Quintinie* les recommande pareillement, pour avancer la végétation.

2. D'un autre côté il faut cueillir toutes les Plantes avec leurs fleurs , leurs graines , qui se trouvent le long des Bois , dans la Campagne , sur les Collines , dans les Vallées , dans les Jardins. Toutes les Plantes enfin , qui contiennent beaucoup de Sels. On les brûle , on en fait des cendres : De ces cendres , on en tire les Sels par l'évaporation de l'humidité. Les écorces de Chêne , où il y a beaucoup de Sel , sont très-bonnes , comme aussi le Romarin , la Lavande , la Sauge , la Bétoine , la Menthe , le Mille-pertuis , les Soleils , &c. Dans l'évaporation , les Sels s'amassent par la Crystallization ; & il est aisé de les recueillir. Il faut les faire sécher pour les conserver.

3. Il faut autant de livres de Salpêtre , ou Nitre , que vous avez d'arpens de terre à semer. Vous mettrez , pour un arpent , une livre de Salpêtre dissoudre dans douze pintes d'eau de basse-cour. Quand le Salpêtre sera bien fondu , on y jettera un peu de ces Sels des Plantes , à proportion de ce que l'on en a. Alors cette liqueur s'appelle *la matière universelle* ; parce que le Nitre est véritablement l'Esprit universel du Monde Élémentaire : comme nous l'avons démontré dans le Chapitre 6. du 1. Tome.

Voilà tout l'essentiel du secret de la Mul-

tiplication. Ainsi nous apellerons *Eau préparée*, celle qui s'est faite dans les Ponçons; & nous nommerons *Matière universelle*, l'eau où il y a le Nitre, & les Sels extraits des Plantes.

U S A G E.

Vous préparerez votre Blé, ou autre Grain, pour deux Arpens à la fois, ou ce que vous pourrez faire semer en un jour, ou deux.

Pour un Arpent vous prenez douze pintes de l'*Eau préparée*, où l'on mêle aussitôt la *Matière universelle*, dans laquelle il y doit avoir une livre de Nitre fondu. Il faut que le Vaisseau où vous mettez ces liqueurs, soit assez grand, pour contenir le Blé, dont vous voulez emblaver votre terre. Alors vous répandez votre Blé sur ces liqueurs. Il le faut laisser tomber doucement; afin que vous puissiez ôter, avec une écumoire, le Blé qui nage sur l'eau, parce qu'il n'est pas bon pour semer. *Semina, quæ in aqua subsidunt firmiora sunt, & ad serendum fideliora; quæ fluitant, languidiora, & propagationi inapta*, dit M. Rai, *Hist. Plant. Lib. I. cap. 18. pag. 34.* Il faut que l'eau surnage de quatre doigts au-dessus du Grain; & s'il n'y en avoit pas assez, il faut ajouter de

l'eau commune ; de la meilleure , que l'on ait ; celle de basse-cour conviendrait mieux.

On laisse tremper le blé durant 12. heures , en le remuant de deux heures en deux heures. Si le grain , après cela n'enfle pas , il le faut laisser , jusqu'à ce qu'il commence à grossir considérablement. Alors on le retire : on le met dans un sac , pour le laisser égoutter. Il faut qu'il reste quelques heures , afin qu'il fermente , & qu'il s'échauffe. On ne doit pas perdre l'eau , qui tombe : elle est bonne jusqu'à la dernière goutte , pour toutes sortes de grains , & de graines.

On sème ce Blé encore un peu humide ; il en faut un tiers moins par Arpent : on peut même à coup seur n'en mettre que la moitié , & y mêler de la paille hâchée bien menu , pour grossir le volume , afin que le Laboureur puisse semer à l'ordinaire , à pleine main , comme on l'a déjà dit.

O B S E R V A T I O N.

1. Il faut choisir un grain bien nourri , & pesant.

2. Les terres grasses , & pesantes doivent être labourées de bonne heure ; avant que les pluies viennent , qui rendent encore la terre plus pesante. On ensemence ces terres , dez qu'elles sont labourées ; afin que

le grain par l'aiman des sels, dont il est im-
 pregné, tire l'esprit universel, répandu
 dans l'air. Il faut prévenir les grandes pluies,
 si l'on peut; afin que quand elles arrivent,
 le mariage du Ciel, & de la Terre soit déjà
 consommé pour la germination, & la
 végétation de nôtre Blé, déposé dans le sein
 de la mere universelle de toutes les généra-
 tions végétales. Tous les grains veulent
 être semés en tems sec, dit M. Rai : *Semina
 omnia siccâ tempestate serenda sunt : tertio,
 quarto-ve die à pluvia largiore* : trois ou qua-
 tre jours après les grandes pluies : Rai, *Hist.
 Plant. Lib. I. cap. 18. pag. 30.*

M. de la Quintinie fait la même remarque,
 & on ne sauroit y faire trop d'attention;
 parce que c'est sur cela qu'on se doit régler,
 pour connoître quel procédé on doit choi-
 sir, afin d'améliorer ses terres. Il ne faut
 pas par tout la même matière. Et ceux qui
 ne font point ces distinctions là, courent
 risque de ne point réussir, & de se plaindre
 mal-à-propos des secrets, qu'on leur com-
 munique. Il y a, dit ce fameux Jardinier,
 deux défauts généraux dans les terres. Le
 premier est d'avoir trop d'humidité, la-
 quelle est accompagnée d'ordinaire de froid,
 & d'une trop grande pesanteur. Le second
 est d'avoir trop de sécheresse, qui ne va

point sans une excessive légèreté, & une grande disposition à être brûlante. Il faut opposer deux remèdes différens à ces deux inconvéniens tout opposés. Nous voyons pareillement que des fumiers, que nous pouvons employer, les uns sont gras, & rafraichissans; par exemple, ceux de Bœufs, & de Vaches. Les autres sont chauds, & légers; tels sont ceux de Mouton, & de Pigeon. Comme le remède doit être opposé au mal, il faut les fumiers chauds, & légers dans les terres humides, froides, & pesantes, afin de les rendre plus mobiles, & plus légères. Il faut employer les fumiers de Bœufs, & de Vaches dans les terres maigres, sèches, & légères; afin de les rendre plus grasses, plus matérielles; & par ce moyen empêcher que les hâles du Printems, & les grandes chaleurs de l'Eté ne les altèrent trop aisément, *Pag. 218.* Voilà sans doute le raffinement le plus exquis en matière d'Agriculture, & de Jardinage. C'est par de semblables observations, qu'on les portera à leur perfection.

Les terres maigres, & légères ne doivent pas être si-tôt ensémençées à moins qu'elles ne fussent dans des fonds aquatiques, & marécageux. Alors il faut les traiter comme les grosses terres.

Au reste c'est un mal d'enterrer les grains trop avant. Ils sont acablés par la pesanteur de la terre, & ont moins de part aux vapeurs, & exhalaisons nitreuses, qui naissent dans l'atmosphère de l'air. M. Rai dit: Gardez-vous bien d'ensevelir vos grains trop avant dans la terre, qui les écraseroit; ils seroient là enterrez, sans aucune espérance de résurrection. *Summopere cavendum ne semina altè demergantur, aut nimia terra obruantur, adeoque sine ulla resurrectionis spe sepeliantur.* Hist. Plant. Lib. I. cap. 18. pag. 34.

3. Si la terre est sujette à des mauvaises herbes, il la faut nécessairement labourer deux ou trois fois, pour ôter toutes les racines de ces herbes.

L'année suivante, il ne faudra labourer qu'une fois : mais profondément ; & les rayes proches l'une de l'autre.

4. Il n'est point nécessaire de fumer la terre : mais en cas qu'on ait du fumier, il est bon de l'employer ; la récolte n'en sera que plus forte.

Si l'on ne veut pas pratiquer cette manière, dans toute son étendue, on peut se dispenser de l'infusion, qui se fait dans les trois Ponçons ; & prendre de l'eau de basse-cour. Si on n'a pas de cette eau, il est aisé

d'en faire avec du fumier des écuries, & ce qu'on tire des Colombiers, & des lieux, où l'on tient la volaille; & puis simplement mettre le nitre fondre dedans. Le succès n'en est pas si beau.

III. MULTIPLICATION.

Il y a des Laboureurs, qui amassent, dans une fosse, quantité de fiente de cheval, où ils jettent souvent de l'eau. Quand cette matière a pouri pendant quelques semaines, ils en tirent l'eau imprégnée des sels du fumier. Ils font un peu bouillir cette substance dans un grand vaisseau de cuivre. Ils y mettent un peu de nitre : & quand la matière est hors de dessus le feu, & qu'elle n'est plus que tiède, on y fait tremper le blé, que l'on veut semer. On le laisse macérer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle, & que les germes s'ouvrent, se dilatent, & se dévelopent. Après cela, ils le retirent de l'eau, afin de le faire un peu sécher. Ensuite on le sème.

Comme il en faut semer un tiers moins, par arpent, qu'à l'ordinaire, on hâche de la paille fort menu, & on en met un tiers parmi le blé préparé. Cette manière réussit assez bien : & il y a des Laboureurs, qui se

DE LA NATURE ET DE L'ART. 97
sont procurés par cette petite manœuvre,
de très-abondantes récoltes.

IV. MULTIPLICATION.

Il y a en Angleterre des Laboureurs, dont le procédé n'est pas de préparer le blé. Tous leurs soins sont du côté de la terre. Voici comment ils s'y prennent. Au commencement de Juin, ils ramassent de toutes parts les herbes vertes, qu'ils rencontrent sur les montagnes, dans les vallées, le long des bois, &c. Ils les font sécher au Soleil, & puis ils les brûlent. Ils en mêlent les cendres avec du sable de la mer, & répandent cela sur leurs terres peu de jours avant que de les ensemencer. Il est certain, que cet usage est très-bon. Le sel des cendres des Plantes, & le sel marin du sable communiquent à la terre une fécondité merveilleuse.

V. MULTIPLICATION.

Cambdenus, dans la Description de la Province de Cornouaille en Angleterre, rapporte, que les Laboureurs de ce Pays-là se servent d'Algue-marine, & de Limon, pour fertiliser leurs champs, naturellement très-infertiles. Ils assurent, que par ce moyen ils recueillent des blés, au-delà de tout ce qu'on peut s'imaginer.

VI. MULTIPLICATION.

M. de Childrey, dans son Histoire naturelle d'Angleterre, remarque, que les habitans du Pays de Cornowaille ont reconnu que rien ne contribuë tant à la fécondité de leurs terres, que le sable de la mer; & que plus ce sable est pris avant dans la mer, & plus la récolte est riche. Ces quatre manières de multiplier les grains, savoir la III. la IV. la V. & la VI. sont tirées de l'Observation CXII. des Journaux *Curiosorum Naturæ* d'Alemagne 1671. pag. 185. 186. 187.

Dans la même Observation, il est parlé d'un épi d'Orge d'une grosseur monstrueuse. Il étoit composé de 15. gros épis, & de 9. petits; mais tous extrêmement remplis de grains. Ce merveilleux épi s'étoit formé dans la Silésie; & on le porta par curiosité à Vienne, afin de le présenter à l'Empereur. Quelques Physiciens étoient d'avis que cette touffe s'étoit produite de plusieurs grains d'orge, qui s'étoient trouvés par hazard répandus au même endroit. C'est ainsi que le célèbre Pere *Ferrari*, Jesuite, dit, que si on mêloit plusieurs graines de même espèce, mais de différentes couleurs; & qu'on les mît dans une canne, ou branche de Sureau, pour les déposer dans la terre, les germes

se méleroient , & se confondroient ensemble ; & qu'il en naîtroit une Plante qui porteroit des fleurs belles , & variées comme l'arc-en-ciel. Cet Iris, dit-il , seroit formé , non pas par les larmes d'une nuée , qui se résout en pluie ; mais par les ris , & les petits jeux de Flore , qui se divertit : *Ut semina invicem mixta ; & confusa Flora quoddam luxuriantis monstrum , & iridem non ex lachrymis resolute nubis , sed ex risu gaudentis nature exhibeant.* Cette explication est belle , brillante , ingénieuse au possible ; mais peut-être qu'il y manque un peu de vérité. Et si les Physiciens d'Alemagne se souvenoient de ce qu'on voit tous les jours , qu'un grain de Blé , ou de Chennevis , tombé dans un jardin , ou l'aliment est abondant , forme une Plante d'un merveilleux volume ; il ne leur auroit pas été nécessaire , à l'ocasion de ce gros épi d'orge , de recourir à cette pluralité de grains tombés ensemble dans le même trou ; & de supposer que les germes se sont pénétrés les uns les autres , pour ne former qu'une Plante. Ce qui enferme quelques difficultez assez considérables. Je ne voudrois pas nier ce que pose le P. Ferrari : Il se peut faire que les graines , qui se touchent de fort près , venant à se dilater , & les germes à se dévelo-

per, le baume de vie, enfermé dans chaque graine, s'insinuera, se mêlera, & produira d'agréables nuances dans les couleurs des fleurs, qui en naîtront. Mais je ne pense pas, que de plusieurs germes, il puisse ne s'en faire qu'un, composé des autres.

Ces Savans d'Alemagne ajoutent une chose digne de grande attention, sur la matière, que nous traitons ici. Il est certain, disent-ils, que l'industrie des Laboureurs pourroit par art imiter, & faire toujours ce que la Nature fait quelquefois. Ils pourroient la forcer de nous donner tous les épis d'orge, aussi gros que celui, qui crut dans la Silésie. Il n'y auroit qu'à épier la Nature même, & à la suivre de près, quand elle se divertit à produire ces épis si gaillards, elle a beau se cacher, on la découvreroit, si on y aportoit du soin, & de la vigilance. Et quand on auroit une fois reconnu ce qui la peut mettre de si belle humeur, il ne faudroit que la remettre dans la même disposition, & sur les mêmes voyes; alors tous nos travaux seroient amplement récompensés: nous aurions certainement toutes les fois que nous voudrions, ces productions si réjoüissantes, & des récoltes qui porteroient par tout le plaisir & l'abondance.

VII. MULTIPLICATION.

Il ne faut rien négliger de tout ce qui nous vient des grands Hommes ; & sur tout de ceux qui se sont apliqués à cultiver les arts utiles à la vie. Ainsi quoique *M. Rai* n'ait parlé que de la manière de semer les graines des Jardins , ce qu'il a dit , mérite d'avoir ici sa place ; quand même nôtre dessein ne feroit pas de donner de nouvelles lumières , aussi-bien pour le Jardinage , que pour l'Agriculture.

Quelques-uns , dit-il , avant que de semer leurs graines , les mettent tremper dans de l'eau , où ils ont fait fondre du nitre , ou bien dans du vin , pour en hâter la germination. Ce que je ne trouve pas necessaire dans les graines nouvelles : mais je ne desapprouve pas ce que fait *H. Corvinus* , pour les graines exotiques , ou qui sont surannées.

Le *P. Ferrari* , dit qu'à l'égard des semences , qui sont dures , lentes & paresseuses à germer , *Corvinus* , avant que de les semer , les fait tremper douze heures dans de l'eau où il y a un peu de nitre. Il les y laisse quelquefois macérer davantage , selon la dureté aparente des semences ; & il les arose ensuite de la même eau , afin que le nitre , mêlé avec les exhalaisons chaudes de

la terre , excite les germes à s'ouvrir & à se développer , pour faire une prompte & heureuse germination : *Ut nitrum ex igneo terre halitu concretum seminalem contumaciam ad uberem germinationem proritet.* Ferrari FLO-RA, sive Florum cultura. Lib. III. cap. 1. Lex Flores ferendi. pag. 211.

Ce seroit un procédé facile & court , sur tout dans les pays de Vignobles , s'il suffisoit de faire infuser le Ble dans du vin , pour réussir dans le riche ouvrage de la multiplication. Cela se pratique assez souvent sur la graine de Melon. On la met tremper dans de bon vin ; & les curieux prétendent que c'est un secret certain , pour donner aux Melons un goût exquis. Il est du moins constant que le vin ne gâteroit pas le Blé. On avoit dit , il y a long-tems , que Vénus s'accommodoit assez bien de la liqueur de Bacchus ; mais il me paroît surprenant que Cérés se fasse aussi un plaisir de tâter de ce jus précieux.

VIII. MULTIPLICATION.

Prenez fumier de Vache , de Cheval , de Brebis , & de Pigeons , de chacun une quantité égale. Mettez le tout ensemble dans un vaisseau de cuivre , ou de bois ; il

n'importe. Versez de l'eau bouillante dessus. Laissez le tout tremper durant huit jours, au bout desquels vous verserez cette eau par inclination dans un autre vaisseau, où vous mettrez dissoudre une livre de nitre par arpent. Après que le nitre sera fondu, on y mettra tremper le froment, ou autre semence l'espace de 24. heures. Il faut ensuite tirer le blé & le semer un peu humide, si c'est un tems de sécheresse. Mais si la terre est humide, il faut faire un peu sécher le blé sur des draps dans un grénier, avant que de le semer. Il ne faut que les deux tiers de ce qu'on a coûtume de semer par arpent. Il suffit d'avoir labouré une fois la terre sans la fumer. Quelque maigre & stérile que soit le champ, on doit compter sur une riche moisson, qui devancera de quelques semaines le tems ordinaire de la récolte.

O B J E C T I O N.

On ne peut pas croire que le peu de sels, qui s'attachent à chaque grain de blé puisse suffire à l'aliment de tant de tuyaux, & d'épis, qu'on espère de voir, par ce secret, sur une seule tige.

R E P O N S E.

Ces sels, dont se charge chaque grain

de blé , ne sont pas précisément pour nourrir toute cette nombreuse famille. Leur première action , c'est de couper , d'inciser les envelopes des germes diférens , qui sont contenus dans chaque grain , afin qu'ils se dilatent , & qu'ils se dévelopent.

La seconde action de ces sels ; c'est de servir à chaque grain de blé , comme d'un aimant pour attirer le nitre de la terre , que les feux souterrains ont réduit & poussé en vapeurs & en exhalaisons dans la basse & moyenne région de l'air , pour la nourriture des Végétaux & des Animaux. Ce n'est point ici une contemplation en l'air , une chimere , une idée creuse. Nous savons , fondés sur de belles expériences , que le nitre exposé à l'air , en attire comme un aimant , & le nitre , & l'humidité.

1. EXPERIENCE.

Sur le magnétisme du Nitre.

Si l'on fait calciner certaine matière pierreuse , qui se trouve dans les vieux tuyaux de plomb des fontaines , & qu'on en tire le sel ; ce sel mis en après dans un vaisseau à l'air , attirera continuellement de l'eau ; laquelle étant filtrée & évaporée , donne un parfaitement beau salpêtre. Ce sel ne se dis-

sout pas à l'humide ; il reste dans le vaisseau , quand on verse par inclination l'eau qu'il a attirée , ou bien il demeure sur le filtre. *Monconis, Voyage Tom. 1. pag. 19.* Voilà ce que fait le nitre attaché au grain de blé , il lui attire sans cesse l'humidité , & les vapeurs nitreuses , qui nagent dans l'air , & dont les Plantes se nourrissent.

2. EXPERIENCE.

Les Savans d'Alemagne confirment ce magnétisme par une autre expérience , qui nous met en état de ne point douter que le nitre n'attire le nitre. Si vous exposez à l'air durant la nuit en Eté , des cailloux calcinés ; cette matière, où il y a du nitre , attirera à elle l'humeur saline de l'air : car enfin l'Athmosphère d'air , qui enveloppe le globe de la terre , est toute remplie de corpuscules nitreux , qui s'élèvent de la terre , & de de la mer. *Continet enim athmosphæra aeris exhalationes varias , quæ mari ascendentes , intra quas nitrosæ prævalent. Observat. 18. Curiosorum Naturæ, 1675. & 1676. pag. 28.*

Or ce nitre est un sel véritablement de fécondité. Rien n'est plus précieux , & peut-être plus respectable dans la Nature , que ce nitre , qui n'est presque connu que

de quelques Philosophes. Il est incontestablement le *baume de vie*, qui entretient toute l'harmonie de la Nature dans les trois familles des Minéraux, des Végétaux & des Animaux : & sans lequel tous les mixtes se décomposeroient, se résoudroient dans leurs principes, & formeroient de leur ruine, & de leur débris le premier cahors. C'est ce sel précieux, qui tient tous les corps du monde élémentaire dans un état de consistance.

Nos Savans de France sont en cela d'accord avec tous les Savans de l'Europe. *M. Hamberg* a fait une expérience, qui montre la part qu'a le nitre dans la végétation des Plantes. Il a semé du Fénoüil dans une caisse qu'il arosoit avec de l'eau, dans laquelle il avoit fait dissoudre du Salpêtre ; & il sema en même-tems du Cresson dans une autre caisse arrosée d'eau commune. Le Fénoüil semé en pareille quantité, a produit deux onces & demie de plantes plus que le Cresson. Surquoi il ajoûte : De là on pourra juger que si les sels ne sont pas absolument nécessaires pour la germination des Plantes : cependant ils aident à l'acroissement & à la force des Plantes ; puisqu'il s'en est trouvé une plus grande quantité dans la terre arrosée de nitre. *Mémoires de l'Academie Royale de Sciences*, 1699. p. 69.

3. EXPERIENCE.

En faisant fondre du Nitre dans de l'eau ; il se répand & se mêle parmi l'eau , qui en est toute pénétrée. Il n'est rien de plus facile que de retirer ce nitre de tous les pores de l'eau , dans lesquels il s'est insinué. Il n'y a qu'à faire un peu évaporer l'humidité sur le feu , jusqu'à ce qu'il paroisse une petite pellicule sur l'eau. Alors on laisse refroidir le tout. Le nitre se ramasse en beaux cristaux , longs , blancs , clairs , transparens. Tant il est vrai que le nitre se cherche , & se ramasse : C'est ainsi que le nitre , qui nage dans l'air , se réunit au nitre , dont on a imprégné le Blé avant que de le semer. *Palissy* exprime cela à merveilles , selon sa manière. L'huile , dit-il , étant jettée dans l'eau se ramasse & se sépare de l'eau. Veux-tu meilleures preuves , que du sel commun , de la couperose , & de tous les sels ? lesquels étant dissous dans de l'eau , se savent si bien séparer par la cristallisation , & faire un corps à part. *Des Métaux , & Alchymie , pag. 160.* Il me semble que cela est démontré , & qu'il n'y doit plus avoir de difficulté sur une chose si évidente , & si constante.

IX. MULTIPLICATION.

Prenez dix boisseaux de bon Blé : faites-le calciner , jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en une cendre grisâtre. Il faut tirer le sel de ces cendres ; ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire. Au lieu d'eau , si l'on avoit de la rosée de Mai ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux. *Solve , & Coagula.* Il faut dissoudre les sels des cendres dans de l'eau de pluie , si l'on n'a pas de rosée ; & quand l'eau s'est chargée des sels , dont les cendres étoient remplies , il la faut filtrer ; & puis coaguler. On coagule en faisant évaporer l'humidité : Ensuite on trouve les sels , qu'il faut garder précieusement. Cela fait ;

Prenez de toutes sortes de fumiers , ceux de Cheval, de Poules, de Pigeons, de Moutons priment les autres. On les met dans un grand vaisseau de cuivre , où l'on verse une ou deux pintes d'eau de vie , de la rosée le plus qu'il est possible , avec quelques pintes de vin blanc : on y en met à proportion de la multiplication qu'on veut faire. S'il n'y a pas assez de liqueur, il y faut ajoûter de l'eau de pluie. Après quoi il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un très-petit feu, & remuer très-souvent. On filtre la liqueur , que l'on conserve pour l'usage suivant.

U S A G E.

On prend de cette liqueur , autant qu'il en faut , pour tremper le Blé qu'on doit semer par arpent. On met dans cette liqueur une once de sel de frément , & une livre de nitre. Quand les sels sont bien dissous , on étend son Blé sur un drap , & durant neuf jours on l'arrose soir & matin de la liqueur en question.

Le dixième jour on sème son Blé, un tiers moins drû qu'à l'ordinaire. Le succès paye la peine, & dédommage amplement des frais.

Il ne faut pas être surpris de voir , qu'on employe le vin dans ce procédé-ci. Le vin est un grand agent pour la végétation. Il contient beaucoup de sel. Il est certain que les Plantes aiment à boire du vin ; & que cette sève les met en belle humeur. *Canonherius* dit , que si on abreuve les racines d'un Platane , ou Plane , d'un peu de vin , quelque moribond qu'il paroisse , il se réveille aussi-tôt , & pousse avec diligence des branches d'une étendue extraordinaire , pag. 70. Il est vrai que *Pline* l'avoit remarqué il y a plus de quinze cents ans. Nous n'ignorons pas , dit-il , que les arbres sont fort friands de vin. *Docuimus etiam arbores vina potare. Hist. Nat. Lib. 13. cap. 1.*

X. MULTIPLICATION.

Virgile nous apprend ce que les Labou-
reurs faisoient de son tems , pour avoir d'a-
bondantes récoltes. J'ai vû, dit-il, plusieurs
Laboueurs , qui mettoient tremper leurs
grains dans de la lie d'huile , où il y avoit
du nitre , afin que les épis fussent plus grands
& plus féconds. *Georgic. lib. 1.*

*Semina vidi equidem multos medicare ferentes ,
Et nitro prius , & nigrâ perfundere amurcâ ;
Grandior ut foetus siliquis fallacibus esset.*

Columella , qui vivoit peu après *Virgile* ,
l'explique comme je viens de faire , &
entend vrai-semblablement par *amurca* ,
non du marc d'Olives , mais de la lie d'huile ;
puisqu'on ne sauroit mettre tremper ,
macérer , amollir du blé dans du marc d'O-
lives. Les anciens Laboueurs , dit *Columella* , &
même du tems de *Virgile* , ne se-
moient le Blé qu'après l'avoir mis tremper
& macérer dans de la lie d'huile , ou dans
du nitre. *Priscis autem rusticis , nec minus
Virgilio prius amurcâ , vél nitro macerari eam ,
& ita seri placuit. De rustic. lib. 2. cap. 10.
pag. 58.*

Pline applique aux Fèves , ce que *Virgile*
a dit en général des Sémences. *Virgile* ,
dit-il ,

dît-il, ordonne qu'on trempe, dans du nitre, & dans de la lie d'huile, les Fèves pour les semer; & promet de là une abondante végétation. Quelques-uns estiment, que la multiplication est plus riche, si trois jours avant que de les déposer en terre, on les met macérer dans de l'urine & de l'eau..... Démocrite recommandoit qu'on mît tous les grains tremper dans le suc d'une Plante, qu'on appelle *Aizoon*, qui croît sur les toits des maisons, & qu'on nomme en latin *Sedum*, ou *Digitellum*. C'est aparemment la Joubarbe. *Virgilius nitro, & Amurca perfundi jubet fabam: sic eam grandescere promittit. Quidam verò, si triduo ante satum urinâ, & aquâ maceretur, præcipue adulescere putant.... Democritus succo herbae, quæ appellatur Aizoon in tegulis nascens, tabulisve, latinè Sedum, aut Digitellum, medicata seri jubet omnia semina. Hist. Nat. Lib 18. cap. 17.* Il faudroit avoir beaucoup de ce suc de Joubarbe, pour faire ce que veut Démocrite. Ce secret est excellent, pour empêcher que les vers, les insectes, ne rongent le Blé durant les hivers trop doux. Comme ils le sont presque toujours en Italie, cette pratique y peut être d'un très-bon usage. Toutes ces observations nous montrent quelle attention prodigieuse les plus grands hommes

ont eüe, pour rendre les récoltes plus belles, & plus riches.

On ne sauroit trop recommander l'usage du nitre pour la multiplication des Blés. Voici comme parle un Docte de réputation, que tout Paris a connu, & où il n'a pas été moins célèbre que par toute l'Europe savante. C'est M. Denis, Médecin du Roi : Il dit, que c'est un secret surprenant pour la multiplication des grains, de les laisser tremper quelque tems dans une certaine lessive remplie de sel-nitre, avant que de les semer. Et j'ai vû souvent par expérience, que tous les grains de Blé, que nous avions ainsi préparés, pouissoient chacun plus de 200. tiges à la ronde, & avoient autant d'épis, qui étoient remplis d'une confusion admirable de grains de même espèce. Conférences sur les Sciences, pag. 166.

XI. M U L T I P L I C A T I O N.

Il faut faire tremper le Blé, ou tout autre grain, dans de l'huile de Baleine durant 24. heures. Après l'avoir tiré de là on le saupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre pulvérisé. Cela fait, on le laisse sécher. Etant sec, on le sème fort clair.

Il est aisé de reconnoître presentement,

que tout le secret de la multiplication du Blé roule sur le sel-nitre ; & qu'il est le principal acteur sur la scène des terres ensemencées. Il n'y a là-dessus qu'un avis, & qu'une voix parmi tous les Philosophes.

Bary, dans sa Physique, dit : En certains grains, comme aux grains de Chennevis, il arrive quelquefois des multiplications surprenantes : Et si les Pères de la Doctrine Chrétienne sont croyables, un seul grain d'Orge est capable d'une fécondité monstrueuse. *Digby*, qui m'a fourni l'exemple du grain d'Orge, dont les Pères de la Doctrine Chrétienne gardent les prodigieuses multiplications, veut, avec le Cosmopolite, que le Limon salin soit de tous les limons le plus fertile ; & que si les pluies sont plus fécondes que les eaux ordinaires, c'est parce qu'elles dégraissent l'air, & que l'air est rempli d'une infinité de Sel douceâtre. Des Plantes, pag. 115. & 116.

Saint Romain, dans sa Science Naturelle, dit : Les Laboureurs fument leurs champs, & brûlent leurs guérets, pour avoir un Blé mieux nourri, & une plus grande abondance de grain. Mais s'ils savoient tremper leurs grains dans un dissolvant acide, ou en arroser leurs terres, il n'y en a point de si stériles, qui ne devinssent fertiles : & l'abondance du

Blé, qui en viendrait, réjouiroit le Laboureur. *Part. IV. chap. 4. pag. 307.* Cet Auteur se moque, quand il parle d'arroser les terres de la matière de la multiplication. Le secret consiste dans la préparation du Blé. *S. Romain* auroit eu fort à faire, s'il lui avoit avoit fallu arroser, de son *dissolvant acide*, toutes les terres de la Beauce.

Il est fâcheux que *M. Digby* ne nous ait révélé qu'à demi, le secret de la multiplication du Blé. C'étoit un Savant, qui en avoit fait lui-même l'expérience : son seul procédé nous auroit tenu lieu de tous les autres. Voici comme il parle dans son *Traité de la Végétation des Plantes, pag. 53. 54. &c.* Je trouve, dit-il, qu'il seroit ici fort à propos de vous dire ; pourquoi les anciens Poètes nous ont écrit de longues histoires de leur Déesse, qui avoit pris naissance du sel ; & comment ils ont caché sous les voiles du sel, le plus secret de leur Science naturelle : De même qu'ils ont toujours voulu cacher sous le masque des fables, leur plus profonde sagesse..... Par le moyen du sel-nitre, que j'ai fait dissoudre dans de l'eau, & mêlé avec quelqu'autre substance terrestre convenable, qui peut en quelque façon rendre ce sel amiable, & familier avec le froment, dans lequel je voulois insinuer

ledit sel-nitre; j'ai fait en sorte, qu'un champ très-infertile, & très-maigre produisit une admirable & très-riche moisson, & surpassât encore par son abondance celui, qui de soi étoit très-fécond, & très-fertile.

De plus, j'ai vû qu'un grain de Chénervis, étant arrosé, & humecté de cette même liqueur, a produit dans le tems requis une si grande abondance de chalumeaux, & de tiges, qu'on eût pû dire à cause de l'épaisseur, & de la dureté de ses branches, que c'étoit une petite forêt, âgée de dix ans pour le moins. Enfin Digby finit par dire : *Les Pères de la Doctrine Chrétienne de Paris, conservent encore chez eux une touffe d'Orge, qui contient 249 tuyaux, ou branches, qui prennent leur origine d'un seul, & même grain : aux épis desquels ils comptent plus de dix-huit mille grains. Ce qui est à la vérité tout extraordinaire : aussi conservent-ils cela comme une chose très-curieuse, & de remarque.*

Quelques-uns, pour la multiplication du Blé, se servent du sel, qu'ils tirent de la fameuse Plante nommée *Heliotropium*, Tourne-sol, ou Soleil; parce que l'admirable fleur de cette Plante tourne, & suit le Soleil.

Planis-Campy, dans son *Hercule Chymique*, parle des vertus de cette Plante avec des

raviffemens. Il eft tout extafié fur le chapitre de fa Clytie. C'eft ainfi qu'il nomme le Tourne-Sol. Il en dit une particularité très-fingulière , & qui regarde auffi la Végétation des Plantes. Il raconte que la fleur de l'Eliotrope eft fi chargée de rosée, durant même la plus grande ardeur du Soleil, qu'en une demie heure on peut d'une feule fleur , en la fecouant doucement à diverfes reprises , tirer deux onces de Rosée. Que ne dit-il point des vertus de cette Rosée ? Il feroit difficile de fe l'imaginer. Il faut qu'il parle lui-même. *N'en riez pas* , dit-il, *experimentez-le* ; & vous verrez que les cancers , loupes , *Noli me tangere* , toutes fortes d'ulceres , morsures venimeufes , arquebufades , playes , chaleur de foye , Pulmonie , douleur d'estomac , palpitation de cœur , migraine , toute douleur de tête , gouttes , peste , ladrerie , verolle , &c. lui cedent. Elle manifefte le poison en rompant le vaisseau où elle eft : vaut aux enforcellemens ; delivre une femme en travail d'enfant ; eft fingulière contre l'épilepsie , & ses espèces ; chasse les démons des corps. Bref elle a tant de vertus , que si elle n'étoit si commune , il n'y a ni or , ni perles , ni pierres précieuses qui l'égalaffent. Car elle eft de telle vertu , qu'*Arnaud de Ville-neuve* , a bien

osé dire, que, quiconque en prendroit tous les jours un peu, avant que de manger, à peine mourroit-il..... Aussi renouvelle-t'elle, & restaure entièrement un chacun fruit, chacune herbe, les Arbres particulièrement. Qui potest capere capiat.

Planis-Campy, après avoir donné la manière de tirer de cette Rosée une substance solide, il ajoute : Or à cette substance, joignez à neuf parts une part de soulfhre d'or, & il n'acheve que par un, &c. Car, dit-il, il n'est pas raisonnable de découvrir, & divulguer le tout apertement. Cela mene tout droit au grand œuvre, à la Pierre Philosophale. Voilà une bonne chose : mais en voulant aller trop loin, Planis-Campy se jette dans des visions ; & sans plus garder de mesure, il assure que cette matière introduit en l'homme une nouvelle jeunesse, par consommation de la vieillesse, &c.

Il m'est tombé entre les mains un Livre, où il y a d'assez bonnes choses : Il a pour titre : *Le Paradis terrestre*. Il est de la façon d'un Conventuel d'Avignon, nommé le P. Gabriel de Cassagne. Cet homme n'est guère moins gâté, que Planis-Campy, sur le chapitre de l'Eliotrope : Il faisoit en 1612. la Médecine à Paris, où les Charlatans abondent de toutes parts : & comme eux il par-

loit des Médecins avec beaucoup de vivacité, & peu de cérémonie. Il se trouve certainement de beaux secrets dans son Livre. Mais ce qui nous régarde particulièrement; c'est l'estime qu'il fait de l'Eliotrope, qu'il appelle *Tourne-Soleil*. Après avoir parlé de sa simpatie avec le Soleil, il prétend qu'il n'y a point de maladie, pour incurable qu'on la tienne, qui ne cède aux vertus de cette Plante admirable.

Voici l'usage qu'il en fait. Prenez, dit-il, un *Tourne-Soleil* tout entier bien meur, & le mettez par petites pièces avec ses feuilles jaunes, & sa graine dans une bouteille; & par dessus vous y mettrez de bonne eau de vie, qui furnage de 4. doigts. Bouchez bien la bouteille, & la tenez 10. jours au Soleil, & la nuit en lieu sec. Puis séparez l'eau de vie, & la gardez bien. Pressez bien tout le marc, & joignez ce qui en sortira avec l'eau de vie. On calcine ensuite le marc entre deux pots bien lutés. On tire le sels des cendres, & on le met dissoudre dans la liqueur. Vous avez alors un grand trésor. Donnez-en une cuillerée dans demi-verre de vin blanc à jeun, cela guérit le *Noli me tangere*, les Chancres, la Pierre, la Gravelle. Ce remede est souverain contre la Paralisie, l'Hidropisie, & la Fièvre quarte, &c. pag. 37. 38. 39. 40.

XII. MULTIPLICATION.

C'est de *Porta*, que j'ai pris cet admirable secret, pour parvenir à une extraordinaire multiplication, dans laquelle il promet de riches moissons, & d'amples vendanges. Il estime même que ce procédé est incomparable pour les Plantes légumineuses. Voici comme il en parle. *Cette affaire*, dit-il, *est d'une utilité immense*. D'un boisseau de Blé; il en viendra plus de cent boisseaux. Il faut pourtant observer que le succès ne seroit pas si grand, si le ciel, la terre, & les saisons étoient dans un dérangement tel, que toute la Nature en eût à souffrir. Cependant la récolte sera toujours belle, quoi que plus petite, que je n'ai dit. Mais si le tems est favorable, un boisseau rendra du moins cent cinquante boisseaux. Cela ne doit pas passer pour un paradoxe, si on se souvient, que le Gouverneur du *Byzacium*, Région d'Afrique, envoya à *Néron* une touffe de Blé de trois cents quarante tuyaux, qui étoient tous venus d'un seul grain. Nos Laboureurs n'entendent rien dans leur profession. Ils ne se conduisent, que comme ils ont vû aller leurs devanciers. Ils ne se proposent jamais d'aller plus loin. C'est la raison,

pourquoi on ne fait pas en ce pays-ci des récoltes bien considérables. Voici comment il faudroit s'y prendre, pour tirer de nos terres des moissons dignes de nos travaux, & qui répondent à nos vœux.

Il faut conduire l'Epouse à l'Epoux : On ne la doit pas choisir d'enhaut, ni d'embas ; mais du milieu. Celles qu'on prend ailleurs, n'ont pas assez de force. On la sépare par le moyen du bain : Et l'ayant parfumée d'essence, & nourie de graisse de vieilles Chèvres, on l'associe à Vulcain, & à Bacchus. On lui chauffe un lit bien doux pour la coucher. Car c'est par la chaleur vivifiante, qu'ils commencent à s'unir avec affection ; & qu'ils s'attachent, & se lient par de tendres embrassemens. La Semence ainsi animée produira une postérité puissante, & nombreuse. Il faut que la Lune y préside par sa féconde lumière. Car ce qui est fertile communique la fertilité. Il ne reste qu'à avertir, qu'il faut à Bacchus une femme qui n'ait pas perdu les cheveux, parce qu'une femme, dont la tête est ainsi dépouillée de son ornement, est méprisée par son mari. Elle n'auroit pas non plus de quoi se garantir des choses nuisibles. C'est assez seulement qu'elle n'ait point de cheveux frizés. Etant ainsi moins parée, elle plaira davantage à son époux. Voilà une Enigme dans toutes les formes.

Je ne sai d'où vient que *Porta*, qui applique par tout à se faire entendre, affecte d'être ici obscur. Cette longue allégorie du mari, & de la femme, est la tout-à-fait mal placée. Je pardonnerois à un Chymiste, qui promet d'enseigner *le Grand œuvre*, de parler ce langage inintelligible; parce que comme il n'a rien de bon, & de solide à donner, il se sauve auprès des sots, & des gens d'un grand loisir, à la faveur de l'obscurité & d'un galimatias impénétrable. Tout ce que j'entrevois là-dedans; c'est qu'il faut choisir de bon grain; celui qui sort d'épis bien barbus; qu'il faut le mettre tremper dans une liqueur grasse, où il y ait du vin, & qu'on ait mise chauffer sur le feu; & qu'il faut aussi préparer la terre avec soin, & semer en pleine Lune. Je n'en sai pas davantage. Quelqu'un plus versé que je ne suis dans le stile énigmatique des Chymistes, nous donnera la clef de cette allégorie.

I. O B S E R V A T I O N.

Si par hazard quelqu'un de ces secrets ne réussissoit pas en quelque lieu, il ne faudroit pas pour cela condamner le procédé. Je suis persuadé que le meilleur secret ne peut convenir à toutes sortes de terres;

comme je l'ai observé après *M. de la Quintinie*. Il faut faire l'expérience d'abord en petit , avant que de se hasarder à faire beaucoup de dépense. *M. Boyle* est admirable sur ce point. Il a fait un *Traité* exprès , touchant les expériences , qui ont réussi une fois , ou deux ; & auxquelles on ne sauroit revenir. Peu de chose change le régime de la Nature , & fait manquer une expérience. Quand on ne réussit pas ; bien loin de se gendarmer , & d'abandonner l'entreprise , comme si elle étoit téméraire ; il faut examiner avec soin en quoi l'on n'a pas été exact. C'est ainsi qu'a raisonné *M. Boyle* en plusieurs occasions , où lui , & ses amis ne trouvoient pas , ce qu'ils espéroient. Il dit des choses sur ce sujet , très-estimables ; mais je ne m'arête ici qu'à celles , qui regardent les secrets de la Végétation.

Je me souviens , dit *M. Boyle* , que le célèbre *Bacon* , & plusieurs *Physiologistes* assûrent , qu'il est aisé d'avoir des *Roses tardives* , & qui ne viennent que vers la fin de l'Autonne : Ils disent que pour cet éfet il ne faut que couper au Printems les bouts des petites branches , où les boutons des *Roses* commencent à paroître. Cependant beaucoup de personnes ont essayé inutilement de faire cette épreuve. Après l'a-

voir trouvée fautive, on a conclu que c'est une de ces chimères, dont les Naturalistes entretiennent les gens crédules. Pour aller à la vérité tout droit, je déclare, dit M. Boyle, que j'ai appris de mon Jardinier, que ce secret manque sur la plûpart des Rosiers; & qu'il n'y a que ceux, qui ont beaucoup de force, & de vigueur, sur lesquels on peut avoir par cette méthode des Roses en Autonne. Il faut même examiner de quelle espèce de Roses il s'agit: car enfin il est certain que les Rosiers de Damas, ou Muscats, donnent ordinairement des Roses dans l'Autonne. Ainsi il ne faut pas faussement attribuer à l'art, ce qui vient de la Nature. *Unde fieri potest, ut quod natura proprium est falso arti attribatur. Tentamina quæ non succedant.* p. 42.

En effet M. de la Quintinie dit: Quand les fleurs commencent à paroître sur les Rosiers muscats blancs, s'il y a des jets qui n'en ayent point, il faut les tailler à un pié & demi du bas: & à chaque œil il poussera un jet, qui donnera aussi beaucoup de fleurs vers l'Autonne. Pag. 116. de la culture des Fleurs.

2. Voici une autre observation de M. Boyle sur les expériences fautives. Il se trouve des gens qui croient qu'il ne faut pas beaucoup compter sur ce qu'avancent plusieurs

Auteurs; qu'il naît d'un même arbre des fruits de différentes espèces. Ils contestent la chose, parce que l'événement n'a pas répondu à ce qu'ils attendoient. Pour moi, ajoute M. Boyle, je croi la chose très-possible, & j'ai vû 23. sortes de grêfes sur un même Pommier, & qui produisoient, chacune selon son espèce, 23. sortes de Pommes différentes. Cela réussit même à l'égard d'arbres de différent genre. Il n'y a pas long-tems, dit M. Boyle, que j'ai eu le plaisir de cueillir des Prunes, & des Abricots sur un même tronc, de qui nous espérons encore d'autres sortes de fruits à noyau. Cependant en matière de fruits hétérogènes, c'est-à-dire, de diverse nature, il est certain qu'il est difficile de les faire venir sur une même tige : en sorte qu'on peut fort bien ranger parmi les événemens rares, douteux, & contingens, ces charmantes expériences, où des Curieux ont vû des fruits de différent genre se nourrir hûreusement du suc d'un même arbre. *Verum ut fructus admodum heterogenei unius stipitis succo feliciter nutriantur, res est tantæ difficultatis, ut experimentis contingentibus meritò annumerandum sit.* Pag. 42. & 43.

3. Autre expérience douteuse. On ne fait point, pourquoi de plusieurs grêfes de

Cérifier, il y en a qui donnent du fruit dez la même année : & pourquoi d'autres ne fleurissent, & ne fructifient que l'année d'après. Les Jardiniers ordinaires n'en connoissent point la raison. Tout ce qu'ils savent, c'est que cela arive quelquefois, & n'arive pas toujours. Mais des Curieux très-entendus dans l'art de gréfer, ont reconnu que très-rarement la gréfe manque de donner du fruit, dez la première année ; pourvû qu'on la prenne sur un arbre fort, & vigoureux ; & que cette gréfe ait des boutons à fruit. Autrement, elle ne poussera que des feüilles, & n'aura des fruits que la seconde année. Cette observation est très-belle, & touche de trop près à l'utilité du Jardinage, pour ne la pas mettre ici. p. 48. Tant il est vrai, qu'en fait d'expériences, il y faut aller avec attention, & beaucoup d'exactitude.

III. OBSERVATION.

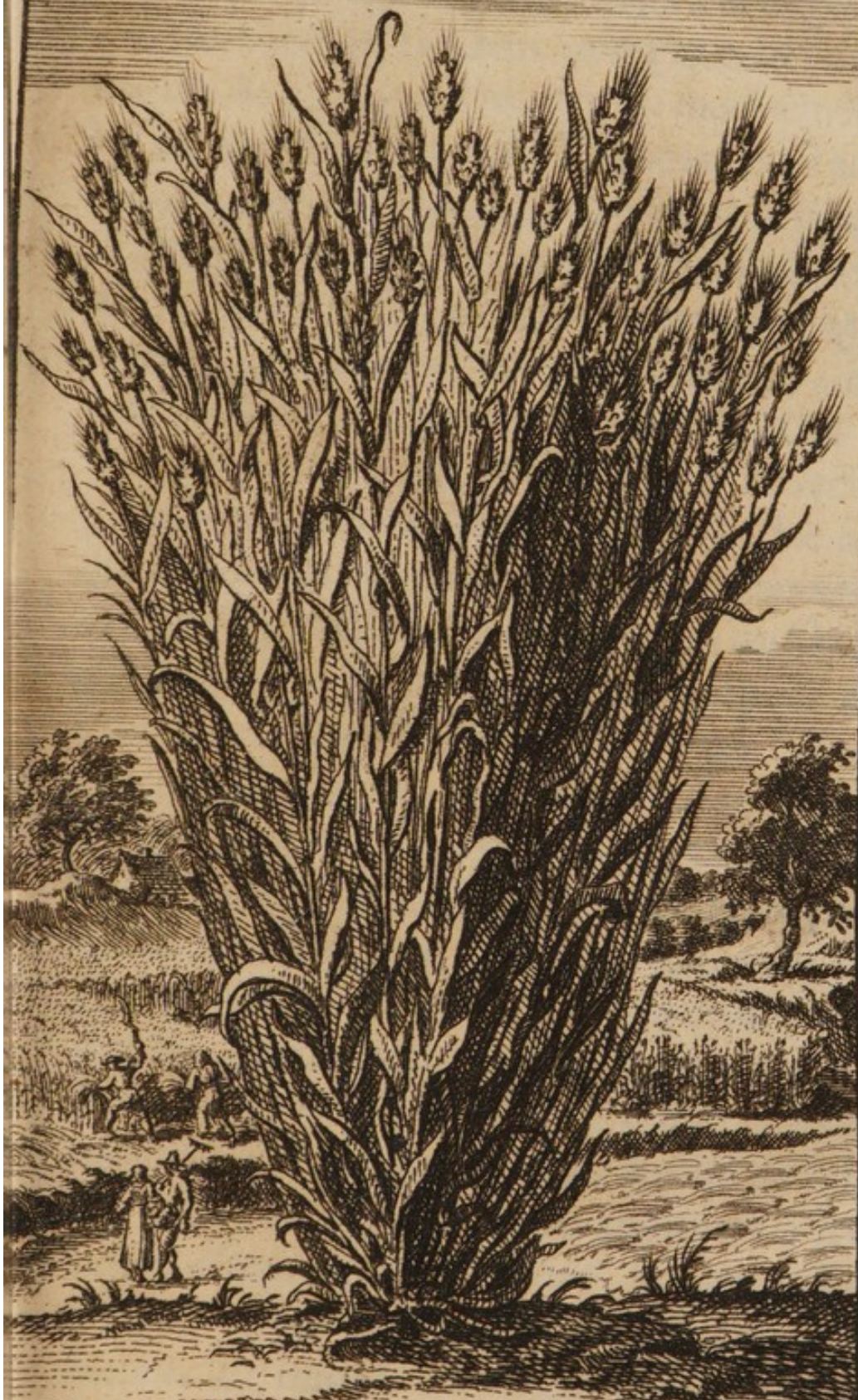
Quelques grandes que soient les ressources, que la Nature cache dans son sein, pour la nourriture des Plantes, elles s'épuisent. *Si quelqu'un, dit Palissy, sème un champ par plusieurs années, sans le fumer, les semences tireront le sel de la terre, pour leur accroissement : Et la terre par ce moyen se*

trouvera dénuée de sel , & ne pourra plus produire. Par quoi il la faudra fumer , ou la laisser reposer quelques années ; afin qu'elle reprenne sa *salsitude* , par le moyen des pluies..... *Des divers Sels* , pag. 233.

C'est pour cela que de tout tems on a eu recours à la *stercoration* ; c'est-à-dire , à la préparation du fumier , pour redonner à un champ sa fécondité épuisée. Toute pénible qu'est cette voye , pour rétablir les terres , on l'a pourtant considérée comme une chose de la dernière importance. L'Italie mit *Stercutius* , un de ses anciens Rois , au nombre des Dieux , pour avoir le premier inventé l'art de fertiliser les terres par le fumier. *Italia Regi suo Stercutio , Fauni filio , ob hoc inventum , immortalitatem tribuit* : dit Pline. *Hist. Nat. Lib. xvii. cap. 9.*

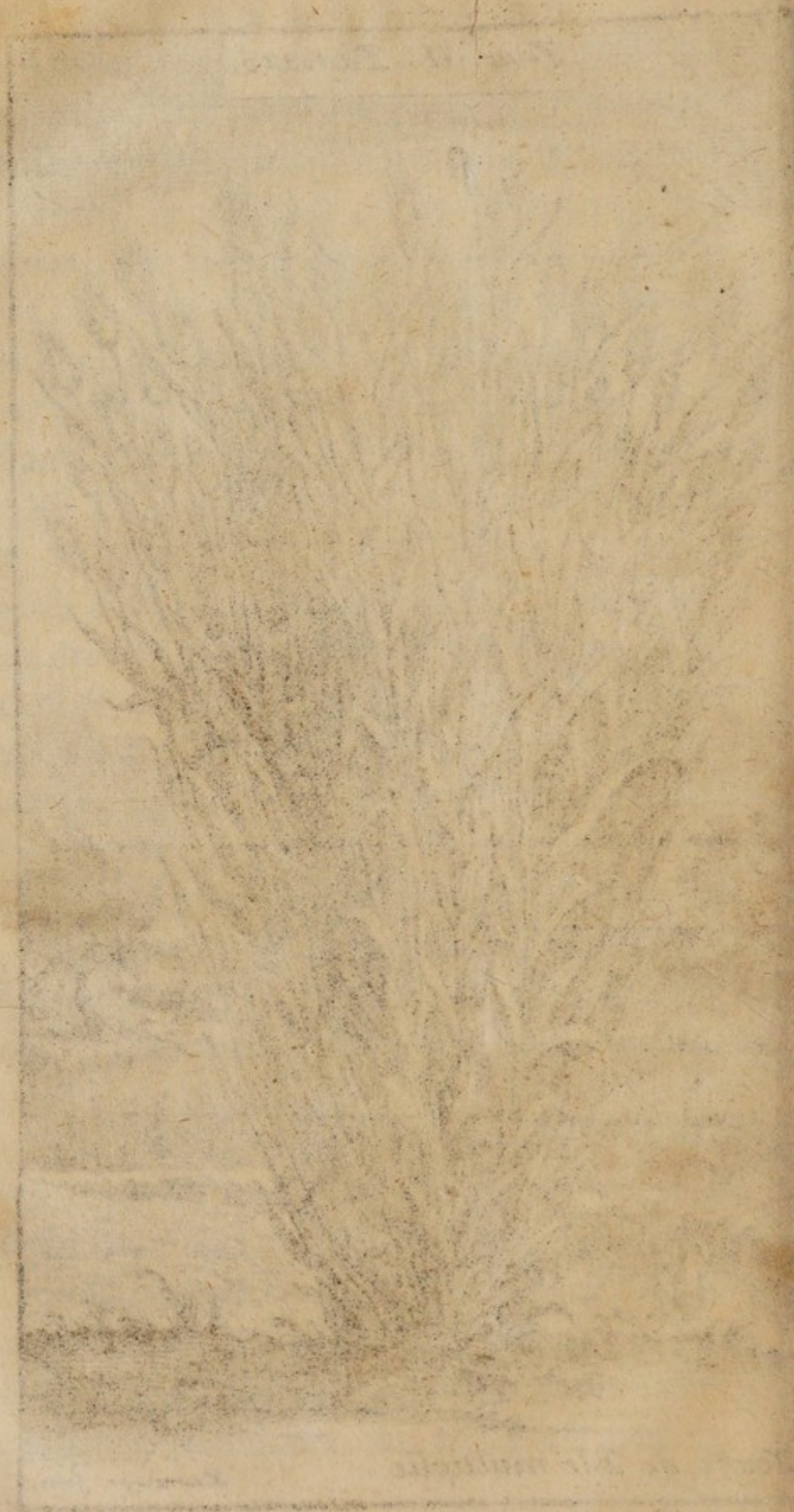
Les Grecs qui veulent que tous les arts viennent d'eux , disent qu'*Augias* , Roi d'Elide , si fameux , par le fumier de ses étables remplies de milliers de bœufs , est l'inventeur de la *stercoration* ; & que *Hercule* , qui enleva tout le fumier de ces étables , aprit à l'Italie le secret de fumer les terres.

C'est ce que font encore aujourd'hui les Laboureurs , & les Jardiniers. Ils passent la plus grande partie de l'année à ramasser les fumiers des Animaux. En éfet il est certain
que



Touffe de Ble' multiplié.

Karrewijn fecit.



que le sel de leurs urines, & des autres excréments aide merveilleusement à la végétation des Plantes. Ils cherchent par tout ce sel si actif, & si propre à mettre en mouvement les germes des semences. Ils ont recours aux fumées, à la colombine, à la fuye, à la poussière, que l'on trouve dans les chemins, afin de remplacer la substance nitreuse, que l'eau a détrempee, noyée, détruite, ou épuisée par une Végétation continuelle.

On a encore cherché d'autres moyens pour rendre les récoltes plus riches. Le fils du Milord Bréréton, dit *M. de Monconys*, aprit à l'Académie d'Angleterre, qu'un Gentilhomme de sa connoissance coupoit en certains tems les Blés verts : ce qui faisoit que chaque racine, ou grain produisoit jusqu'à cent épis. *M. Oldembourg* croit qu'il faisoit encore rouler quelque fardeau par-dessus, comme un rouleau de bois, pour les fouler. On ajoûte que le Blé étant semé dans son épi, il multiplie infiniment plus, que s'il étoit nud. On dit encore, qu'un nommé *M. Paquet* connoit aux épis, lorsqu'ils sont en fleur, ceux qui ne sont pas sujets à être brûlés d'une certaine brouée, qui les grille ; & il les remarque, & les réserve, pour les semer. Le remede contre ce mal est d'abattre cette rosée, quand elle est tombée sur les

Blés, en passant dessus, une corde tendue. On raconte que dans la Province de Cheshir en Angleterre, afin d'empêcher ce grilllement du Blé, on laisse celui qu'on veut semer 24. heures dans de la saumure, avec laquelle on mêle aussi du Bol : puis on le sème au même instant. Outre cela, ce secret empêche encore que les oiseaux ne le mangent. *Monconys, voyages. Tom. II. pag. 62.*

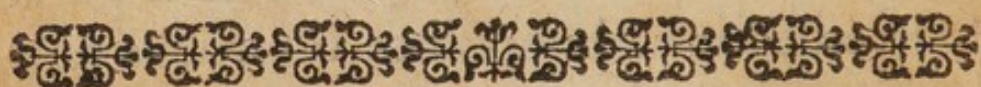
Cela nous apprend que les Compagnies, composées de tout ce qu'il y a de plus sçavant, & de plus grand dans le monde, se font une étude singulière de chercher le secret de fertiliser la terre, & de multiplier les grains.

III. O B S E R V A T I O N.

Je ne me suis appliqué à ramasser ici toutes ces différentes manières de multiplier le Blé, qu'afin d'être utile à tout le monde. Car il y a de ces manières, qu'on ne pourroit pratiquer qu'avec beaucoup de peine, & de dépense dans des Provinces ; où les autres seront d'un facile usage. Sur ce grand nombre de procédés, non-seulement on a la liberté de choisir ce qui convient le mieux au pays ; mais d'ailleurs sur ceux-là, on se peut former de nouvelles ouvertures, qui réussiront peut-être encore mieux. Il y a plusieurs matières dans la Nature, qui abon-

dent en sels ; & toutes ces matières sont admirables pour la Multiplication des Grains , & pour la Végétation des Plantes. Il est parlé dans la République des Lettres , d'un Chou monstrueux , que tout le monde alloit voir par curiosité. La tige en étoit grosse comme la cuisse , & cette tige soutenoit sept ou huit pommes de chou d'une grosseur énorme. On se doutoit bien que l'endroit , où il étoit , lui avoit fourni de copieux aliments ; mais on ne soupçonnoit pas ce qui pouvoit l'avoir rendu si gaillard , & d'un volume si extraordinaire. Le tems vint qu'il fallut l'aracher. On chercha vers le pié la source de son embonpoint : on trouva tout joignant la racine , une savate , qui s'étoit rencontrée là par hazard , & qui avoit amplement alimenté cette Plante potagère. Il faut si peu de chose , pour aider la Nature , qu'on doit être surpris de ce qu'on ne voit pas plus souvent des productions singulières , & merveilleuses. Les Laboureurs , les Jardiniers , les Vignerons suivent une certaine routine , qu'ils tiennent de leurs Pères , & qu'il n'est pas aisé de leur faire changer en des usages plus utiles , & souvent moins pénibles. Quand on est parvenu à un certain âge , on ne veut rien apprendre sur sa profession. On croiroit que ce seroit retourner

à l'école. Combien de fois les vieux Médecins, dans le siècle passé, se révoltèrent-ils contre la circulation du sang, qu'on venoit de découvrir? Ces bonnes gens ne croyoient pas qu'il y eût rien dans la Nature à apprendre pour eux. Combien de combats, où l'on a répandu beaucoup d'encre mêlée de bile, se sont-ils donnez, pour empêcher l'usage de l'Antimoine, qu'on introduisoit dans la Médecine avec tant de raison, & de sagesse? Le Savant qui écoute, devient plus savant : *Audiens sapiens, sapientior erit.* Proverb. cap. 1. V. 5.



C H A P I T R E IV.

Cette multiplication du Blé, qui est fondée sur la raison, & sur l'expérience, se fait avec succès dans les Jardins, sur les Vignes, & sur les Arbres fruitiers : & même dans la famille des Animaux. Combien on augmente par ce moyen le revenu des biens de la Campagne.

CE que nous avons dit au sujet des Germes, donne une grande ouverture, pour entendre tout le mystère de la

multiplication du Blé. Car enfin s'il est constant que le Germe contienne réellement la Plante, qui en doit naître, tous les grains, & toutes les Plantes, qui en naîtront dans la succession des siècles, c'est un acheminement à comprendre, que pour multiplier le Blé, il ne s'agit que d'ouvrir le trésor enfermé dans le sein de chaque grain, & de développer en un an ce qui ne se développeroit qu'en trois, ou quatre ans. En effet c'est là tout le but de nos recherches. Il s'agit de trouver un agent, qui soit propre à ouvrir, à développer une partie de ce qui est renfermé dans le sein d'un grain de froment. Nous disons donc, que ce que nous nommons multiplication, n'est pas une formation de germes nouveaux : ce n'est qu'une dilatation du sein de la graine. Dans ce sein si petit en apparence, mais si fécond, & si vaste aux yeux de l'esprit, il y a une infinité de germes, de petits embryons de Plantes, qui y sont contenus ; & que la succession de plusieurs milliers de siècles ne peuvent pas tout-à-fait développer, & encore moins épuiser. Il y a dans un grain de Blé un fond, & un trésor de fécondité inépuisable. C'est un abysme, qui n'a ni fond, ni rive. L'imagination s'y perd : mais qu'importe. C'est que cette

étendue de fécondité, qui ne reconnoît point de bornes, n'est pas de sa compétence. L'esprit qui seul a fait cette découverte, par une enquête exacte, & par une induction certaine, doit seul connoître de cette merveille. Il y a assez de Blé renfermé dans un seul grain., pour remplir tous les Gréniers des *Pharaons*, Rois d'Egipte.

S. Augustin avoit bien compris cette surprenante Physique, quand il faisoit tant valoir ce que la nature cache à nos yeux dans chaque grain de Blé. Il y a, dit ce Saint Docteur, des choses, que nous foulons sous nos piés, qui surprennent, & qui ravissent, quand on les considère attentivement. On ne peut s'en occuper, qu'on ne s'extasie. La force, & la fécondité inépuisable des semences, est une de ces choses, où l'imagination se dérouté, & ne fait où elle en est. *Quàm multa usitata calcantur, quæ considerata stupentur, sicut ipsa vis seminum? Epist. III. ad Volusian.*

A voir ce que la Nature fait dans les Arbres, on auroit lieu de croire, qu'un Arbre tout entier, sa racine, son tronc, avec ses branches, & peut-être ses feüilles, n'est qu'un assemblage, & un composé d'une infinité de petits embryons, d'où naîtreient, si l'art vouloit aider la nature, une infinité

d'Arbres de la même espèce. C'est en éfet ce que feroit la Nature, si l'art se mettoit de la partie.

Quand je dis qu'un tronc d'arbre, & ses feüilles mêmes ne sont véritablement, qu'un amas de petits embryons d'arbres, je parle sérieusement. Tout l'arbre n'est qu'un composé de graines, & de germes, d'où il n'est pas impossible de faire naître d'autres arbres,

Le Curieux *Joannes-Baptista Triumphetti*, entre les belles expériences qu'il a faites, il en raporte une, qui nous met au fait que j'avance. Il a planté de très-petits morceaux d'une plante de *Tithymale*, qu'il avoit mis en pièces. De chaque petit morceau, il en est venu autant de *Tithymales*, de différentes espèces; savoir, le *Characias*, le *Myrsinites*, le *Cyparissias*. Voilà une propagation d'une manière assez nouvelle. Et ce qu'il y a encore de curieux, c'est la variété des espèces, quoique le tout vint du débris de la même Plante. *Inter alia tentamina curiosa notavit è minimis frustulis Tithymali variarum specierum enatas plantas, Tithymalium Myrsinitem, Chariacam, & Cyparissinam. Act. Eruditorum Aprilis, 1686. pag. 218.*

Tant il est vrai que tout est graine, &

semence dans les Plantes. Il ne s'agit que d'ouvrir, & de développer tous ces germes concentrés dans toute la substance de chaque Végétal.

Cette vérité va encore paroître avec de nouvelles lumières dans les expériences, ou les développemens, que l'on va faire sur un Saule. Il ne faut qu'un peu d'attention.

Que l'on étête un Saule, il rénaîtra au haut, & le long du tronc, une centaine de rejettons, & de branches nouvelles; dont il n'y avoit aucune trace aux endroits, d'où elles pouffent. Et si on coupoit ces rejettons, il en poufferoit d'autres par ailleurs.

Ces cent rejettons après un certain tems, fichés en terre, produiront chacun cent autres Saules.

Ces dix mille Saules, qu'on étêtera à leur tour, nous assurent pareillement de cent Saules chacun. En voilà un million; puis cent millions; ensuite une dizaine de bismillions; les trimillions viendront. Et à moins d'être Mathématicien, on se perd ici dans ce calcul, & on est forcé de lâcher pié. Si on joint à tous ces Saules ceux que le Saule trisayeul a continué de produire de son côté, depuis ce temps-là, & qu'on veuille pouffer la Progression Géométrique plus loin; cette postérité de Saules mon-

tera si haut, que la tête tournera au Mathématicien même. Telles sont les richesses ; tels sont les trefors de la Nature !

La multiplication est donc le développement de ces germes concentrés, pliés, envelopés dans le grain. Dans le germe d'un grain de froment, outre le principal tuyau qui doit sortir cette année, il y en a d'autres enfermés, qui j'appelle latéraux, ou jumeaux, qui fortiroient aussi, s'ils étoient développés par quelque agent rempli de la vertu germinative. Je dis encore plus : le tuyau principal qui renferme une grande & réelle postérité, peut être ouvert par le même principe de germination, & produire de cette année, ce qu'il reservoit pour les années suivantes. Ainsi toute nôtre multiplication ne tend qu'à obtenir, par une voye Philosophique, la récolte, que l'on n'auroit par l'Agriculture ordinaire, qu'en trois, ou quatre années. Outre ce germe, qui se vient de manifester par un tuyau bien verd, & de belle espérance, il y en a dans ce grain de blé, une infinité d'autres, qui ne font qu'attendre qu'on rompe leurs liens, & qu'on les mette en liberté pour se produire aussi. La liqueur, dont nous nous servons, pour macérer le grain, & pour le gonfler, ne sert qu'à hâter, & avancer

une germination que le Laboureur peu intelligent abandonne pour les années suivantes. C'est une espèce de *superfétation*, de *sur-confection* ; par laquelle un grain de blé conçoit, & porte divers fétus, qui dans l'ordre commun de la Nature, ne devoient naître que successivement, & dans des années différentes.

La Nature fait quelquefois d'elle-même ces développemens précipités, & ces superfétations, qui font des monstres dans la famille des Végétaux.

E X E M P L E S.

Les Savans d'Alemagne parlent d'un Citron merveilleux, qui en contenoit deux autres, dont l'un étoit très-parfait, meur, & plein de pepins. Le second n'étoit qu'un embryon de Citron. *Ephemerid. Curios. Nat.* 1673. *Observat.* LIV. pag. 46. Dans le même endroit, il est fait mention d'une triple Rose ; ou, si l'on veut, d'une Rose, d'où il en sortoit deux autres, distinctes & élevées au dessus. *Observat.* LV. Sans doute ces développemens prématurés ont été causés par quelque abondante humeur saline de la terre : Et deux de ces Roses, qui ne devoient paroître qu'en 1673. se sont pro-

duites dez 1672. Nous expliquons de la même manière une autre Rose, du cœur de laquelle il en sortoit une toute blanche, belle, & accompagnée de feüilles & de boutons.

Dans l'Observation 141. paroît un autre Citron, qui en renfermoit un autre d'une beauté singulière.

Le P. *Ferrari*, Jésuite, si savant dans la belle Physique, nous apprend que ces fruits monstrueux, & ces superfétations ne sont point du tout rares dans la Toscane; sur tout du côté de la Mer, & dans les environs de *Pietra-santa*; parce que, dit-il, les vapeurs salines, & tièdes de la mer voisine mettent dans cette contrée toute la Nature en belle humeur. Les terres y sont fertiles. Là régne un éternel Printems. Les arbres toujours fleuris, crévent des alimens excessifs, que le terroir leur présente; & de quelque côté qu'on se tourne, on voit par tout des fruits jumeaux; des superfétations inconnuës ailleurs; & cent végétations monstrueuses: *Provenire limonem pregnantem in Hetruria.... ac propter maris proximi egelidi halitum mare fertili. Arbuscula ut flore assiduo ver agere perpetuum. Hesperid. lib. III. cap. 19. pag. 263.* Au reste cet habile Physicien remarque, qu'il n'y a point d'arbres, où la

Nature fasse plus de singeries que sur le Citronnier. On trouve là des Citrons qui ont des doigts. Il y en a où l'on voit une main fort bien figurée. D'autres ont deux mains jointes. C'est à cette occasion, qu'il dit fort agréablement, que la Nature toute gaillarde se divertit-là à faire que des arbres acouchent de figures humaines : *Et arboreo partu partes audet humanas ludere. Hesperid Lib. 3. cap. 6.*

L'Observation cxv. nous peint trois Plantes de Ségle extraordinairement chargées d'épis. On n'oublie pas de remarquer qu'elles avoient végété en un endroit succulent, qui avoit fourni tout ce que leur appétit pouvoit désirer : *pag. 153.* Tout cela s'est fait par hazard. L'industrie des hommes n'a point de part là-dedans.

C'est donc aux Laboureurs à aider, par leur travail, & par leur capacité, à ces développemens, auxquels la Nature donne d'elle-même. On ne le sauroit trop dire. Il y a dans un seul grain de Blé bien développé, de quoi nourrir les cinq mille hommes, que nôtre Seigneur rassasia de cinq pains d'orge sur la montagne. *S. Jean chap. 6. S. Augustin*, aussi grand Philosophe que Théologien, dit sur ce miracle, qu'il est étonnant que les hommes en soient si fort

frapés d'admiration, pendant qu'on n'est point touché de ces œuvres incomparablement plus merveilleses, que Dieu fait tous les jours : comme sont celles de sa Providence, par lesquelles il gouverne le monde, & préside à toute la Nature. On n'en est point surpris, parce qu'on voit ces merveilles tous les jours : *Affiduitate viluerunt*. C'est ainsi que personne ne fait attention à ce trésor inépuisable, que Dieu a renfermé dans chaque grain de Blé : *Ita ut bene nemo dignetur attendere opera Dei mira, & stupenda in quolibet seminis grano*. On s'étonne que cinq mille hommes aient été nourris de cinq pains : c'est qu'on ne songe pas, que la vertu, qui a multiplié ces cinq pains entre les mains du Sauveur, est la même par laquelle tous les ans quelques grains semés rendent de si abondantes moissons. Ces cinq pains étoient comme des semences ; non pas à la vérité déposées dans la terre ; mais entre les mains de celui qui a fait la terre, & qui l'a renduë enceinte de tous les sels, d'où les grains tirent tous les ans, le développement de leur fécondité : *Panes autem illi quinque, quasi semina erant, non quidem terra mandata, sed ab eo, qui terram fecit, multiplicata*. Tract. 24. in Joann.

Une si bonne Physique trouvera des Pa-

trons par tout. *M. Dodart*, de l'Académie Royale des Sciences, & si connu à la Cour par sa piété & par son érudition, raisonnant sur la multiplication du Blé par art, l'explique par le développement des germes. J'ai crû long-tems, dit-il, qu'un grain de froment ne pouvoit pousser qu'un tuyau; mais j'ai eu entre mes mains deux troches de froment, dont l'une sembloit contenir plus de cent tuyaux, & l'autre plus de soixante. Celui qui m'avoit mis ces troches entre les mains, vouloit prouver par là, qu'une liqueur, dans laquelle il assûroit avoir mis tremper les deux grains de Blé, d'où il disoit que ces deux troches étoient issues, augmentoit à l'infini la fécondité naturelle du froment. Je laisse à part le fait de la préparation, qui peut être vrai, au moins en partie; puisque *M. l'Abbé Gallois* en a vû quelques épreuves, quoique moins fortes, n'allant qu'à huit ou dix tuyaux sur un pié... Si c'est une vrai multiplication du germe d'un seul grain en plusieurs tuyaux; & si la préparation en est la cause, il y a beaucoup d'aparence, que cette humectation d'une graine unique par une liqueur, ouvre les conduits du germe, contenu dans la graine: De sorte que tombant dans une terre bien cultivée & succulente, il y rencon-

DE LA NATURE ET DE L'ART. 141
tre toute la féve nécessaire, pour mettre
au jour tout ce qu'il a de ressources naturel-
les. *Mémoires de l'Academie Royale des Scien-
ces.* 1700. pag. 157.

M. Dodart parle ensuite d'une autre sorte
de froment, dont la fécondité est étonnan-
te. J'ai vû, dit-il, chez M. le Président
de Tambonneau deux piés de ce froment,
que G. B. appelle *Triticum spicâ multiplici*.
L'un de ces piés avoit trente-deux tuyaux.
Il y avoit dix épis sur chaque tuyau. Cha-
que épi avoit trente grains, & l'épi du mi-
lieu du tuyau en avoit trente-six. Si l'on
multiplie tout cela, on trouvera 320. épis,
& 9792. grains de Blé, venus d'un seul
grain. pag. 159.

*La multiplication apliquée aux Vignes, aux
Arbres fruitiers, aux Fleurs, aux Lé-
gumes, & même aux Animaux.*

Par les raisons, & par les expériences,
que j'ai rapportées, on augurera aisément,
que cette multiplication peut également se
faire sur les *Vignes* & sur les *Arbres fruitiers*.
Cela suit nécessairement, & évidemment
des principes que j'ai posez. Les personnes
acoûtumées à raisonner par principes, &
conséquemment, m'auront déjà prévenu

là-dessus. Il n'est donc plus question, que de savoir, comment il s'y faut prendre.

1. Pour planter des Vignes, ou des Arbres, on fait un trou à l'ordinaire, le plus étendu est le meilleur. On met au fond deux pouces de bonne terre, on y place la Vigne, ou l'Arbre; puis à la racine on met de la matière de la II. Multiplication. Si on y en met beaucoup, la Plante végète, fleurit plutôt, & fructifie plus abondamment. Ensuite l'on jette de la terre dessus, & de dix ans il ne faut y toucher. Point de labour, point de fumier. Il y a du fruit la seconde année.

Si les Vignes, ou les Arbres sont en place, l'on en découvre le pié à un pouce près des racines, & l'on y verse pareillement de la liqueur de la II. Multiplication. Cela fait, on remet la terre sur les racines, sans parler d'y travailler de plus de dix ans. Il faut avoir soin d'arracher les méchantes herbes, qui pouroient croître au pié, & se nourrir de ce qui n'est point destiné pour elles.

Les Arbres, qu'on alimente de la sorte, se renouvellent, deviennent forts & pleins de sève & de vigueur. Ils portent une abondance de fruits, qui étonne, & qu'on ne comprend pas. Ces fruits sont de meilleur goût,

goût, & beaucoup plus gros, & plus beaux qu'à l'ordinaire. Et ce qui est très-considérable; c'est que les mauvais tems leur font moins d'outrage.

Après avoir parlé aux Laboureurs, il faut ici animer le courage des *Vignerons*, & les assurer, que s'ils traitent ainsi leurs Vignes, ils auront des vendanges plus belles, qu'ils n'osent le desirer.

Les *Fleuristes* triomferont aussi. Ils n'ont jamais vû *Flore* si favorable à leurs vœux. Tout conspire à leur donner des Fleurs, plus doubles, plus grandes, plus vives, plus variées, que tout ce que les plus succulens parterres leur ont jamais présenté. Soit que les Fleurs viennent de graines, d'oignons, de racines, de marcotes, de boutures, &c. nôtre Matière universelle bien & dûëment ménagée sur toutes ces choses, doit faire espérer de voir des monstres, & des productions inconnuës, & toutes admirables dans l'Empire de *Flore*. On aura davantage de Fleurs: elles seront plus grosses, & d'une odeur plus fine, & plus agréable. Quels Oeillets, quelles Anémones, quelles Tulipes n'aura-t'on pas? Il y aura par tout du sublime, & du merveilleux.

Les *Jardiniers*, qui cultivent les Plantes potagères, feront par là leur fortune. Il me

semble que je vois déjà dans nos marchez, des Choux, des Laituës, des Chicorées, des Mémons, &c. d'un volume, d'un goût, d'un parfum, auxquels tous les siècles passez n'ont rien vû de comparable. On aura des Poix, des Fèves trois semaines plutôt. Les Fraizes ne s'endormiront pas; elles paroîtront deormais sur la scene des bonnes tables, dans un tems, où autrefois elles n'achevoient qu'à défleurir.

Quittons présentement les Campagnes ensemencées, les Jardins fruitiers & potagers, où tout pousse, & végète d'une manière heureuse & nouvelle; & entrons dans les Ménageries. Il faut que l'agréable abondance règne par tout. La famille des Animaux n'est pas moins digne des miracles de la Multiplication, que la famille des Végétaux.

Les Animaux ne feront que croître, & embellir, si on mouille leur son, ou si on trempe leur grain avec la liqueur de la Multiplication. Il y faut sans doute de la propriété: & cette liqueur doit être plus claire, & plus nette que pour le grain, où le limon même est d'un utile usage. Je voudrois donc que l'on composât une liqueur exprès pour les Animaux, bien filtrée, bien préparée, dont le nitre seroit la base; & dans

laquelle l'on ne mettroit que des sels de Plantes en fleur, & en graine. Il faut laisser un peu imaginer le reste à ceux qui aiment l'innocent ménage de la campagne. J'en ai assez dit, pour que des personnes qui y sont mieux entendues que je ne suis, aillent plus loin, que je ne les mène.

Je fai, par expérience, que d'un cheval, dans l'avoine duquel on a mis un peu de cette liqueur, on en tire des services, qui ne sont pas imaginables. Il n'est rien qu'il ne franchisse, & point de mauvais pas, d'où il ne se tire. Si les Pallefreniers pratiquoient ce secret, on ne perdrait pas tant de chevaux à l'armée; & d'autant plus, qu'ils résistent par là parfaitement bien aux maladies contagieuses, qui se mettent de tems en tems sur les bêtes.

Les Laboureurs, les Rouliers, qui sont souvent ruinés par la perte de leurs chevaux, de leurs bœufs, & de leurs autres bestiaux, ne seroient plus exposez aux mêmes défolations.

Les Vaches indemnisent par une extraordinaire abondance de lait, des frais que coûte la liqueur. Les Poules payent en œufs.

Tout multiplie. Les troupeaux, les volailles, ne sont pas reconnoissables. Tout

est vif, alerte, & gaillard dans la basse-cour. Et comme de tous les ménages, celui qui regarde les bestiaux, est le plus lucratif, & qu'il l'a toujours emporté sur la culture des Blés, & de Vins, on ne sauroit trop estimer un secret, qui favorise la multiplication des Animaux. Les Patriarches les plus riches, n'étoient ni Laboureurs, ni Vignerons : Ils étoient Pasteurs de troupeaux. Aussi le commerce de Bestiaux a-t'il été de tout tems le plus enrichissant ; & les pays de pâturages sont les plus opulens.

I. O B S E R V A T I O N.

I. Sans qu'il y ait aucune exagération, on peut assurer, que le revenu d'un Bien de la campagne, par cette multiplication, augmentera considérablement. Je suppose qu'on n'exécutera que fort imparfaitement nos diverses manières de multiplier le Blé ; & que la récolte ne répondra pas à ce que certaines gens ont publié de ce secret ; savoir, que la multiplication va ordinairement à 250. épis sur une seule tige. Je n'en mets que 20. Il y en aura davantage sur un grand nombre de tiges. Par la culture ordinaire il y avoit peut-être quatre épis par tige. Hé bien je me renferme là. Une terre

qui donnoit en Blé mille francs par an, donnera cinq mille livres. Une terre de cinq mille livres, en vaudra vingt-cinq mille. Les Vignes, les Arbres fruitiers, la ménagerie à proportion. Il n'y a rien là d'outré.

II. Voici les autres avantages. 1. Jamais la terre ne se repose. 2. Elle peut tous les ans porter du froment. 3. Point de fumier, à moins que l'on n'en ait, dont on ne sache que faire : Il ne gâte rien. 4. Un seul labour suffit. 5. On ne sème qu'à demi-sémençe, ou les deux tiers tout au plus. 6. Il faut moins de chevaux, ou de bœufs, pour labourer. 7. Le Blé en résiste mieux aux pluies fortes, & aux gros vents, qui font ordinairement verser les Blés. Les tuyaux sont plus forts, & se relevent. 8. Il est moins sujet à la nielle, & se défend mieux contre les brouïllards, qui gâtent les Blés, quand ils sont prêts à meurir. 8. Dans les bonnes terres, les tiges font des réjetons, & poussent de nouveaux tuyaux pour la seconde année. Sur ce pié-là, sans labourer, ni semer, on auroit une seconde récolte. 10. Ceux qui savent un peu les intérêts du ménage de la campagne, ne craignent rien tant que les récoltes, & les vendanges tardives, parce qu'elles sont sujetes à de grands inconvéniens ; & qu'ordinairement elles ne

sont pas bonnes. Par le moyen de nôtre multiplication, le Blé, & le Raisin sont meurs plus de quinze jours plutôt. 11. On ne fait point d'attention, disent les Savans d'Alemagne dans leurs Journaux, à la cause des maladies populaires, qui desolent quelquefois la ville, & la campagne. Elles viennent des Blés gâtés par les brouillards, & les mauvaises pluyes, qui surviennent quand les moissons commencent à meurir. Les Vins verds y contribuent aussi. Les fièvres pourprées qui firent tant de mal en 1693. & 1694. venoient des moissons gâtées, & de vins faits de raisins, qui n'avoient pas aquis une parfaite maturité. La multiplication par le nitre empêche que l'intempérie de la saison, & les mauvaises vapeurs de l'air ne nuisent aux Blés, & aux Vignes. Le nitre, qui y domine, ne s'allie qu'avec le nitre même de l'air, & empêche la corruption. Ce sel tout divin entroit dans la composition, dont les Egiptiens embaumoient les corps, qu'ils vouloient mettre au-dessus des atteintes de toute pouriture; en quoi ils réussissoient parfaitement bien.

Feu M. le Prieur de la Perrière, qui distribuoit des remedes dans la ruë de la Raquette, fau-bourg saint Antoine, possédoit le secret de la multiplication du Blé. J'ai

vû chez lui , & ailleurs , de charmantes expériences , qui justifient la réalité de cette multiplication. Mais ce qui gâtoit en lui tout le mérite de cette connoissance ; c'est qu'il estimoit ce secret infiniment , & qu'il s'étoit mis en tête , qu'il n'y avoit qu'un grand Roi , qui pût le lui payer. C'est ainsi qu'il en parloit dans des livrets qu'il distribuoit. *Nous n'avons jamais enseigné , & nous n'enseignerons jamais cette multiplication , qu'à une seule personne , comme à un Souverain , qui voudroit soulager ses Sujets , & donner l'abondance à son Etat.* Il a tenu sa parole : il est mort sur la fin de l'année 1704. sans s'en être ouvert à personne. Je sai cependant de fort bon endroit , qu'il n'avoit encore rien de bien arrêté là-dessus , & qu'il cherchoit à perfectionner sa pratique , dont il n'étoit pas encore tout-à-fait content. Le peu de chose qu'on a trouvé dans ses papiers sur ce point , donne lieu de croire que nôtre II. Multiplication est celle même , dont il se servoit ; & ce qui me confirme entièrement dans cette opinion , c'est le soin qu'il avoit de faire ramasser à ses gens les différentes choses , qui entrent dans la composition de l'Eau préparée , & de la Matière universelle.

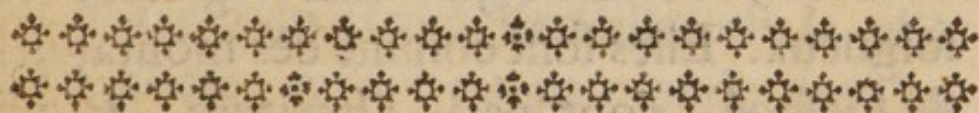
II. O B S E R V A T I O N.

Quelque soin , que j'aie pris , de donner de la certitude , & de l'évidence à ces pratiques de l'Agriculture , il y aura pourtant toujours de ces gens , qui sont naturellement contrarians , par la mauvaise disposition de leur cœur , & de leur esprit , & qui ne se piquans pas beaucoup de probité , ne manqueront pas de continuer leurs mauvaises déclamations , & de publier que le secret d'amender les grains , & la terre , n'est qu'une chimère. Comme j'ai laissé tomber leurs invectives , je n'ai point dessein de les relever ici. Cela s'est détruit de soi-même. C'est une chose faite : mais l'affection que j'ai pour le bien public , m'oblige à avertir les personnes capables de raison , qu'il n'est rien de plus constant , qu'il y a un art de procurer au terroir le plus ingrat , une heureuse fertilité , & que par ce travail on tire de la terre tout ce qu'on en veut tirer. Par le secours des fumiers on échaufe le terrain le plus froid , & par les arosemens on rend fertiles les fonds les plus arides , les plus brûlans , & les plus stériles. Je ne comprends pas , comment on peut avoir le front de contester une chose si évidemment certaine , & confirmée par l'expérience. Po-

lybe observe, que sous *Massinissa* la Numidie devint abondante en toutes sortes de fruits, qui auparavant étoient tout-à-fait inconnus dans le pays. Avant ce Prince, qui rendit les Numides polis, laborieux, & qui leur aprit à cultiver la terre, comme dit *Strabon* : *Massinissa Numidas civiles, & Agricultores reddidit* : *Geograph. Lib. xvii. pag. 561.* Cette Nation farouche ne connoissoit que les Dattes, & les Palmiers, qui portent ce fruit. Ainsi quoi qu'en puissent dire nos Contradicteurs, il est certain que par le travail, & l'application on vient à bout de surmonter la stérilité du plus mauvais terroir, & de vaincre l'inclémence du Ciel le plus dur, & le moins favorable. Il est hûreux de naître dans des régions naturellement fertiles, où pour un grain de blé on en recueille cinq cents, & qui donnent d'excellens Melons pesans cent trois livres; des Laituës de sept livres, & demie; des Raves de plus de deux aînes de longueur, & qu'à peine un homme peut embrasser: comme il en croît dans le Pérou. *Garcilasso de la Véga Hist. des Incas. Liv. ix. c. 29.* Il n'en coûte pas tant de peine, & les fruits vont souvent ou delà de tout ce qu'on pourroit espérer. Mais il faut pour cela une terre telle, qu'*Othoniel* en faisoit demander une à

Caleb : Vous m'avez donné une terre toute sèche ; ajoutez-y en une autre , où il y ait des eaux en abondance : Terram arentem dedisti mihi , da , & irriguam aquis. Judic. cap. 1. v. 15. En éfet quelque brûlant que soit un Climat , on y fera des prodiges en fait de Végétation par le secours des arosemens amples , & fréquens. C'est pourquoi *Philostate* , dans ses Tableaux , représente *Neptune* le Dieu des Eaux équipé en Laboureur , qui conduit une charuë tirée par un joug de bœufs , pour faire comprendre la nécessité qu'a la terre d'être bien arrosée ; sans quoi on ne peut rien espérer du labourage : *Philost. Tabl. intitulé les Isles.* Sur quoi *Vigénère* ajoute , qu'il faut que dans l'Agriculture *Neptune* intervienne , comme l'auteur de toute fertilité , & Végétation. Ce que je remarque exprès , afin d'encourager ceux qui ont des fonds de terre peu propres par eux-même , à répondre à l'attente du Laboureur. On peut se promettre tout d'un travail continuel. La Terre , pour peu qu'on lui donne d'amendement , paye avec usure la peine , qu'on prend à la cultiver. Quel contentement d'avoir forcé la Nature , par l'aide de l'Art , à nous donner dans des terroirs arides , toutes les douceurs , & tous les fruits , qu'on ne tire d'ordinaire que des

terres grasses , & fécondes ! Ainsi ne nous laissons jamais de remuer , d'amender la terre , d'y semer , & d'y planter. Par là , dit un Savant , on se file de longs jours tout de foye , & d'or. *Marc Paolo* assure , que les Astrologues du Grand Cam , lui faisoient croire , qu'il n'y a rien , qui fasse vivre plus long-tems , & plus agréablement , que de planter une grande quantité d'arbres. Si cela n'est pas tout-à-fait vrai , du moins est-il certain que la satisfaction qu'on en retire , peut beaucoup contribuër à nous faire une vie douce , & innocente. *Marc. Paol. Lib. II. cap. 22.*



CHAPITRE V.

Ce qu'il faut observer , pour faire un Jardin agréable , & utile.

UN E terre est véritablement bonne , quand elle fait d'elle-même des productions fortes , & nombreuses ; sans qu'elle paroisse jamais épuisée. Lors qu'on voit dans un fond des Plantes croître à vûë d'œil , se tenir toujours vigoureuses , & ne céder qu'à l'extrême rigueur des gelées on ne doit

point douter que le terroir n'en soit très-propre à la Végétation. C'est dans ces sortes de fonds, que se produisent ces *moissons riantes*, dont parle *Virgile*, & qu'il peint si naïvement, en les nommant *latas segetes*. *Georg.* 1. C'est-là, que *Céres*, *Bacchus* & *Pomone* nous donnent de riches, & délicieuses récoltes. *Georg.* 2.

Altera frumentis, quoniam favet, altera Baccho.

Mais aussi il y a des terres tellement mauvaises, que, quelque soin qu'on apporte à les cultiver, elles ne répondent jamais ni aux travaux, ni aux espérances d'un Laboureur, ou d'un Jardinier vigilant, & soigneux. Elles sont comme ces montagnes de *Gelboé*, dont parle l'Ecriture, & qui furent frappées d'un anathème éternel, & livrées à une stérilité invincible : *Montagne de Gelboé, que la rosée, & la pluye ne tombent jamais sur toi. Qu'il n'y ait point sur tes côteaux de champs, dont on offre les prémices.* 2. *Livre des Rois*, chap. 1. v. 21.

Il est certain qu'il y a des fonds tellement arides, défectueux, & stériles par eux-mêmes, que l'Art tenteroit inutilement d'en corriger la malignité. Ce seroit mal placer son travail, que de s'occuper à la culture d'une terre ingrate, opiniâtre, & incorrigible.

Si l'on avoit à choisir, il faudroit sans doute ne donner ses soins, & ne confier son Blé, ses Vignes, ses Arbres, & ses Plantes, qu'à des terres excélentes : mais comme elles sont rares, il se faut souvent contenter des médiocres, dont une bonne culture ne laisse pas de tirer d'amples ressources.

Il y a cependant de tristes, & mauvaises situations, dont on est forcé de s'accommoder, & dont une grande dépense vient à bout de vaincre les incommoditez, & le mauvais naturel. Mais combien y a-t'il peu de ces heureux mortels, que le grand Jupiter a mis en état de faire de pareilles entreprises ? Le Potager du Roi à Versailles est la plus belle chose, qu'il y ait au monde dans ce genre-là. La grandeur, & la magnificence de ce Monarque, singulier en toutes choses, y éclatent d'une manière, qui saisit les moins sensibles, quand ils aprennent comment s'est formé ce Jardin merveilleux.

Le lieu, où est aujourd'hui ce Potager, étoit un grand Etang, un Maris, & l'égoût des montagnes voisines ; & par conséquent l'endroit le moins propre, qui fut jamais, pour l'usage, auquel on le destinoit. Le tems, & la dépense ont fait violence à la Nature, & ont formé un des plus grands

miracles de l'Art. Il a fallu remplir l'Etang , élever ce Marais , donner un autre cours aux eaux qui viennent des montagnes , & leur assigner un nouveau rendez-vous. Tout cela s'est exécuté à merveilles. Et quoique ce grand terrain ait près de 25. arpens de superficie , on l'a pourtant élevé de 12. piés de sable , qu'on y a transporté : ensuite sur ce sable on a posé les terres , qu'on prénoit à la montagne de Sataury. Ces travaux étonnans ont rendu ce terrain d'une superficie plane , & sans aucune pente. Mais combien a-t'il fallu encore apporter de terres nouvelles , & de fumier , pour élever chaque quarré ; afin que les eaux s'écoulassent plus facilement dans le grand Aqueduc ; de peur que tout ce Jardin ne redevint un Etang, ou du moins une Marre bourbeuse , & inaccessible ? La dépense de ce grand Ouvrage , qui a fait tant de bruit , est amplement récompensée par le succès , qui a fait beaucoup d'honneur à *M. de la Quintinie*. Ce fameux Potager est distribué en 32. Jardins , tous fermés de muraille ; & au milieu desquels est un grand Jardin d'environ 80. toises en quarré. *M. de la Quintinie* en donne un plan fort exactement gravé , dans le premier volume de son *Instructions pour les Jardins Fruitiers & Potagers*.

Je n'ai rapporté tout cela, qu'afin de faire voir ce qu'il en coûte, lors qu'on n'a pas à portée un bon fond, pour faire son Jardin; & qu'on est forcé d'adopter une mauvaise terre, au défaut d'une bonne, qu'on ne trouve pas dans son voisinage.

I. Quand on peut choisir une place, pour y former un Jardin, il faut que le fond en soit bon. Et pour qu'il soit tel, il doit avoir les qualités suivantes.

1. La terre ne doit point avoir de mauvais goût; autrement les fruits, & les légumes en tiendroient infailliblement. Les Vins, qui prennent le goût du terroir, sont une preuve convaincante de cette vérité.

2. La terre doit avoir au moins trois piés de profondeur. Les Arbres, pour réussir, aussi-bien que les légumes à longue racine, comme sont les Artichaux, les Beteraves, les Scorfoneres, les Carotes, les Panais, demandent absolument trois piés de bonne terre. Les Salades, les choux, les Verdures, se contentent d'un fond de deux piés.

3. Il faut que la terre soit meuble; c'est-à-dire, facile à labourer, & sans pierres.

4. Il faut qu'elle ne soit ni trop humide, ni trop sèche. La terre trop humide est froide, trop forte, pesante & peu propre à la production des Végétaux. La terre

trop sèche , est sans humeur , trop légère , & demande de grands , & fréquens arrose-mens , qui coûtent excessivement.

II. Il faut qu'un Jardin soit dans une exposition favorable : c'est-à-dire qu'il ait le Soleil le matin , à midi , & au soir. Cet Astre par sa chaleur vivifiante fait monter la sève dans les Plantes , & sollicite les grains , & les Arbres à faire ce devoir qui réjouit , & orne toute la Nature , & d'où nous tirons nos plus délicieuses richesses.

1. L'exposition , qui est au Midi , est la meilleure , & celle qui hâte plus puissamment les Plantes. Elle donne du goût aux légumes , & aux fruits.

2. L'exposition , qui est au Levant , n'est guere moins estimée , que celle , qui est au Midi.

3. L'exposition , qui est au Couchant , passe pour mediocre chez les Jardiniers.

4. Enfin l'exposition , qui est au Nord , d'où souffle des vents si funestes aux plantes & aux Arbres , est absolument réprouvée.

III. Il n'est pas inutile de marquer , que toutes les murailles d'un Jardin doivent être d'environ neuf piés de haut. Sans le secours des murailles , on ne sauroit avoir d'Espaliers , ni de beaux fruits ; & il faut renoncer aux légumes hâtifs , & aux fleurs Printanières.

DE LA NATURE ET DE L'ART. 159
tanieres. Et ce sont là pourtant les grands agrémens d'un Jardin. Comme il faut que rien n'y manque, & qu'on y trouve du hâtif, du tardif, & une abondance même pour les plus dures saisons, les murailles sont nécessaires : soit afin de temperer par un peu d'ombre le grand chaud, qui dans le fort de l'Eté brûleroit les Plantes tendres, & délicates : soit pour les mettre durant les premières nuits froides à l'abri des impitoyables vents du Nord, qui sont la désolation de toutes sortes de Plantes.

IV. Il faut qu'un Jardin ait de l'eau pour les arosemens, afin de le garantir de la sécheresse, qui est la grande ennemie des Plantes. Sans la facilité d'avoir de l'eau on ne peut rien espérer des légumes, qui demandent d'être abondamment humectés ; sur tout durant le Printems & l'Eté, qui sont ordinairement sujets à de grandes chaleurs, & à des hâles dévorans.

On doit compter que les arosemens sont indispensables pendant sept, ou huit mois de l'année. Les pluies ordinaires de l'Eté ne suffisent pas pour un Jardin Potager, ni même pour un Jardin à Fleurs. Les habiles Jardiniers ne se contentent pas non plus des eaux du Ciel pour les Arbres nouvellement plantés, & particulièrement dans les

grands hâles. L'ardeur du Soleil, qui pénétre alors jusqu'aux racines, feroit périr ces nouveaux Arbres, si on ne remedioit pas par les arosemens à cette funeste aridité, qui fait languir, & mourir tout dans les Jardins. Le Profète Roi comprenoit bien que l'eau est l'ame de la Végétation, lorsque représentant l'aridité, & la sécheresse, où il se trouvoit quelquefois par la privation des secours sensibles de la grace, sans laquelle on languit dans l'exercice de la pieté, il comparoit son ame à une terre sans eau. *Anima mea sicut terra sine aquâ.* Ps. 142. Q'est-ce en éfet qu'une terre sans eau?

V. Un Jardin doit être d'un abord facile, pour y transporter commodément l'engrais, qu'il faut tirer des fumiers, qui se font dans les basses-cours.

Tout ce que j'ai dit jusqu'ici en général d'un bon Jardin, se doit apliquer en particulier aux quatre sortes de Jardins, dont je vais parler dans la suite. Ces quatre sortes de Jardins, sont

1. Le Jardin Potager.
2. Le Jardin Fruitier.
3. Le Jardin à Fleurs.
4. Le Jardin de Botanique, ou des Plantes usuelles dans la Médecine.

Or il faut pour tous ces Jardins diférens,

les mêmes avantages, que je viens de décrire. Ils doivent tous également avoir :

1. Un bon fond de terre,
2. Une exposition favorable.
3. Une clôture de murailles de neuf piés.
4. Une eau tout proche, pour les arrosements.
5. Un abord commode, afin d'y porter aisément les fumiers.

Sans tout cela, on ne peut pas se promettre de réussir dans le Jardinage : & l'on n'y pouroit supléer, que par des dépenses exorbitantes, qui ne conviennent pas à beaucoup de personnes. Car pour parler seulement du fond, où l'on se propose de faire un Jardin, s'il se trouve que ce fond soit mauvais, où qu'il n'y ait pas de terre suffisamment, quelle facheuse extrémité n'est-ce pas d'être obligé d'ôter le tuf, l'argille de ce terroir, afin d'y transporter de bonne terre ? C'est sur cela que M. de la Quintinie se récrie fort judicieusement : *Malheur à celui qui se voit réduit à faire la dépense d'un tel transport ! Il arrive à peu de gens de faire une si lourde faute.*

Les anciens n'ont point connu cet expédient : Du moins les Auteurs, qui ont traité du Jardinage, ne disent pas un mot

du transport des terres, pour remplacer celle d'un mauvais fond. Aussi n'appartient-il qu'à des Princes d'avoir recours à ce remède; sur tout pour les grands Jardins. J'ai connu un Particulier, qui, pour avoir donné indiscrettement dans cette nouveauté, introduite depuis peu de tems dans le Jardinage, a tellement dérangé ses affaires, qu'il en a fait tout le reste de sa vie une pénitence des plus humiliantes. En fait de terres portées, il en faut laisser l'entreprise aux Maîtres du Monde. Ils sont en possession de commander aux hommes, de bouleverser les Provinces entières, de mettre en mouvement toute la terre; & c'est à eux uniquement, qu'il sied bien, de corriger, & de forcer même la Nature.

VI. Il est, ce me semble, assez inutile de recommander aux personnes, qui se proposent d'avoir un Jardin, que l'on ne doit pas négliger de lui donner une belle figure. On ne manque point de choisir celle d'un quarré long, quand on a un terrain propre.

VII. On est heureux lors qu'on le trouve de niveau, ou sans une grande pente. Cependant si la pente est considérable, & qu'on n'y puisse pas remédier, sans faire beaucoup de dépense, un Jardinier bien avisé ne laisse pas de s'en servir très-utilement.

Il ne manquera pas de partager cette grande pente en différens espaces , pour en faire autant de terrasses : ce qui produit un effet, qui peut avoir de grands agrémens. Il est vrai que cet expédient oblige à faire une dépense , dont il n'y a pas moyen de se dispenser. Car enfin il faut par de petits murs soutenir ces terrasses , pour les empêcher de s'ébouler. Encore faut-il y ajouter quelques dégrez, pour aller d'une terrasse à l'autre. Mais en récompense ces petits murs peuvent servir à faire de beaux Espaliers ; sur tout si l'exposition en est bonne. De plus ces terrasses sont comme autant de Jardins séparés , dans lesquels on tracera des allées d'une largeur proportionnée à leur longueur.

VIII. Il est de la beauté , & de l'utilité d'un Jardin , que le terrain en soit si bien distribué , qu'il n'y ait pas un pié de terre qui soit inutile. On le partagera , autant qu'il est possible , en quarrés égaux , par des allées nécessaires , & bien placées ; non-seulement pour la promenade , mais encore pour avoir le plaisir de voir & de considérer ce que ces quarrés contiennent.

Il faut nécessairement des allées dans le voisinage des murailles, afin de visiter, & de cultiver les Espaliers , & pour en cueillir les fruits plus commodément.

Ces allées doivent être d'une largeur raisonnable ; & elles le feront , si on les proportionne à l'étenduë du Jardin. Celles qui sont le long des Espaliers , doivent être éloignées de la muraille de trois ou quatre piés , afin que l'on puisse avoir cet espace pour le labour , qu'il faut donner aux Arbres qui y sont placés.

IX. Les labours sont d'une nécessité indispensable dans les Jardins , aussi-bien que dans les Champs. Labourer la terre , c'est la remuer à sa superficie jusqu'à une certaine profondeur ; en sorte que la terre de dessous prenne la place de celle de dessus.

1. Comme la terre des Jardins n'est pas ordinairement pierreuse , ni si forte ; ces labours se font à la bêche , & à la houë. Dans un cas contraire on a recours à la Fourche , &c.

Ces labours se font précisément pour rendre ces terres mobiles & legeres , afin que l'humidité de la rosée , & des pluies , & la chaleur du Soleil les pénètrent plus aisément. Par ce moyen on donne la fertilité aux terres , qui en ont peu , ou bien on l'entretient dans celles qui en ont suffisamment.

2. On doit labourer les terres chaudes & sèches en Eté , un peu devant la pluie ,

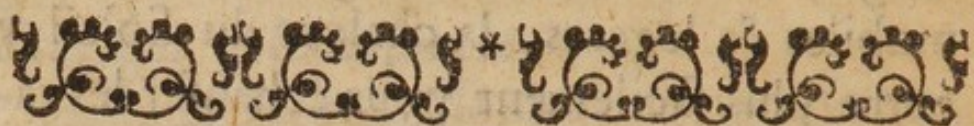
DE LA NATURE ET DE L'ART. 165
ou incontinent après ; supposé qu'il y ait
aparence qu'il en doive encore tomber ;
alors on ne sauroit trop les labourer , ni
trop avant.

Quant aux terres froides , pesantes , &
humides , il ne les faut labourer que dans
les grandes chaleurs , afin qu'étant renduës
mobiles & legeres , la chaleur du Soleil y
entre plus facilement pour échauffer les ra-
cines des Arbres. Ces labours servent mer-
veilleusement à détruire les mauvaises her-
bes , qui volent , & épuisent les sels desti-
nés à la nourriture des Arbres , & de leurs
fruits. Ces méchantes herbes étant mises
au fond de la terre , elles y pourissent , &
lui servent d'un nouvel engrais.

3. Lorsque les Arbres fleurissent , & que
les Vignes poussent , on ne les doit jamais
labourer , parce que les exhalaisons , qui
s'élevent d'une terre nouvellement remuée ,
gâtent les fleurs , & les tendres productions
de la Vigne.

4. C'est une règle générale , qu'aux ter-
res seches & legeres , on doit donner un
grand labour à l'entrée de l'hiver , & un
pareil dez les premiers jours du Printems ;
afin que les pluyes , & l'eau de la fonte des
neiges entrent avec facilité dans ces sortes
de terres , qui ont besoin d'être beaucoup
humectées.

Pour les terres fortes & froides, on ne leur fait qu'un petit labour au mois d'Octobre, pour faire périr les méchantes herbes; & on leur en donne un grand vers le commencement de Mai, quand les fruits sont noués.



C H A P I T R E V I.

La manière d'amender la terre.

Quelque excélente que soit une terre, elle s'use, parce que ses sels s'épuisent par les fréquentes & fortes productions des Plantes qu'on y cultive. Il faut donc réparer cette dissipation, & restituer à cette terre ce qu'elle a perdu en produisant, si l'on veut entretenir sa fécondité, & la rétablir au même état qu'elle étoit, quand on a commencé à la faire travailler à la végétation des graines, des Plantes & des Arbres, dont on lui a confié la nourriture.

A parler proprement, ce n'est point la substance de la terre qui s'use; car enfin quelques amples productions qu'elle fasse, on ne voit point qu'elle déperisse ni qu'elle devienne à rien. Ce n'est que son sel qui

diminuë. Ce sel précieux qui l'anime & qui est le principe de sa fertilité, se trouve épuisé par la nourriture continuelle que cette diligente mere a donné à ses enfans. C'est donc ces sels qu'il s'agit de lui redonner, afin de la rendre aussi fertile qu'elle étoit; & c'est-là ce que nous apellons amender, ou améliorer une terre.

Cette amélioration se fait par le moyen des fumiers. Les Anciens ont parfaitement connu la nécessité de fumer la terre. *Virgile* dans ses *Géorgiques* en recommande sans cesse la pratique. Et il est étonnant qu'il se soit trouvé des gens qui condamnent l'usage des fumiers pour l'amendement des terres, se fondant sur ce qu'*Hésiode* n'en dit rien, quand il parle de la manière de cultiver la terre. Il est vrai que cet Ancien étoit persuadé que le fumier corrompoit l'air & empestoit les Plantes; & qu'on devoit songer plutôt à la salubrité qu'à la fertilité de la terre. Les siècles suivans n'ont point eu d'égard à la délicatesse d'*Hésiode*, & ils se sont entièrement appliqués à communiquer à la terre toute la fécondité dont elle peut être capable. On a fait même de la pratique de fumer les terres, un art, qu'on a nommé *stercoration*; & c'est même par le soin que prenoit un Laboureur de

pratiquer cette *stercoration*, qu'on jugeoit du mérite d'un habile pere de famille.

Ce terme de *stercoration* est tellement consacré chez les Anciens, pour signifier l'art de fumer les terres, que l'on disoit en proverbe parmi les Grecs & les Romains, que les yeux du Maître sont un merveilleux engrais pour un Champ & pour un Jardin : *Optima stercoratio vestigia Domini*. C'est *Plutarque*, qui nous a conservé ces paroles si sensées.

Il n'y a plus aujourd'hui deux partis là-dessus. Tout le monde convient qu'il faut dans l'Agriculture & dans le Jardinage se servir de fumiers, afin de donner la fertilité à un fond qui n'en a pas, ou pour la rétablir par de nouveaux sels dans une terre, qui en est épuisée par des Végétations fortes & continuelles.

Les Anciens ont donné à *Saturne* le nom de *Stercutius*; parce qu'il a le premier inventé l'art de fertiliser la terre par le moyen de la *stercoration*. L'abondance qu'il produisit parmi les hommes en faisant fumer les Champs, a fait dire de son règne que c'étoit les beaux & les heureux jours du monde & le siècle d'or. *Macrob. Saturnal. lib. 1. cap. 7.*

Ces fumiers se tirent des Ecuries, des Etables, des Colombiers & de tous les lieux,

où l'on nourrit des bestiaux & des volailles.

Les excréments des animaux ne contribuent pas les seuls à la composition des fumiers ; toutes les parties de leurs corps, quand elles sont pourries, & même leurs ongles, leur sang, leurs os, engraisent parfaitement bien les terres. On se sert encore utilement des feuilles qui tombent des arbres, & qu'on ramasse dans l'Autonne. Quand elles sont pourries dans quelques égout, ou réduites en cendres, elle font un engrais d'autant meilleur qu'elles sont originaires de la famille des Végétaux. Tous ces sortes de fumiers sont merveilleux pour engraisser & pour échauffer la terre. C'est par leur secours qu'on fait dans les Jardins durant l'hiver, presque tout ce qu'y fait durant l'Eté le grand Astre, qui anime & vivifie toutes choses.

En parlant des fumiers, nous ferions une omission considérable, si nous ne faisions pas mention de la *Poudrette*, qu'on appelle ainsi, afin d'éviter les termes grossiers de matière fécale, ou d'excrément humain, qui peuvent blesser les imaginations délicates. Quoique *M. de la Quintinie* en banisse l'usage dans la culture des Orangers, il est pourtant certain que quand cette *Civette occidentale*, pour me servir du stile honnête

des Chymistes , est employée bien à propos par un homme entendu , après l'avoir sobrement mêlée avec d'autres fumiers , elle peut puissamment contribuer à échauffer la terre & l'exciter à produire des végétations extraordinaires & merveilleuses. Et j'ai remarqué que les Jardiniers qui réussissent le mieux à élever les Plantes étrangères , se trouvent bien de se servir de la Poudrette. Et pourquoi dédaigner de l'employer pour quelques fleurs , dans lesquelles on ne cherche point le plaisir de l'odorat ; & que la Nature n'a parées de si vives couleurs , que pour être le charme des yeux ? Les habiles Fleuristes qui font ordinairement mystérieux , ne se vantent pas de tout ce qu'ils font là-dessus.

Mais il y a des règles , d'où il ne faut pas s'écarter , si on veut tirer un grand profit de l'usage du fumier ; & sans lesquelles , au lieu d'abonner & de fertiliser une terre , on risque à la brûler , & à faire périr tous les Arbres , & toutes les Plantes.

I. Il faut observer qu'il y a des fumiers plus chauds les uns que les autres ; & qu'il y en a pareillement de plus gras , & de plus humides qui ne conviennent pas à toutes sortes de fonds.

II. Si la terre , qu'on veut amender , est

sèche, sablonneuse, on y doit employer les fumiers les plus gras, comme sont ceux de Vache, de Chevaux, de Mulets. Ceux de Cochon sont peu estimés à cause de leur puanteur.

Si la terre au contraire est forte, humide, & pesante, il lui faut donner des fumiers chauds, & légers, comme sont le crotin de Mouton, ce qu'on tire des Colombiers, & des lieux, où l'on nourrit la Volaille. Le Marc de vin est un fumier précieux. Les bouës, qu'on ramasse dans les ruës, sont admirables, lorsqu'elles sont bien employées.

III. La quantité du fumier ne doit être ni trop petite, ni excessive. L'excès est dangereux: comme de n'en pas mettre assez, est un secours, qui pour n'être pas suffisant, devient presque inutile: sur tout dans les terres maigres. L'usage en doit donc être modéré; & tout le secret, c'est de se renfermer dans cette médiocrité, qui doit amender, & échauffer la terre, & non pas l'enflamer, & la rendre brûlante.

On ne peut guère pécher par l'excès dans les endroits des Jardins Potagers, à qui on demande des legumes gros, & bien nourris. Après tout, un habile Jardinier doit connoître le temperament de la terre, qu'il

veut amender ; afin d'y donner de l'engrais , à proportion du besoin qu'elle en a , & de ce qu'il lui demande.

IV. Le tems propre pour fumer les terres , c'est depuis le commencement de Novembre , jusque vers le milieu de Mars. La fin de l'Autonne , & tout l'Hiver sont uniquement destinés à faire les utiles amendemens ; parce que les fumiers ayant besoin d'être consommés , afin que le sel , qui y est contenu , pénètre la surface de la terre , il est besoin , pour cette consommation parfaite , des pluies abondantes de l'Autonne , & de l'Hiver , qui achevent heureusement de pourrir le fumier , & de répandre la substance saline dans les endroits , d'où les Plantes tirent leur nourriture.

V. Il faut bien se garder de mettre le fumier trop avant dans la terre ; d'autant que les humidités , qui dissolvent les sels , les emportent avec elles trop bas , & dans des endroits , où les racines ne pénètrent point. Alors le fumier est absolument inutile. Le fumier doit donc se répandre à la superficie de la terre : faire autrement , ce seroit tomber dans l'absurdité , d'une blanchisseuse , qui mettroit ses cendres au fond du cuvier , au lieu de les répandre au dessus du linge qu'elle veut dégraisser. C'est ainsi que s'ex-

plique fort sensément *M. de la Quintinie*.

Enfin on parvient à la perfection de l'Art de fumer, si on employe le fumier, de telle sorte qu'on rende la terre mobile, afin de lui faire recevoir le bénéfice de la rosée, & de la pluie. Cette observation est de la dernière importance, & on ne la doit jamais perdre de vue.

VI. *M. de la Quintinie* ne veut point de fumier pour les Arbres, si on cherche à avoir des fruits de bon goût. *Nul fumier, dit-il, pour les Arbres. Je n'en veux point du tout.* Sa raison est que pour peu qu'une terre soit bonne, elle l'est assez, pour nourrir des Arbres, dont on espere du fruit, qui soit agréable au goût. On a en effet observé qu'un Vigneron, qui fume bien ses Vignes, ne fait pas d'excellent vin. Il est vrai qu'il en a une plus grande quantité : mais la question est de savoir, si on lui doit sacrifier la qualité, le mérite du bon goût du vin. J'ai souvent ouï dire dans les pays de Vignobles ; *Vive le vin d'un mauvais ménager* : parce qu'en négligeant de mettre de l'engrais à ses Vignes, il en reçoit peu de vin : mais ce peu est exquis, & délicieux. Il est certain qu'il vaut incomparablement mieux avoir moins de fruits, qui soient savoureux, que d'en avoir beaucoup d'insipides.

Mais en refusant les fumiers aux Arbres, on n'a pas dessein de les priver de tout secours. On leur accorde volontiers les terres de gazon, & plus particulièrement les terres, qui se trouvent au-dessous du gazon. Ce sont des terres neuves, qui n'ont jamais été travaillées, & qui ont encore toute la fertilité qu'elles tiennent de la Nature. De terres semblables, on n'en sauroit trop mettre au pié des Arbres : & le Jardinier n'est pas longtems à s'apercevoir, qu'elles n'y ont pas été transportées inutilement.

VII. Quand on a répandu le fumier également sur la superficie de la terre, il le faut enterrer, de manière qu'il ne paroisse plus au-dehors : & cela se fait par un bon labour d'environ neuf à dix pouces de profondeur ; & non pas plus avant, de peur de le mettre hors de la portée des racines des Plantes, qu'on veut élever.

VIII. Pour échauffer, & améliorer les champs où l'on veut semer du Blé, outre toutes les sortes de fumiers, & même les excréments de l'homme, qu'on y employe fort utilement, on se sert encore de la Marne, qui est une terre fossile, grasse, & très-propre à rendre les terres merveilleusement fécondes. Cette Marne se tire de carrières qu'on perce dans la terre, & qui sont souvent très-profondes.

Lors

Lors qu'on a tiré la Marne de la carrière, on la répand sur la terre ; & puis quand les pluies abondantes en ont fait la dissolution, & qu'elle est comme pulverisée par le beau tems, on la mêle avec la terre par le moyen du labour.

Comme la Marne est fort brûlante, il se faut bien garder de communiquer cet amendement avec excès. Et après tout, quelque mesure qu'on puisse prendre, il arrive toujours que la première année, elle détruit une partie du Blé par son extrême chaleur : & ce n'est proprement que dans les années suivantes, qu'on goûte le plaisir de recueillir de belles & abondantes Moissons, d'une terre marnée. *Palissy* ne parle qu'avec enthousiasme du profit qu'on peut tirer d'un sage emploi de la Marne : & c'est presque à ce seul usage de la Marne, qu'il fait consister le secret, qu'il promet pour augmenter considérablement le revenu des biens de la campagne, & pour s'enrichir promptement.

Lors qu'un champ est bien marné, c'est du moins pour quinze ans.

*Terre préparée pour les Arbres, & pour les
Plantes Exotiques.*

Ce seroit en vain qu'on nous apporteroit des Graines, des Plantes, & des Arbres de

Climats si différens , & si reculés du nôtre , si on ne leur donnoit pas ici une terre à peu-près pareille à celle , d'où ces Végétaux rares sont originaires. De là vient , que l'on a tant de peine à élever en France la plupart des Plantes , qui nous viennent des Indes , soit d'Orient , soit d'Occident. Il faut une application terrible , pour les apprivoiser avec nous. Toujours fières des avantages de leur Patrie , elles ne cessent presque jamais de nous montrer un air triste , farouche , & dédaigneux , quelque bon traitement , que nous leur puissions faire. L'aliment que nôtre terre leur présente , est à la vérité bien moins délicat , & piquant que celui qu'elles trouvoient dans la terre des Indes ; aussi ne le prennent-elles que par force , & avec dégoût : & quelques-unes de ces Plantes , accoutumées aux alimens délicieux d'Orient , ou d'Occident , prennent souvent le parti de se laisser mourir d'inanition , plutôt que d'ouvrir la bouche de leurs racines aux sucres nourriciers de nos terres Septentrionales.

Quelques Curieux , en matière de Jardinage , ont cherché à traiter ces Plantes selon leur goût , & se sont étudiés à préparer une nourriture convenable à l'humeur , & au tempérament de ces illustres étrangères : &

DE LA NATURE ET DE L'ART. 177
ils osent bien se flater de n'avoir pas perdu
leur peine, & leur tems. Voici la terre
qu'ils ont composée, pour nourrir les Ar-
bres, & les Plantes Exotiques.

I. Pour les Plantes.

On prend pour exemple, cent livres de
Terreau : c'est le vieux fumier, qui a tra-
vaillé, & qui est devenu une terre très-mo-
bile. Ils y ajoutent 50. livres de feuilles
d'arbres bien pouries : 20. livres de Pou-
drette ; c'est la Civette Occidentale des
Chymistes : On laisse putréfier ces choses
ensemble. Après quoi on y mêle 40. livres
de Marc d'Olives ; & 30. livres de chaux.
On laisse bien fermenter toute cette matiè-
re durant deux mois. Cela fait, on en met
un tiers avec la meilleure terre, qu'on puis-
se trouver dans les environs. On en remplit
des pots & des caisses ; où les Arbres étran-
gers ne manqueront pas de faire tout ce
qu'ils faisoient chez eux, dans les terres ni-
treuses de l'Orient, du Midi, & de l'Oc-
cident.

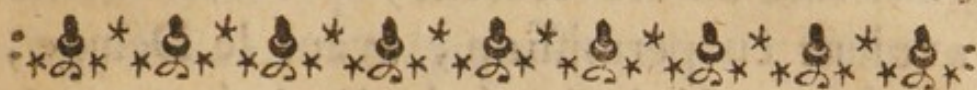
II. Pour les Plantes.

On prend 20. livres de feuilles d'arbres ;
40. livres de vieux fumier de Vache ; 2. li-

vres de rogneures de corne de pié de cheval ;
4. livres de Marc d'olives , ou de raisin ;
de sable blanc , autant qu'il en faut , pour
donner à tout cela un corps tel qu'a ordi-
nairement une bonne terre ; 4. livres de
Tartre en poudre ; deux livres de Nitre fixé.
Laissez fermenter tout cela durant quelques
mois. Mêlez de cette composition avec
autant de bonne terre du pays ; & les Plan-
tes étrangères y pousseront avec plaisir , &
fleuriront à l'admiration.

Fixation du Nitre.

Le Nitre , ou le Salpêtre , qui est la même chose , se fixe ainsi. On le met dans un creuset , qui soit grand & fort : On place ce creuset entre les charbons ardents : & quand le Salpêtre est fondu , on y jette une cueillerée de charbon grossièrement pulvérisé. Il se fait une grande flame , & une détonnation. Quand cela est passé , on y jette de nouveau charbon ; & on continuë jusqu'à ce que la matière ne s'enflame plus. Alors versez ce Nitre dans un mortier bien chaud ; & le mettez en poudre. Cela suffit pour l'usage de la Végétation , dont il est ici question.



CHAPITRE VII.

Le Jardin Potager.

DAns toute l'Ecriture Sainte, il ne se trouve aucun exemple, que les hommes avant le Déluge aient mangé de la chair des Animaux : mais il y est expressement marqué, par des paroles plus lumineuses que les rayons du Soleil, qu'ils vivoient des Plantes, & des fruits que la terre produit : *Je vous ai donné*, dit DIEU à nos premiers Parens, *toutes les Herbes, . . . & tous les Arbres, . . . afin qu'ils vous servent de nourriture.* Genes. chap. 1. V. 29. Et ce n'est qu'après le Déluge, que Dieu donna la permission aux hommes de se nourrir de la chair des Animaux : *J'ai mis entre vos mains tous les Poissons de la Mer : nourrissez-vous de tout ce qui a vie & mouvement : je vous ai donné toutes ces choses, comme les Légumes, & les Herbes de la Campagne : j'excepte seulement la Chair mêlée avec le Sang, dont je vous défend de manger.* Genes. ch. 9. V. 2. 3. & 4. Cependant S. Chrysostome Homil. in Genes. 27. & plusieurs autres savans Interprètes de

l'Ecriture Sainte croient, que les hommes avoient eu permission, avant le Déluge, de se nourrir de la chair des Animaux : & au moins, de ceux, dont ils faisoient des Sacrifices au Dieu éternel. Et il y a bien de l'aparence qu'*Abel*, qui étoit Pasteur de Brébis, ne les nourrissoit pas, pour en avoir seulement la laine.

Ce qu'il y a de certain, c'est que Dieu plaça nos premiers Parens, dit *M. Vossius*, dans un Jardin, afin de le cultiver, & d'en tirer leur nourriture ; & non pas auprès d'une Boucherie, pour égorger des Animaux : ce qui ne rend pas peu recommandable, ajoûte ce Savant, la culture des Jardins, à laquelle nous sommes destinez par l'ordre de Dieu. *Le Seigneur mit l'homme dans un Jardin délicieux, afin qu'il le cultivât, & qu'il le gardât. Il lui fit aussi ce commandement, & lui dit : Mangez de tous les Fruits du Paradis : Mais ne mangez point du Fruit de l'Arbre de la Science du Bien, & du Mal. Genes. chap. 2. v. 15. 16. & 17.* Voilà l'auguste origine de l'Agriculture, & du Jardinage.

Mais comme, depuis le peché d'Adam, la terre a été maudite, & que nous n'en tirons de quoi nous nourrir, qu'avec beaucoup de travail ; & qu'elle produit depuis ce tems-

là des épines, & des ronces : *Maledicta terra in opere tuo..... Spinas & tribulos germinabit tibi. Genes. cap. 3. V 17. & 18.* Les hommes ont été contrains de s'apliquer à travailler la terre : *ut operaretur terram*, pour en extirper les mauvaises Plantes, qui étoient inconnuës dans l'état d'innocence, & pour la forcer à nous produire celles, dont nous tirons nôtre subsistence. C'est à quoi tout le Gentre humain s'est ocupé depuis les premiers jours du Monde; & nous allons donner dans la suite ce que l'expérience de tous les siècles a fait découvrir de règles, pour réussir dans la culture des Plantes. Il s'agit ici de celles, que l'on nomme *Potagères*, parce que les Cuisiniers en font entrer la plûpart dans les Potages.

A R T I C L E I.

Catalogue des Plantes, qui se cultivent dans le Jardin Potager.

Entre les Plantes, qui font partie de nos alimens, il y en a plusieurs, dont la culture appartient aux Laboureurs, & que l'on ne renferme point dans les Jardins. Telles sont, pour exemple, les Plantes qu'on nomme *alimentaires*; comme le Froment, le Seigle, l'Orge, l'Avoine, le Ris, le Millet,

le Blé de Turquie, &c. Tout ce que nous avons dit sur la Multiplication du Blé, se doit apliquer à toutes ces sortes de grains, qui se sement, & se recueillent dans les Champs, & qui sont l'objet de l'Agriculture. Je ne suis point entré dans le détail du Labourage; sur quoi il faudroit plutôt consulter les gens de la Campagne, que de se mêler de leur en faire des leçons. Ils savent là-dessus tout ce qu'il leur importe de savoir. Il y a plus de trois mille ans que les hommes sont suffisamment informés de toutes les particularités, qui apartiennent à l'art de labourer la terre. Les Grecs en atribuent l'invention à Cérès, ou à Triptolème: mais Moïse, qui vivoit avant Cérès, & Triptolème, avoit prescrit longtems avant eux, des Loix touchant l'Agriculture. Dans le Chap. xxii. V. 10. du Deutéronome, il défend de labourer avec un bœuf, & un âne atelés ensemble. C'est donc visiblement donner dans des inutilités, que de décrire tout l'atirail du labourage. Aussi me suis-je borné dans les secrets de la multiplication du Blé, qui est le principal point de vûe de l'Agriculture, à ne donner que ce que les Physiciens ont découvert par le raisonnement, & par l'expérience, de capable de produire cette multiplication si importante, que les illustres Sa-

DE LA NATURE ET DE L'ART. 183
vans de la Société Royale d'Angleterre , se
sont tant de fois proposés de perfectionner.

Quant à la culture des Jardins , il est cer-
tain , que les Anciens n'y ont pas été fort
intelligens ; & que ce n'est que dans ces
derniers tems , qu'on a commencé de bien
entendre l'art d'embellir , & de faire am-
plement fructifier les Jardins : Et l'on peut
dire , que de tous les Arts , qui se sont per-
fectionnés dans nôtre siècle , le Jardinage
n'est pas celui , où l'on a fait moins de pro-
grès. Il me semble , que c'est ici le lieu de
donner un Catalogue des Plantes *Potagères*,
par ordre alphabetique ; afin de voir tout
d'un coup de quoi il est question dans la
culture du Jardin Potager. A la verité le
nombre en est fort grand : mais je me ren-
ferme à ne donner que le nom des Légumes,
qui se trouvent actuellement au Potager du
Roi à Versailles.

*Liste des Plantes Légumineuses du Potager
du Roi à Versailles.*

A Bfinte.
Ail.

Anis.

Artichaux , { verts.
violets.

Asperges.

Basilic.

Baume.

Beteraves.

Bonne - dame.

Bourache.

Branche - ursine.

Buglose.

Capres , { ordinaires.
capucines.

Cardons d'Espagne.

Carotes.

Celeri.

Cerfeuil , { musqué.
ordinaire.

Champignons.

Chéruiis.

Chicorée Blanche , { frizée.
commune.

Chicorée sauvage.

Chicons.

Choux , { Pommés.
fleurs.
Paucaliers.
de Milan.
frizés.
Verts.
Blonds.
Violets.
à la grosse côté.

Ciboule.
 Citrouille.
 Cives d'Angleterre.
 Concombres.
 Coriandre.
 Corne de cerf.
 Cresson Alenois.
 Echalotes.
 Epinars.
 Estragon.
 Fenouil.
 Fèves.
 Fraizes.
 Guimauves.
 Haricots.

Laituës,	{	à Coquille.
		de la Passion.
		La Crépe blonde.
		La Crépe verte.
		La petite rouge.
		La Courte.
		La Royale.
		La Bellegarde.
		La Gennes.
		La Perpigniane.
		D'Aubervilliers.
		La Capucine.
		L'Impériale.
La Romaine.		

Lavande.

Marjolaine.

Mâches.

Mauves.

Mélisse.

Mélons.

Navêts.

Oignons { blancs.
rouges.

Oseille { grande.
petite.
ronde.

Panais.

Passé-pierre.

Perfil, { commun.
frisé.
de Macédoine.

Pimprénelle.

Porrée.

Pois de toutes les sortes.

Porreaux.

Potirons.

Pourpier, { vert.
doré.

Raves.

Réponses.

Rocamboles.

Romarin.

Rue.

Salfifix, $\left\{ \begin{array}{l} \text{communs.} \\ \text{d'Espagne, \& que l'on} \\ \text{nomme Scorfonneres.} \end{array} \right.$

Tim.

Tripe-Madame.

Violettes.

C'est à ceux qui se proposent de faire, ou qui ont déjà un Jardin Potager, à se régler sur le nombre de Plantes, qu'ils desireront de cultiver. Il faudroit avoir un vaste terrain, si l'on vouloit s'atacher à tous les légumes, que je viens de nommer. Il sied bien à un grand Roi d'étaler sa magnificence dans ses Palais, & dans ses Jardins : mais il ne convient pas à un Particulier de se mesurer avec les Maîtres du Monde. On compte jusqu'à quatorze sortes de Laituës dans le Potager du Roi : Un riche honnête homme ne se peut-il pas contenter d'en avoir de six, ou sept espèces ? Seroit-ce pour lui une modération si mortifiante, de n'en pas avoir de toutes les quatorze sortes ? Faudroit-il à cette occasion apeller à son secours la Raison, & la Religion, pour lui faire supporter patiemment le chagrin, de ne voir pas dans ses Parterres toutes les Laituës particulières ? Franchement, quand on ne fait pas se borner, on ne mérite pas

d'être heureux ; & même on ne le peut jamais être. La cupidité , qui n'a ni règle , ni mesure , ne dit jamais : c'est assez. Je lis toujours avec un nouveau plaisir , l'agréable inscription , où un Solitaire , enchanté de ses petits Jardins , représente très-naïvement la douceur de son état. Celui-là , dit l'Inscription , est assez riche , qui ne manque point de pain. Sa situation est digne d'envie , s'il ne s'abaisse point à servir les Grands. Soins piquans de la vie civile , je vous dis un adieu éternel. Sabbas Solitaire , content de se posséder soi-même , cultive tranquillement ces petits Jardins. S'il est pauvre ; s'il est riche ; s'il a le cœur bien placé , c'est à toi , Lecteur , d'en juger. *Satis dives , qui non indiget pane : Satis potens , qui non cogitat servire. Sabbas Cast. Solitarius se ipso contentus hos securus incolit hortulos : Pauper , an dives : si cordatus est , cogita. Joan. Jacob. Hofmann. Lexic. Univers. ad Verbum HORTUS.*

Ce Catalogue de Plantes Potagères , que je viens de donner , est un amas confus , qui compose plutôt une espèce de forêt , qu'un Jardin. Répandons quelques lumières sur ce cahos de Plantes , qu'il faut débrouïller , & tâchons de les réduire sous des titres particuliers , qui nous servent , comme d'une introduction méthodique , dans la

DE LA NATURE ET DE L'ART. 189
culture du Jardin Potager. C'est ce que je
vais faire, ce me semble, très-heureusement;
en les rangeant à-peu-près dans l'ordre, où
les a mises *M. de la Quintinie*. Cet ordre est
de rassembler, dans la même classe, tou-
tes les Plantes, qui demandent d'être cul-
tivées de la même manière. Car enfin il
faut observer que l'on ne traite pas d'une
même façon, toutes les Plantes Potagères.
Les unes se transplantent, les autres restent
toujours au même lieu, où l'on les a sémées.
Quelques-unes viennent de Graine, quel-
ques autres se multiplient de Bouture, de
Rejettons, de Marcotes..... Je puis di-
re qu'en distribuant ainsi les Plantes, je po-
se par avance, & tout d'un coup les fonde-
mens du Jardinage, j'établis les premiers
Principes de ce bel Art, & j'ouvre une vaste
carrière, où il ne sera plus difficile d'entrer,
& de courir avec succès.

I. Je mets dans le premier rang les Plan-
tes qui se sèment pour demeurer en place,
& qu'on ne transplante point. Telles sont

Les Raves.

Les Béteraves.

Les carotes.

Les Panais.

Les Chervis.

Les Navets.

Les Mâches.

Les Réponses.

Les Scorfonnières.

Les Salfifix.

L'ail.

Les Cerfeuil.

Le persil.

La Corne de Cerf.

La Chicorée Sauvage.

Le Cresson Alenois.

Les Epinars.

Les Pois.

Les Fèves.

L'Oignon.

La Ciboule.

Les Echalotes.

Les Laituës à couper.

La Primprenelle.

La Porrée à couper.

Le Pourpier.

L'Oseille.

II. Voici les Plantes que l'on sème, afin
de les transplanter ensuite :

Les Cardes de Porée.

Le Céleri.

Les Chicorées Blanches.

Les Laituës à Pommer.

Les Choux.

Les

Les Melons.

Les Concombres.

Les Citrouilles.

Les Potirons.

Les Porreaux.

III. Il y a des Plantes, qu'il est indifférent de laisser en place, après les avoir semées; ou de les transplanter; parce qu'elles réussissent bien de toutes les deux façons.

Les Asperges

Le Basilic.

Le Fénoüil.

L'Anis.

La Bourache.

La Buglose.

Les Cardons.

Les Capres-capucines.

La Ciboule.

La Sarriète.

Le Tim.

Le Cerfeüil musqué.

IV. La quatrième Classe des Plantes du Jardin Potager, sont celles, qui se multiplient sans être semées; parce qu'elles font de grosses touffes, qu'on sépare, & dont on fait des Plantes en les transplantant.

L'Alleluia.

Les Cives d'Angleterre.

Les Violettes.

Les Artichaux.

Le Baume.

L'Oseille ronde.

La Tripe-Madame.

L'Estragon.

La Mélisse.

Les Fraisières.

Les Framboisiers.

La Lavande.

La Sauge.

Le Tim.

La Marjolaine.

Le Laurier.

La Vigne.

Le Figuier.

V. Les Plantes suivantes se transplan-
tent ; & alors on coupe une partie de leurs
feuilles, & de leurs racines.

Les Artichaux.

Les Porrées.

Le Porreau.

Le Céleri.

VI. A l'égard de ces Plantes-ci, il suffit
d'en rafraichir un peu les racines, sans rien
couper aux feuilles.

Les Chicorées.

La Sariète.

L'Oseille.

Les Laituës.

L'Alleluia.

Les Violettes.

Le Basilic.

La Bonne-dame.

La Bourache.

La Buglose.

Les Capres-capucines.

Les Choux.

L'Estragon.

La Passe-pierre.

Les Fraisières.

La Marjolaine.

Les Melons.

Les Concombres.

Les Citrouilles.

Les Potirons.

VII. La septième Classe est des Plantes qu'on nomme vivaces, parce qu'elles passent l'Hiver, qu'elles produisent plusieurs fois dans la même année, & qu'on les peut laisser subsister pour l'année suivante.

L'Oseille.

La Patience.

L'Alleluia.

Le Fénouil.
La Pimprenelle.
Le Cerfeuil.
Le Persil.
Le Persil de Macédoine.
La Chicorée sauvage.
Le Baume.
L'Estragon.
La Passe-pierre.

VIII. Voici quelques autres Plantes ,
qui ne produisent qu'une fois l'an , & qui
subsistent durant plusieurs années.

Les Asperges.
Les Artichaux.

IX. Il y a des Plantes qui périssent, après
vous avoir donné leurs productions.

Les Laituës de toutes les espèces.
La Chicorée ordinaire.
Les Pois.
Les Fèves.
Les Cardons.
Les Melons.
Les Concombres.
Les Citrouilles.
Les Oignons.
Les Porreaux.
Le Céleri.

La Bonne-Dame.

Les Beteraves.

Les Garotes; & généralement toutes les Plantes, qui n'entrent dans nos usages, que par leurs racines.

X. Plantes qui ne se multiplient point de graines, soit parce que quelques-unes n'en ont pas; soit parce qu'il est plus prompt de les provigner par réjettons, trainasses, boutures, marcotes.

Ail se multiplie par des espèces des caieux, qui se forment au pié en manière d'Oignon. Ces caieux se nomment aussi *gouffes d'Ail*. On les met en terre en Mars, ou en Avril.

L'Alleluia se multiplie par des trainasses, ou réjettons, qui sortent du pié, comme il en sort aux Fraisières, & aux Violiers.

Les Artichaux ne se multiplient guère, que par des œilletons, qu'on trouve autour du pié de la Plante. On sépare ces œilletons, & on les transplante vers le commencement du mois d'Avril. Au reste on pourroit absolument multiplier les Artichaux avec la graine, qui se trouve au fond des pommes d'Artichaux, quand on les laisse fleurir, & secher.

Le Baume ne se multiplie, qu'avec des trainasses, ou par boutures.

Les Cives d'Angleterre se multiplient par des petits réjettons, qu'on trouve autour de leur touffe, & que l'on replante.

Les Echalotes se multiplient de gouffes, qui viennent autour du pié.

L'Estragon ne se multiplie que de trainasses, ou de boutures.

Les Fraisières, soit blancs, soit rouges, aussi-bien que les Caprons, ne se multiplient que par des trainasses, qui sont des manières de filets rampans sur la terre, & qui prennent aisément racine à l'endroit des nœuds qu'on y voit.

Les Framboisiers, tant les blancs que les rouges, ne se multiplient, que par des réjettons d'un an, & qu'on replante au Printems.

Les Groseilliers, ou blancs, ou rouges, se multiplient par des réjettons, qui viennent du pié, ou bien de boutures, qu'on transplante au Printems.

L'Hisope ne se multiplie que par des réjettons.

La Lavande se multiplie de graine, & de vieux piés replantés.

Le Laurier se multiplie de graine, & aussi par marcotes.

La Melisse ne se multiplie que de trainasses, & de boutures.

L'Oseille ronde ne se multiplie, que par réjettons, ou par trainasses.

La Ruë, quoi qu'elle fasse de la graine, ne se multiplie que par la voye des boutures, & des marcotes.

La Rocambole se multiplie par gouffes, & de graines.

Le Romarin se multiplie de graines, & de branches un peu enracinées.

La Sauge se multiplie aisément par des réjettons, qu'on tire du pié, & qui doivent être un peu enracinés.

Le Tim, qui se peut multiplier par le moyen de sa graine, se provigne plus promptement par la voye des réjettons enracinés, qu'on sépare du pié.

La Tripe-Madame se multiplie de réjettons, qui reprennent fort facilement. On en fait aussi venir de graine.

Les Violiers, soit doubles, soit simples, se multiplient ordinairement de réjettons, quoi que ces Plantes fassent des graines.

XI. Plantes qui se multiplient de graines.

L'Absinte.

L'Ache.

L'Anis.

Les Asperges.

Le Basilic.

Les Beteraves.
Le Blé de Turquie.
La Bourache.
La Buglose.
Les Capres-capucines.
Les Cardes de Porrée.
Les Cardons d'Espagne.
Les Carotes.
Le Céleri.
Le Cerfeuil.
Les Chérui.
La Chicorée blanche.
La Chicorée sauvage.
Les Choux.
Les Ciboules.
Les Citrouilles.
La Corne de Cerf.
Les Concombres.
Le Cresson Alenois.
Les Epinars.
Le Fénoüil.
Les Féves.
Les Guimauves.
Les Laituës.
La Lavande.
Le Laurier commun.
La Marjolaine.
Les Mâches.
Les Mauves.

Les Melons.

Les Navets.

L'Oignon.

L'Oseille grande ; & l'Oseille petite.

Les Panais.

La Passe-pierre.

Le Persil commun.

Le Persil de Macédoine.

La Pimprenelle.

La Poirée.

Les Pois.

Les Porreaux.

Les Potirons.

Le Pourpier , soit vert , soit doré.

Les Raves.

Les Réponses.

La Ruë.

La Rhubarbe.

La Rocambole.

Le Romarin.

La Roquette.

Les Scorfonneres.

Les Salsifix.

La Sariète.

Le Tim.

La Tripe-Madame.

OBSERVATION.

Il faut remarquer qu'il y a plusieurs de

ces Plantes , dont nous venons de voir les différentes Classes , que l'on multiplie , par Marcotes , par Réjettons , & par Boutures. Il faut enseigner , comment cela se fait.

1. *Multiplier les Plantes par Marcotes.*

On choisit , dans une Plante , ou dans un Arbre , une branche forte , vigoureuse , & la plus propre à être marcotée. On fait , vers le bas de cette branche , une entaille : & dans cette entaille on fait entrer un peu de terre fine. Cela fait , on couche cette branche trois , ou quatre pouces dans la terre , où l'on l'arête par un petit crochet de bois.

Lorsque cette branche est enracinée , on la sépare de la Plante , dont elle faisoit partie : on la transplante ailleurs avec un plantoir de bois : & alors elle commence à être une nouvelle Plante. Il seroit bon , quand on la lève , de laisser aux nouvelles racines le plus de terre qu'il est possible ; parce que la Marcote transplantée , reprend plus promptement.

Lorsque les branches , dont on veut faire des Marcotes , ne peuvent se courber ni être abaissées dans la terre , sans risquer de les rompre on se sert d'un cornet de fer blanc , où l'on fait entrer la Marcote , &

qu'on remplit ensuite de bonne terre. On attache ce cornet à quelque branche, ou à quelque autre chose, afin de le tenir suspendu en l'air. S'il fait alors de grands hâles, il faut durant quelques jours défendre les Marcotes, soit nouvellement faites, soit nouvellement transplantées, des ardeurs impitoyables du soleil.

2. Multiplier les Plantes par Réjettons.

Un Réjetton, c'est une branche, qui sort du pié d'une Plante, & qu'on en sépare, pour faire une nouvelle Plante. S'il se rencontre quelques petites racines au bas du Réjetton, on le nomme *Réjetton entraciné* : & alors on est presque assuré, qu'il reprendra. S'il n'y a point de racines on l'appelle *Réjetton non entraciné* ; & dans ce cas, on ne peut pas se flater d'un succès immanquable ; parce que ces sortes de Réjettons ne prennent pas quelquefois racine. Il y a pourtant des Plantes, dont les Réjettons ne manquent presque jamais : comme sont ceux des Groseilliers, des Framboisiers, &c.

3. Multiplier les Plantes par Boutures.

Une Bouture, c'est une branche, qu'on prend dans une Plante, dans un Arbre, ou dans un Arbrisseau, & qu'on fiche, sans

autre cérémonie , en terre. On doit choisir les branches , qui ont le plus d'apparence de vivacité. Il est important de les planter encore tout fraîches. L'Osier ne manque quasi jamais à reprendre de Bouture. Quelques Curieux , bien entendus en fait de Végétation , laissent tremper durant quelques jours leurs Boutures dans de l'eau ; & j'estime , que cette pratique est excélente , pour les déterminer à faire plus vite des racines.

Le succès seroit infaillible , si l'on mettoit ces Boutures dans des fioles pleines d'eau , & bien exposées au Soleil : En changeant l'eau tous les jours dans les grandes chaleurs , on seroit assuré de leur voir bientôt jetter de petites racines ; & que la transplantation , qu'on en feroit ensuite , auroit tout l'effet , qu'on peut désirer. C'est ce que j'ai expliqué amplement dans mes *Principes sur la Végétation*. Tom. II. chap. I. pag. 1.

Il s'agit maintenant de la culture de toutes ces Plantes Potagères ; & sur tout de désigner le tems de l'année , où il les faut semer , & transplanter , pour en tirer de belles , & avantageuses productions.

Si je parlois de chaque légume en particulier , comme a fait *Mizaldus* , dans son

Excélent Livre de *Hortorum curâ*; cela demanderoit beaucoup d'étendue, & obligeroit à des réditions continuelles, & ennuyeuses. Il faut laisser ces insipides détails à ceux qui veulent faire un gros Livre, à la vûe duquel on ne manque jamais de se récrier : *Rudis, indigestaque moles.*

Mais afin de ne laisser rien à souhaiter de tout ce qui est nécessaire pour la culture du Jardin Potager, je rassemble tous les soins, & tous les détails, où un Jardinier diligent doit entrer, sous le titre de chaque mois de l'année. Tout d'une vûe on découvre tout ce qu'il est à propos de faire dans chaque saison. Et quand il s'agit d'une Plante, qui demande une culture plus délicate, & plus suivie, j'en donne toute la pratique de suite, & détaillée, jusqu'aux moindres particularités. C'est, pour exemple, ce que je ferai à l'égard des Melons, qui demandent une plus grande attention : Et pour executer mieux cela, quand la matière est trop ample, j'en fais un article exprès & séparé. Il en sera de même pour les Orangers, pour la Vigne, & pour la taille des Arbres Fruitiers. C'est ce que je suis obligé de faire, afin de ne pas interrompre, par des discours d'une longue étendue, la suite des XII. Mois de l'année du Jardinier.

A R T I C L E II.

L'Année du Jardin Potager : Ce qu'il y faut faire ; & ce que l'on en doit recueillir dans chaque Mois.

J A N V I E R.

ON laboure le Jardin , si la gelée n'y met pas d'obstacle.

On fait des couches de fumier , pour y semer des Concombres hâtifs, des Melons, des raves , des Laituës , du Cerfeuil , du Cresson.

Comme l'Estragon , le Baume , & les Cives ne se multiplient point de graine , on en plante des réjettons , trainasses , ou boutures sur la couche , de la même manière , qu'on les met en pleine terre.

Il faut remarquer que tout ce qui se sème dans ce tems-ci , doit être mis sous des cloches de verre , ou sous des châssis ; & sur des couches de fumier.

I. Comment on fait les couches de fumier.

I. On ne fait des couches , qu'avec du grand fumier de Cheval , ou de Mulet. Ce fumier doit être neuf : c'est-à-dire , qu'il doit être employé dans le tems , qu'il sort de dessous les Chevaux.

2. On donne quatre piés de largeur à une couche : Quant à la longueur elle est arbitraire.

3. Il faut que cette couche soit placée à un bon abri , & dans une belle exposition.

4. La hauteur du fumier doit être d'environ deux , ou trois piés. On ne sauroit manquer de la tenir haute ; parce qu'elle baisse toujours insensiblement.

4. On met sur ce fumier un demi pié de terreau , qui est un fumier si vieux , qu'il est absolument changé en une terre noire , meuble , legere , sans avoir aucune aparence de ce qu'il a été dans son origine.

C'est dans ce terreau , qu'on dépose les graines des Plantes , qu'on veut rendre hâtives.

Quand la couche est ainsi disposée , on la laisse se ralentir durant sept ou huit jours , après lesquels sa plus grande chaleur est passée. Ce qui doit être ainsi , parce que la chaleur en est d'abord si violente , qu'elle brûleroit les graines , qu'on y semeroit.

Lors que la chaleur est modérée , & que le terreau est bien dressé , on y sème ses graines , ou à plain champ , ou par rayons.

II. Semer par Rayons.

On trace , sur le terreau de la couche ,

de petites rigoles droites , & profondes de deux pouces , dans lesquelles on sème fort dru la graine , qu'on couvre ensuite avec un peu de terreau , en le répandant doucement dessus. On entend de reste ce que c'est que semer à plain champ.

On met aussi-tôt après , sur ces graines , des cloches de verre , pour conserver la chaleur de la couche , & pour mettre les semences à l'abri du froid , qui les empêcheroit de germer , & de végéter.

Si on s'aperçoit que la couche se refroidisse , il la faut réchauffer de tems en tems , en mettant à l'entour un fumier tout neuf.

Ces couches , & ces cloches ne sont point nécessaires dans les climats chauds. Tout y vient à plaisir , sans ces secours , que la froidure mortelle aux Plantes , nous a fait inventer , afin de corriger les incommoditez , où elles sont exposées dans les climats Septentrionaux. Mais avec les couches , & les cloches , il n'est point de Plantes si délicate , & si ennemie du froid , qu'on ne détermine à vivre dans nos Jardins.

Quelquefois , pour soutenir la chaleur , & l'action de ces couches de fumier , on couvre les cloches de grand fumier sec , ou bien de paillassons : & par là on met les Plantes en état de subsister malgré les plus grandes gelées.

Lors

Lors qu'on veut faire la dépense d'avoir des Chassis de verre, qui sont comme de petites Serres vitrées, portatives, pour mettre sur les couches, on peut élever, & conserver ici par leur moyen, durant le plus fort hiver, tout ce que l'Orient, & l'Occident ont de plus tendre, & de plus précieux en fait de Plantes. Je n'en donnerai pas de meilleure preuve, que ce que chacun peut voir de miraculeux, sous les Chassis de verre, qui sont au Jardin Royal des Plantes.

Dans les gelées âpres, & pénétrantes, on donne à ces Chassis de verre des couvertures de grand fumier, ou bien de paillassons; après avoir enfoncé dans le terreau les pots où sont les Plantes, que l'on veut défendre contre le froid.

La commodité de ces Chassis, c'est que l'on y conserve des Plantes, & des Arbrisseaux, que les cloches de verre ne peuvent pas contenir.

Lors qu'il ne gèle point, on découvre les Chassis le matin, & on les recouvre le soir. Dans les chaleurs, on ouvre toutes les fenêtres des Chassis.

III. Couches pour avoir des Champignons.

Les couches, sur quoi viennent les Cham-

pignons, se font de la même manière, que l'on fait celles pour semer : à l'exception que les couches pour les Champignons doivent être enfoncées d'un demi-pié dans la terre ; & qu'on ne les couvre que de l'épaisseur de trois doigts de terre.

On les arrose de tems en tems ; & quoi qu'on fasse, elles ne donnent des Champignons qu'au bout de trois ou quatre mois.

Pendant tout le mois de Janvier on continuë de semer sur couche, & sous cloche des laitues à replanter. Il n'est pas nécessaire de couvrir de terre la graine de Laituë, ni la graine de Pourpier. Il suffit qu'elle touche à la terre.

On sème encore sous cloche, & sur couche les Laituës, nommées la Crêpe-Blonde, la Royale, la Courte, & la Coquille.

On sème aussi de la même manière la Poirée à replanter, la Bourache, la Buglose, la Bonne-Dame.

IV. La Culture des Melons.

On ne commença à connoître l'excellence du Melon, que du tems de *Pline*. Ce fut aux environs de Naples qu'on en fit l'heureuse découverte. L'agréable odeur, & le bon goût qu'on lui trouva, firent

qu'on se mit à le cultiver avec soin : & il se fit en peu de tems une réputation , qui ne reconnoit point aujourd'hui de bornes. Les Grands de Rome & d'Italie en étoient fort friands. L'empereur *Clodius Albinus* , le plus vorace animal , qui ait jamais été dans la Nature , l'aimoit passionnément. *Jule Capitolin* nous apprend , que ce Gourmand , en un seul déjeuner , mangea un cent de Pêches , dix Melons , vingt livres de Raisin , cent Beccafiques , & trente-trois douzaines d'Huîtres. *J. Capitolin vit. Clod. Albin. cap. 11.* Aparemment que les dix Melons que cet *Albinus* devora , n'étoient pas si gros , que ceux qui croissent au Pérou dans la Vallée d'Yca , & dont la plupart pèzent cent livres. Quoiqu'il en soit , ce Fruit a assez de part parmi les délices des bonnes tables , pour mériter , que nous donnions la bonne manière de le cultiver.

1. Les Melons se sement sous cloche , & sur une couche bien exposée , toute neuve , & qui a encore presque toute sa chaleur. Dans les Provinces , où l'on a du marc de raisin , on ne seroit pas délicat en fait de Melons , si l'on n'en mêloit point dans le terreau , qui fait le dessus de la couche. C'est le moyen d'avoir des Melons d'une bonté singulière.

2. Pour avoir des Melons de bonne heure, on en sème la graine à la pleine Lune de Janvier: c'est-à-dire, vers la fin de ce mois, ou au commencement de Février. Il est inutile de dire, qu'il faut s'être pourvu de graine, qui vienne de bons Melons.

3. Une pratique qu'il ne faut point négliger, c'est de mettre tremper, durant vingt-quatre heures, la graine dans de bon vin, adouci par un peu de sucre, avant que d'en confier le dépôt à la terre. On en use ainsi, pour imprégner la graine d'une essence vineuse & sucrée, qui doit passer dans le fruit, pour lui donner ce goût doux, sucrin, & vineux, sans quoi un Melon n'est pas censé excellent.

Il y a encore un autre avantage à donner ce bain délicieux à la graine de Melon: c'est que le vin & le sucre sont de merveilleux agens, pour hâter la Végétation des Plantes, & sur tout dans les Melonnières. Car enfin de tous les sels, qui se tirent des Végétaux, il est certain que les sels du vin, & du sucre, sont ceux qui ont plus d'analogie, & de convenance avec les Melons, & qui leur peuvent mieux donner ce goût fin & exquis, en quoi consiste leur bonté. Le sucre, soit celui des Anciens, auquel ils n'avoient pas l'art de donner de la con-

sistence, & de la dureté; soit celui d'aujourd'hui, qu'on tire des Cannes, ou Roseaux, & que les Arabes nous ont les premiers appris à cuire, & à durcir en consistance de pierre, contient un baume vivifique, qu'on ne sauroit trop estimer. Il surpasse en bonté le miel tant vanté des Anciens; & il n'en doit guère à la Manne, que Dieu faisoit pleuvoir dans les Deserts pour la nourriture des Juifs, & de leurs troupeaux. M. Borchart assure, que cette Manne étoit ce que nous nommons maintenant du sucre. Borchart. Hieroz. Part. I. Lib. II. c. 46. En effet Elien rapporte, qu'aux environs du Gange, il tombe du Ciel, au Printems, & en Automne, sur les Plantes, & sur les herbes des Prez, & des Marais, un sucre liquide, qui rend le lait des bestiaux tout-à-fait délicieux, & dans lequel il n'est pas besoin de mettre du miel, comme font les Grecs. *Pastores lac suavissimum exprimunt, nec ei mel miscere opus habent, quomodo Graci faciunt. Hist. Animal. Lib. 15. c. 7.* Ce qui soit dit, sans vouloir élever le sucre à la dignité de la Manne des Deserts, qui étoit miraculeuse en tant de manières. 1. Elle tomboit tous les jours de l'année; & non pas seulement dans le Printems, & dans l'Autonne. 2. Elle ne tomboit point le jour

du Sabat, & il en tomboit le double le jour précédent. 3. Elle ne tomboit pas seulement sur les herbes ; mais encore sur les pierres, & sur les rochers. 4. En si grande abondance, que tout ce grand peuple avec ses troupeaux, en étoient suffisamment nourris. 5. La Manne des Deserts n'étoit pas seulement médicinale, comme étoit celle des environs du Gange, & celle de la Calabre, & de l'Italie ; mais elle avoit encore une vertu alimentaire & nutritive. 6. Elle ne se gardoit point pour le lendemain : autrement elle se trouvoit pleine de vers, & toute corrompue. 7. Elle avoit la figure des grains de Coriandre ; & celle dont parle *Elien*, étoit liquide. 8. La Manne avoit un goût différent, selon les divers apétits des Juifs. *Exode Chap. XVI.*

4. Pour semer les Melons, on fait avec le Plantoir dans la couche un trou d'environ trois doigts de profondeur : on y dépose trois graines, qu'on couvre de terre ; & aussi-tôt on met une cloche par-dessus. Quand les graines sont levées, on arrache les deux moindres Plantes naissantes, pour conserver, & faire vivre plus grasement la troisième.

5. Lorsque les Melons ont quelques feuilles, on rompt tout doucement les deux

oreilles, ou amandes, qui ne sont autre chose que les deux lobes de la graine, qui sont sorties de la terre, & qui ne sont pas des feuilles. En retranchant ces oreilles, la sève, qu'elles tiroient, passe à la tige, qui n'en peut trop avoir. Pareillement quand cette tige se fait un peu longue, on arrête le montant, en pinçant l'extrémité, qu'on retranche. On rompt aussi, quelques jours après, les quatre premières feuilles, afin de forcer la jeune Plante à pousser deux bras, qu'on ne manque pas d'arrêter aussi dans la suite.

6. Lorsque les jeunes Plantes ont quatre ou six feuilles, on doit les réplanter. Pour avoir des Melons de bonne heure, il faut les réplanter sur couche, & sous cloche. A Langeais, d'où viennent tant de bons Melons à Paris, on les réplante en pleine terre, & ils y réussissent fort bien : mais cette terre est amendée avec de bon terreau.

On les réplante autour de Paris de cette sorte. On leve de dessus la couche la jeune Plante avec la plus grosse motte qu'il est possible. On fait dans la couche, où l'on la veut réplanter, un trou convenable pour l'y placer aisément. Puis on remplit ce trou du terreau, qui fait le dessus de la couche. On les réplante à deux piés loin l'un de l'autre.

7. Il faut, autant qu'il se peut, faire cette transplantation par un beau tems, en évitant cependant la grande chaleur du jour; parce qu'elle fatigueroit le jeune plant. On peut commencer cet ouvrage deux heures avant le Soleil couchant.

8. Il est de la dernière importance de remettre aussi-tôt les cloches sur ces Melons transplantés; & même afin que le Soleil ne les afoiblisse pas, il faut mettre des paillassons sur les cloches. Ces paillassons doivent être en forme de toit, & portés sur des espèces d'échalas, soutenus par de petites fourches de bois: car enfin il ne faut pas les étouffer, en voulant les défendre du froid. Pour ce qui est de la nuit, il n'y auroit pas de mal que les paillassons portassent sur les cloches mêmes: parce que dans ce tems-là il y a des nuits terriblement froides, & mortelles pour ces Plantes tendres, & délicates.

6. C'est l'usage, autour de Paris, de laisser les cloches sur les Plantes jusqu'à ce que le fruit soit beaucoup plus gros qu'un œuf de poule. On a soin dans les beaux jours de leur donner un peu d'air, en soulevant un peu la cloche avec de petites fourchettes de bois. Mais tant qu'il y a à craindre des nuits piquantes, sur le soir on ôte

les fourchettes, afin que toute la cloche porte sur la couche.

10. Quand le tems est chaud & sec, il faut aroser les Melons tous les trois jours, sur les sept à huit heures du matin, d'une eau, un peu échauffée au soleil.

11. Lorsque les Melons ont bien repris, & qu'ils ont poussé plusieurs feuilles, on les pince; c'est-à-dire, qu'on coupe le montant, afin d'obliger la fève à pousser des bras, qu'on arête aussi à leur tour, lorsqu'ils ont chacun cinq ou six feuilles. On continue de les tailler au mois d'Avril. Il faut sans cesse les soigner.

12. Quand les Plantes ont des fleurs; il faut les réchauffer, en mettant du fumier tout neuf autour de la couche. C'est par là qu'on s'assure de ces fleurs, qu'on les empêche de couler, & qu'on les dispose à nouer. On connoît que le fruit est noué, s'il est d'un beau vert, s'il grossit à vûe d'œil, tandis que la fleur se fanne, & déperit.

13. Lorsque le fruit paroît ainsi vigoureux, il faut arrêter les trainasses, en les coupant un demi ponce au-dessus du fruit; ou pour plus d'exactitude, & de sûreté au nœud, qui est le plus proche de celui, où est le fruit. C'est alors qu'il faut même faire main-basse sur les fausses fleurs; sur les feuil-

les trop nourries, & gourmandes; sur les jets; sur les bras, où il n'y a point de fruit, & sur tout ce qui pouroit sévrer nos tendres fruits du suc nourricier, que nous leur devons conserver en entier. Il n'y a presque point de semaine, où les bons Jardiniers ne reviennent à faire ces sortes d'amputations.

14. Quand les Melons deviennent gros, & que les nuits commencent à être chaudes, on ôte absolument les cloches, & alors il les faut arroser tous les trois jours sur les cinq heures du soir jusqu'à ce qu'ils ayent presque atteint leur grosseur parfaite : après quoi il ne faut plus du tout leur donner à boire, quelque soif qu'ils paroissent avoir. Il y a des Curieux qui prétendent qu'en arrosant la Plante, il faut se donner de garde d'en mouïller le pié; de peur qu'il ne s'y engendre quelque pouriture.

15. Il y a des Jardiniers aux environs de Paris, qui laissent trois, ou quatre Melons sur une Plante : Mais j'en connois de fort expérimentés, qui témoignent qu'ils seroient contens, si chaque Plante leur en donnoit deux bons. Pour moi je serois d'avis qu'on n'y en laissât jamais plus de trois; comme on fait au Potager du Roi.

16. Lorsque le Melon commence à meurir, il faut ôter les feuilles qui sont dessus,

afin qu'il profite de la chaleur du Soleil ; observant toujours pourtant qu'il ne le faut pas trop hâter de demeurer en aucune manière. On peut dans ce tems-là mettre un petit tuilleau , ou une ardoise dessous , tant pour le garentir de la trop grande humidité de la de la terre , qui pouroit le gâter , qu'afin de l'empêcher de contracter le mauvais goût de la couche.

17. Pour achever sa parfaite maturité , il est bon de le tourner de côté , & d'autre durant trois ou quatre jours , avant que de le cueillir.

Enfin c'est une affaire des plus obscures , que de s'assurer , si un Melon est excellent. Nos Maraichers de Paris qui conduisent de grandes Melonnières , conviennent tous , qu'il n'y a point de marques , sur quoi on puisse certainement compter dans le choix d'un bon Melon. On nous dit seulement en général , qu'il doit être pesant , ferme à la main , bien brodé. Mais après tout il n'y a pas en tout cela des augures certains. Le plus seur , pour ceux qui les achètent , c'est de les prendre à la sonde , à la coupe : Et alors quand on trouve qu'un Melon a l'écorce mince ; qu'il sent un peu le goudron ; qu'il est sec , & vermeil ; & qu'il est bien meur , & bien sucrin , on doit le

juger digne de paroître sur la table d'un honnête homme. Franchement les bons Melons sont aussi rares que les bons amis : ce qui a donné lieu au petit Quatrain suivant.

*Les Amis de l'heure présente
Ressemblent au Melon :
Il en faut au moins sonder trente ,
Pour en trouver un bon.*

On rafraichit les Melons , comme le vin , dans de l'eau bien fraîche : & on espère qu'ils seront bons , quand ils se précipitent au fond de l'eau.

*Pratique d'une Personne de Condition , pour
avoir de bons Melons.*

Comme je ne veux rien négliger de tout ce que j'ai pu découvrir par les expériences de nos fameux Jardiniers , & par les mémoires que des Personnes curieuses m'ont communiqués , pour perfectionner la culture des Plantes Usuelles : je mettrai ici , ce qu'un homme considérable par beaucoup d'endroits , m'a donné pour la culture des Melons.

La graine de Melons trempée durant deux jours dans du vin muscat , produit des Melons d'un goût vineux , sucrin , &

parfumé. On fait chez moi plus que cela, ajoute cet homme de condition, mon Jardinier a la patience d'ouvrir avec dextérité un certain nombre de graines par le petit bout, d'où le germe doit sortir. En cet état il les met macérer durant 24. heures, dans de bon vin, sucré & ambré, après quoi il les fait un peu sécher au Soleil; & les sème dans de la terre bien amendée avec du fumier de Chèvre. Il en vient des Melons d'un goût admirable, & beaucoup plus gros, qu'ils ne sont d'ordinaire.

Il a observé que la graine du milieu du Melon fait des Melons gros, & ronds.

La graine, qui est prise dans le côté du Melon, qui a touché le plus long-tems à la terre, produit des Melons plus doux, & plus vineux.

La graine du côté de la queue, donne des Melons longs, & mal-faits.

Enfin la graine, prise du bout, où étoit la fleur, forme des Melons bien conditionnés, agréablement figurés, & brodés.

Quand au tems, où il faut exécuter tout ce que j'ai dit sur la culture des Melons; cela est marqué dans les ouvrages de chaque mois. C'est là qu'on trouvera sans peine le véritable tems de toutes les pratiques, que je viens de prescrire. Elles sont là dans

leur place naturelle : & je ne les pouvois mettre ici , sans trop grossir cet article , qui nous auroit trop fait perdre de vûe la suite des travaux du mois de Janvier , où j'ai déjà renfermé plusieurs instructions fort longues.

Au reste le Melon rafraichit , & humecte beaucoup. Il tempere les ardeurs du sang , il réjouit le cœur. Il est diuretique , c'est à-dire , qu'il provoque l'urine. Mais l'excès en est très-dangereux, parce que sa froideur , & son humidité le rendent de difficile digestion : & quand il reste trop long-tems dans l'estomach , il se corrompt , dit Dodonée , & cause des fièvres malignes. *In ventriculo autem si diutius hareat , corrumpitur , & malignis febribus occasionem prebet.* Pemptad. V. Lib. 2. cap. 2. pag. 653.

Recolte.

On peut avoir dans ce même mois , par le moyen des couches , de belle Oseille , du Persil , de la Bourache , de la Buglose , de petites Laitues à couper , avec leurs fournitures ; du Baume , de l'Estragon , du Cresson Alenois , du Cerfeuil tendre.

On peut avoir quelques Champignons , si on a eu soin de couvrir avec de grand fumier , les couches , faites dez l'année précédente.

Si le froid n'a pas été trop piquant, on aura des Raves, du Porreau, de la Ciboule, de la Pimprenelle : même des Asperges rougeâtres, & vertes, qui sont meilleures, dit *M. de la Quintinie*, que celles, qui viennent sans art en Avril & Mai : Il ne faut point disputer des goûts : mais beaucoup de gens, qui ne l'ont pas mauvais, ne seroient pas de celui de *M. de la Quintinie*.

F E V R I E R.

On fait presque les mêmes choses, que dans le mois de Janvier.

On sème l'Oignon, le Porreau, les Ciboules, l'Oseille, les Pois hâtifs, les Fèves de Marais, la Chicorée Sauvage, & même la Pimprenelle. On suppose que la terre n'est pas gelée, ni couverte de néges.

On réplante, pour les faire pommer, sous cloches, les Laituës à coquille, semées dez l'Automne, à la faveur de quelque bon abri.

Sur tout on réplante les Laituës à crépe-blonde, qu'on a semées en Janvier.

Vers la fin du mois, on sème du Pourpier sous cloche.

Le Pourpier doré est trop délicat, pour être semé avant le mois de Mars.

On réplante des Concombres, & des

Melons sous couche , en cas qu'ils soient assez forts.

On sème les premiers Choux pommés ; & on replante ceux , qu'on avoit semés dez le mois d'Août.

On fait des couches pour les Raves , & les petites salades ; & pour tout ce qu'il faut replanter en pleine terre.

On réchauffe les Asperges.

On entretient les réchaufemens des Frai-
siers , qui sont sur couche , afin d'avoir des Fraizes de bonne heure.

On fait des labours , si la saison est douce , & le permet.

Récolte.

On n'a dans ce mois-ci , que ce que l'on a conservé dans la serre ; & ce qu'on a pû obtenir de la terre pour le secours des couches , & des réchaufemens ; c'est-à-dire les petites Salades , l'Oseille , les Raves , les Asperges.

M A R S.

Vers le 15. de Mars on fait des couches pour replanter des Melons. Il n'y a plus à diférer.

On sème presque toutes sortes de Lai-
tuës ; & sur tout celles , qu'on veut replan-
ter vers le commencement de Mai.

Les

Les Choux pommés pour l'arrière saison.
Les Choux-fleurs, les Chicons.

On sème des Raves en pleine terre; & pareillement la Bonne-Dame.

Les Citroüilles sur couche, pour les réplanter au commencement de Mai.

On ne réplante encore rien en pleine terre, si ce n'est des Laituës Romaines; parce que la terre n'est pas encore assez échauffée.

On fait des planches, & des quarrés de Fraisières.

On sème pour la troisième fois des Pois, & particulièrement les gros Pois quarrés.

Un peu de Chicorée, afin de la faire blanchir pour la Saint Jean. Le Céleri, afin d'en avoir en Septembre.

Le Pourpier doré sur couche, & sous cloche.

On réplante les Choux pommés, & les Choux de Milan.

On sème la graine d'Asperges.

On plante les quarrés d'Asperges. On en met deux ou trois piés ensemble. On les plante à un pié & demi les uns des autres. On en met trois rangs sur une planche de quatre piés de large.

On fait encore quelques couches pour les Raves, qui finiront, lors qu'on recommencera d'en avoir de semées en pleine terre.

On réplante le Porreau, l'Oignon, l'Ail, les Echallottes, les Rocamboles, les Choux blancs, les Pancaliers, les Capres-capucines.

On donne le labour à toutes sortes de chaux, supposé qu'il n'y ait plus de forte gelée à craindre.

On sème en pleine terre l'Oseille, la Ciboule, le Persil, le Cerfeuil, la Chicorée sauvage, les Carottes.

Récolte.

Les Couches nous donnent en abondance dans ce mois-ci des Raves, des petites Salades, de l'Oseille, des Laituës pommées sous cloche.

On a des Asperges réchauffées.

A V R I L.

Nous voici dans le tems des plus grands travaux du Jardinage. Tout se présente à la fois; & il est difficile de se trouver par tout : mais il est des embarras plus inquiétans, & dont on tire moins de ressources.

Il n'est plus permis de remettre les labours pour les légumes,

On plante, ou l'on sème Laituës, Poirée, Choux pommés, Bourache, Buglose, Estragon, Baume, Violette, Artichaux, Corne de Cerf.

On découvre les vieux Artichaux; c'est-à-dire, que l'on ôte les fumiers, qui les défendoient contre les rigueurs de l'Hiver. Après cela on les laboure. On les œilletonne, & on en plante les œilletons.

Ouilletonner les Artichaux, c'est décharger, & éclaircir ceux qui sont forts, & qui ont besoin d'être soulagés. Ces œilletons, qu'on en détache, doivent être plantés avec soin; & quoiqu'il ne paroisse aucune racine à leur talon, ils ne laissent pas de reprendre; pourvû qu'ils soient un peu gros & blancs. Ils donnent leurs premières pommes en Autonne.

On pince les Pois, semés en Octobre; parce qu'ils sont présentement fleuris. Les pincer, c'est les tailler au-dessus des premières fleurs. Les bras, qui naissent à l'occasion de cette taille, se coupent aussi: & cette opération se fait au-dessus des deux premières fleurs.

On taille les Melons & les Concombres. On réchauffe les vieilles couches, pour y semer de nouveaux Concombres, afin d'avoir vers le commencement de l'Autonne des Cornichons à confire, & des Concombres pour la Cuisine.

On nettoye les allées des Jardins: on sarcle, c'est-à-dire, on arrache les méchan-

tes herbes , qui se montrent parmi les bonnes Plantes.

On serfoüit les Fraisiens , les Poix , les Laituës réplantées , pour rendre la terre meuble , afin de recevoir les premières pluies , qui tomberont. Les pluies de ce mois sont précieuses ; & si ce n'est pas en bonne rime , c'est au moins avec beaucoup de sens , que les gens de la campagne disent :

*La Rosée de Mai , & la pluie d'Avril ,
Surpassent en valeur le Char du Roi David.*

On sème la Chicorée blanche en pleine terre , où elle doit blanchir , si elle est semée fort clair.

Les Cardons d'Espagne , & l'Oseille , si on en a besoin.

On donne un peu d'air aux Melons , qui sont sous cloche.

On réplante avec le plantoir , les Raves , qu'on veut laisser monter en graine.

On fait des bordures de Tim , de Sauge , de Marjolaine , d'Hisope , de Lavande , de Ruë , d'Absinthe , de Romarin , de Violette double , de Violette simple , de Sariète , de Fraisiens , de Bouis.

On réplante les Laituës du Printems , pour pommer.

On transplante les jeunes Fraisiens des Bois dans les Jardins.

On sème des Fèves, & des Haricots.

On choisit les plus belles Laituës, pour les mettre en planches, afin qu'elles y montent en graine.

Si les Roux-vents, qui sont secs, se mettent en campagne, comme c'est l'ordinaire dans ce mois-ci, il faut faire d'amples arrosements dans tout le Potager, afin de remédier à la mortelle sécheresse, que produisent ces vents dévorans.

Nous ne savons pas ce que la Lune fait de bien, ou de mal aux Plantes; & je me range volontiers du parti de ceux, qui ne veulent pas qu'on ait égard, en fait de Jardinage, à l'état où est la Lune: Il importe en effet très-peu, d'observer si elle est nouvelle ou pleine, ou en décours, quand on veut semer ou planter. Cependant, ceux-là mêmes, qui sont les plus déchainés contre ces observations, ne laissent pas de nous dire dans leurs Livres, que la *Lune Rousse* est sujette à être venteuse, froide & sèche; & que c'est la plus dangereuse ennemie de la Végétation.

On pince les montans des Fraisières: ce qui se fait en retranchant les premières fleurs, pour ne laisser que les secondes, qui en deviennent plus belles, & plus fortes.

Récolte.

On commence à jouir avec abondance des fruits de son travail. On a des Raves, des Epinars, de belles Salades, avec des fournitures fort amples. Dez le commencement du mois on a des Laituës Crêpes-blondes pommées, qui ont été élevées sur couche : des Asperges venuës sans artifice.

Des Fraises par le secours des couches, & des chassis de verre.

M A I.

Comme c'est dans ce tems-ci que la Nature est riante & enjouée, qu'elle ouvre ses trésors, & étale toute sa magnificence, un Jardinier doit se précautionner contre les méchantes herbes, qui, par leur trop diligente Végétation, épuisent la terre, volent la nourriture des légumes, & les étoufferoient infailliblement, si on n'arêtoit pas ce desordre, en sarclant, labourant, & nettoyant sans relâche le Jardin Potager.

Il est tems de planter les Choux-fleurs, les Choux de Milan, les Capres-capucines, les Choux d'Hiver. C'est maintenant la vraie saison.

On achève d'œilletonner les Artichaux.

On plante de la Poirée pour Cardes. On

DE LA NATURE ET DE L'ART. 229
ne la plantera pas mal , si on la met parmi
les Artichaux.

Les Melons commencent à nouër.

On sème les Laituës de Gènes ; on en
réplante. On en réplante d'autres aussi.

On sème encore de la Chicorée , pour
en avoir à la fin de Juillet.

On lie les Laituës , qui semblent être
paresseuses à pommer.

On réplante en pleine terre des Melons,
des Concombres , des Citrouilles : Comme
ces dernières aiment à boire copieusement ,
on fait autour d'elles de petites fosses ,
pour retenir l'eau de la pluie , & celle des
arosemens.

On sème un peu de gros Pois. On rame
les autres , qui doivent être déjà forts. On
les serfouit en même-tems.

On réplante du Pourpier , pour en avoir
de la graine.

On continuë de tailler les Melons , afin
de leur retrancher les bras , ou branches
inutiles , qui leur nuisent. Il faut aussi ra-
courcir les bras qu'on y laisse.

On commence vers la fin du mois à
planter du Céleri. Dans tout ce mois , au
défaut des pluies abondantes , on doit su-
pléer par d'amples arosemens. Il ne faut
point s'épargner là-dessus. Sans l'eau jointe

à la chaleur, point de Végétation. L'eau dissout les sels de la terre ; & dans cette dissolution, les racines les saisissent, pour la nourriture des Plantes.

Règles générales pour les Arosemens.

Quand les Plantes, qui sont en Hiver, dans la serre, ont besoin d'être humectées, on arrose la terre doucement, deux heures après le Soleil levé : Il ne faut jamais mouiller la Plante. On ne fait pas mal de se contenter de mettre le bas du pot dans l'eau à la hauteur de trois doigts.

En Eté on arrose le soir, & jamais, disent quelques-uns, le matin, de peur que l'excessive chaleur, échauffant trop l'eau, ne tourmente les Plantes. Nos Maraichers de Paris arosent pourtant leurs légumes durant tout le jour : & ils ne s'en trouvent pas mal.

M. de la Quintinie défend de se servir jamais d'eau échauffée, & tiède, pour les arosemens. Il prétend avoir reconnu par l'expérience, qu'une telle eau est funeste à toutes sortes de Plantes. Cependant quelques Curieux s'en servent sans façon.

On doit réplanter jusqu'à la fin de Mai des Chicons, des Crêpe-vertes, avec les autres Laituës, qu'on nomme Aubervilliers, afin d'en avoir au mois de Juin.

Récolte.

On a maintenant une moisson de toutes sortes de verdures. Tout se livre à souhait dans les Jardins : Salades, Raves, Asperges, Concombres. Les Poix, & les Fraises commencent à se mettre de la partie, & à nous gratifier des soins, que nous en avons pris.

Sur la fin du mois abondance de Fraises.

J U I N.

Ample arosemens ; sans quoi rien ne réussira ; & sur tout, pour les Concombres, & les Melons.

On recueille la graine de Cerfeuil ; & toutes les autres graines, qui se trouvent meures.

On sème de la Chicorée, & de la Laituë.

On réplante des Cardes de Poirée, le Porreau.

On sème des Pois, pour en avoir en Septembre.

On rame les Haricots.

Il faut faire une guerre implacable aux méchantes herbes.

On doit dans ce tems-ci donner un labour universel dans tous les Jardins. Les terres fortes, & humides se labourent en tems sec. Les terres légères demandent

d'être travaillées après, ou durant même la pluye ; & très-peu devant.

On fait la tonture des Bouis.

Récolte.

On a dans ce tems-ci une forêt d'herbes Potageres.

Abondance d'Artichaux, de Cardes, de Poirée, de Pois, de Fèves, d'herbes fines ; savoir Tim, Sauge, Sariète, Hifope, Lavande. On a les Pourpiers, les Laituës Romaines, les Haricots.

On commence à tâter d'un peu de Choux pommés, & de quelque Melons.

J U I L L E T.

Fréquens arosemens : car enfin les grandes chaleurs, sans ce secours, font tout périr : mais en arrosant fortement, on obtient des productions, qui enchantent.

C'est le tems de recueillir toutes les graines, qui sont en maturité.

On sème la Laituë Royale, pour en avoir à la fin de l'Autonne.

Quelques Ciboules, & de la Poirée pour l'Autonne.

Des Raves pour le commencement d'Août. Il faut les semer en lieu humide, & bien frais ; ou les puissamment arroser.

On réplante les Choux blonds pour la fin de l'Autonne, & pour le commencement de l'Hiver.

On sème encore des Haricots pour l'Autonne; des Pois, afin d'en avoir en verd durant tout l'Eté; des Chicorées, pour en avoir en Autonne, & en Hiver; des Pois quarrés, qui en donneront au mois d'Octobre.

Récolte.

Pois, Fèves, Haricots, Choux pomés, Melons, Concombres, Salades de toute espèce; & tout cela avec abondance. On a aussi des Chicorées blanches; & on ne manque pas des Raves.

A O Û T.

Grands Arosemens.

On réplante des Fraisières en place, après les avoir enlevés en motte.

On recueille les graines de Laituës, de Raves, de Cerfeuil, de Porreau, de Ciboules, d'Oignons, d'Echalottes, de Romboles.

On sème des Raves en pleine terre, pour l'Autonne.

On commence à semer les Epinars pour Septembre; des Mâches, pour les Salades

d'Hiver ; & des Laituës à coquille ; afin d'en avoir de pommées à la fin de l'Autonne , & durant l'Hiver.

On sème quelques Oignons , pour en avoir au mois de Juillet l'année suivante. Des Mâches pour le Carême , de l'Oseille , du Cerfeüil , des Ciboules.

On réplante les Choux d'Hiver , les Chicorées , des Laituës Royales , des Perpignanes , qui sont d'un grand usage pour l'Autonne , & pour l'Hiver.

On lie la Chicorée , afin qu'elle blanchisse.

On couvre de terreau les Oseilles , afin qu'elles se fortifient. Il faut auparavant les avoir coupées à la superficie de la terre.

On coupe les vieux montans des Artichaux.

On tire de la terre les Oignons , l'Ail , les Echalottes.

On coupe les feuilles des Béteraves , des Carotes , Panais , pour en faire grossir les racines.

On recueille les Pois , qu'on a laissé sécher.

On plante les Choux blancs d'Hiver. On en sème , pour être réplantés au mois de Février suivant.

Récolte.

On a pour lors toutes les verdures des

DE LA NATURE ET DE L'ART. 235
mois précédens ; beaucoup de Racines ,
Oignon, Ail, Echalotte.

Abondance de Melons , & de Congom-
bres.

Les Citrouilles d'Août.

Choux pommés , Chicorées blanches ,
Raves.

S E P T E M B R E.

Si le Jardinier est diligent , il n'y a pas
un endroit du Jardin , dont la terre ne soit
chargée de Plantes potagères , soit semées ,
soit réplantées.

On réplante des Chicorées , & des
Choux d'Hiver , de vieille Oseille.

On sème des Epinars pour le Carême.

On lie , avec de la paille neuve , quel-
ques Cardons d'Espagne , & quelques piés
d'Artichaux , afin d'en avoir de blanchis à
la fin du mois.

On lie pareillement le Céleri , & les
Choux-fleurs , si la pomme commence à
paroître.

On sème des Mâches , & des Réponces
pour le Carême ; & des Epinars , afin d'en
avoir après Pâque.

On réplante de la Chicorée , & des Lai-
tuës à pommes , pour le Carême.

On couvre de terreau les Oseilles cou-
pées.

On fait des couches de Champignons.

Récolte.

On recueille à présent beaucoup de Chicorées, des Choux pommés.

Quelques Choux-fleurs, quelques Cardons d'Espagne; quelques Cardes d'Artichaux; quelques piés de Céleri; encore quelques Melons; beaucoup de Citrouilles, & d'Artichaux.

O C T O B R E.

C'est presque encore les mêmes ouvrages, que le mois précédent.

On sème des Epinars, pour les Rogations, & du cerfeuil, pour la dernière fois de l'année. On coupe le vieux, afin qu'il fasse des jets nouveaux.

On défait les couches, & l'on en transporte le terreau sur les planches, où l'on veut semer des graines.

On plante les jeunes Fraisières en bordure ou en planche.

On fait des bordures de Bouis.

On plante beaucoup de Laituës d'Hiver & sagement sur des vieilles couches, où l'on les peut réchauffer; ou du moins le long de quelque muraille à un bon abri.

On donne un labour aux terres fortes

afin de faire périr les méchantes herbes : & sur tout pour donner aux Jardins un air de propreté dans cette saison , qui est destinée aux innocens plaisirs de la Campagne ; où chacun va jouir tranquillement du doux repos , que les affaires ne permettent pas de trouver dans la Ville.

Récolte.

Les Jardins ofrent de tous côtés une délicieuse abondance. Chicorée , Céleri , Cardons , Cardes d'Artichaux , Cardes de Poirées , Champignons , Concombres ; & peut-être même encore quelques Melons , si les premières gelées n'en ont pas fait dégât.

Epinars , Pois tardifs , Racines , Ail , Oignon , Echalote , Oseille , Poirée , Cerfeuil , Persil , Ciboule. C'est le tems , où la Nature étale ses liberalités avec profusion.

N O V E M B R E.

C'est maintenant à un Jardinier laborieux à faire renaître le Printems par le moyen des couches , & des cloches. C'est là le grand Art en matière de Végétation , dans ce tems-ci : c'est par là qu'on brave l'Hiver , & qu'on force la Nature à ne pas demeurer oisive.

On semera dont sur couche les petites Salades, comme Laituës à couper, Cresson, &c.

On plante des Laituës sous cloches, ou sous chassis, afin de les faire pommer.

On replante aussi sous cloche des piés de Baume, d'Estragon, de Mélisse.

On plante de la Chicorée sauvage, du Persil de Macédoine : mais sur tout couche, & cloche.

On coupe les montans des Asperges, parce que la graine en est à présent mûre.

On lie les Chicorées, si elles sont assez fortes.

On réchaufe les Asperges, l'Oseille, la Chicorée sauvage, le Persil de Macédoine. J'ai dit ci-devant que réchauffer une Plante, c'est lui ôter le vieux fumier, & lui en donner de nouveau, qui est tout chaud.

On sème des Raves, pour en avoir au mois de Janvier : mais couche, & cloche.

On peut semer des Pois à quelque bon abri, pour en avoir de bonne heure, mais il faut veiller à les défendre contre les insultes de la gelée : sans quoi, peine perdue. La Serre devient à présent d'un usage nécessaire. C'est là qu'il faut transporter, avant la gelée, les Carotes, les Panais, les Béteraves, les Cardons d'Espagne, les Choux.

Choux-fleurs, le Céleri; & tout ce qu'on veut conserver pour l'Hiver. On les plante fort près-à-près dans la Serre.

Les labours d'Hiver se font indispensablement dans ce mois-ci.

Dans les terres sèches on butte un peu les Artichaux.

Récolte.

On a encore présentement Epinars, Chicorée, Céleri, Laituës, Salades, des Herbes Potagères, des Racines, des Citrouilles, toutes sortes de Choux, & quelques Artichaux.

D E C E M B R E.

On sème encore de Pois, comme je l'ai dit dans le mois précédent. Mais on a tout à craindre pour eux, si on ne fait pas les garder des rigueurs mortelles de la gelée.

On amasse des feuilles d'arbres. On les fait pourrir; & on en fait un fumier bien précieux, pour le Jardinage.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits que l'on veut fumer.

On sème des Laituës sur couche, & sous cloche. Sans leur secours, la terre ne peut rien produire à présent dans nôtre climat. Mais avec couches & cloches, on

goûte les fruits des fécondes douceurs du Printems. Quand il fait un beau Soleil, on doit lever les cloches : Il ne faut pas manquer d'entretenir les couches par de bons réchaufemens.

On peut en Décembre faire plusieurs des travaux, qu'on fait ordinairement en Janvier. La diligence est d'un grand mérite, autant en fait de Jardinage, qu'en toute autre chose.

Récolte.

On peut déjà avoir quelques Asperges, quand elles ont été bien réchauffées : pareillement de belle & bonne Oseille ; des Epinars, & des Choux d'Hiver, tant les verts que les blonds, qui sont les plus délicats.

A R T I C L E III.

Secrets qui concernent le Jardin Potager.

Je n'ignore pas, combien sont fautives les choses, qu'on debite dans le monde, sous le nom de *Secrets*. Franchement la bonne foi est bien rare ; & la supercherie est toujours d'un très-fréquent usage. Il ne faut pas s'en prendre à nôtre siècle ; le vice est de tous les tems. Les hommes ont toujours été faits comme nous les voyons. Les

uns ont toujours trompé les autres. Il y a longtems que *David* s'est récrié sur cette corruption si générale : *Les enfans des hommes ne sont que mensonge : leurs balances sont fausses ; & ils se trompent les uns les autres par de vaines promesses. Pseaume 61. V. 9.*

Afin de ne tromper personne dans les Secrets que je dois donner , j'ai taché de n'être pas moi-même trompé le premier. Et pour cet éfet , j'ai eu soin de ne mettre ici que ceux , que j'ai trouvés dans de bons Auteurs , ou qui m'ont été communiqués par des personnes de probité.

1. Pour hâter la germination des Graines.

Mettez une Fève tremper durant huit jours dans du marc , ou de l'huile d'Olive , elle germera presque sur le champ , si vous l'enfoncez dans la mie d'un pain chaud.

Cela est admirable , dit *Cardan* , mais peu utile : *hæc mira , parum tamen utilia*. Mais il ajoûte fort bien , que ce petit manége , entre les mains des gens d'esprit , peut conduire à quelque chose de plus important. *De Varietat. Lib. XIII. cap. 66.* Je ne puis m'empêcher de faire observer , que *Cardan* renferme ce Secret dans un Chapitre , qui porte pour titre : *les Delices*. Il a bien rai-

fon, s'il entend, comme on n'en peut pas douter, *les Delices de l'Esprit*. On est en effet charmé de ces innocens artifices, que l'industrie des hommes employe, pour découvrir tout ce qui peut aider la Nature.

2. *Pour faire pommer les Choux plus promptement*

Les Curieux, qui habitent le long des rivages de la mer, lors qu'ils transplantent les Choux, mettent de l'Algue, avec une pincée de Nitre sous la racine. Après cela on les voit végéter, & pommer avec beaucoup de diligence.

Le Chou, qui devint si prodigieusement gros, & l'admiration de tout le pays, fut trouvé avoir tout près de sa racine un vieux foulier, dont il avoit tiré tout l'embonpoint qu'on lui voyoit. La peau d'un animal est un ragoût pour une Plante : & même tout ce qui vient des animaux contribue beaucoup à la Végétation.

Qui voudroit traiter de la même manière les Laituës, & les Chicorées, & répandre un peu de Nitre, ou quelques cendres de Plantes brûlées proche leurs racines, on auroit des Laituës pommées d'une extraordinaire grosseur. Les Chicorées ne s'en accommoderoient pas moins bien. Elles

DE LA NATURE ET DE L'ART. 243
n'en seroient mêmes que plus agréables au
goût.

3. *Pour faire lever des Laituës en moins
de deux heures.*

On écrit d'Angleterre, dit M. Bayle, que
M. Edmond Wilde ayant prié à dîner quel-
ques personnes, sema en leur présence,
avant que de se mettre à table, de la graine
de Laituë, dans une terre qu'il avoit pré-
parée durant deux ans : & l'on trouva après
le dîner, qu'en moins de deux heures, la
Laituë avoit poussé d'environ la longueur
d'un pouce, en comptant la racine. Il est
prêt à parier dix contre un, que la chose
lui réussira toujours ainsi ; pourvû qu'on lui
donne deux ans, pour préparer de nouvelle
terre. Il ajoute, que cette expérience est
la clef de toute l'Agriculture. Il promet
de la publier, dez qu'il aura fait une autre
chose encore plus considérable, qu'il y veut
joindre. Bayle *Républiq. des Lettres*, Tom. I.
1685. *Mars. pag. 319.*

Au secret de M. Wilde, que nous n'avons
pas, j'en substitué un autre qui ne vaut pas
moins. Je parle avec une confiance entiè-
re, quand j'ai pour garand feu M. Gui de
la Brosse, oncle maternel de l'illustre M. Fa-
gon, Médecin du Roy. Ce secret est tiré

du Livre , que M. de la Brosse a composé , de *la Nature , & Vertu des Plantes*. Il les avoit toute sa vie étudiées avec une ardeur inconcevable. Jamais personne n'a eu tant à cœur de perfectionner la Botanique , & de montrer qu'un Médecin , qui ne connoit pas les Plantes , est très-indigne d'en porter le nom. Aussi est-ce à son zèle infatigable , que l'on doit l'établissement du Jardin Royal des Plantes , que M. Fagon a mis en l'état où M. de la Brosse se proposoit de le mettre , s'il eût vécu assez pour cela. Voici comme ce savant homme a procédé , pour faire lever la Laituë , & avoir de la Salade en deux heures.

J'ai, *dit-il*, pris de la cendre de mousse, & du fumier bien terreauté , que j'ai arrosés de jus de fumier par plusieurs fois , & autant de fois desséchés au Soleil , tant que cette composition soit devenue une terre grasse, & bien meuble..... si c'est en Hiver , vous mettrez votre terre dans une grande terrine ; vous la remuerez , & la travaillerez , l'arrosant peu-à-peu avec jus de fumier , jusqu'à ce qu'elle soit humectée , comme est une terre que l'on veut semer. Vous la mettrez sur un réchaux , pour lui donner une chaleur égale à celle du mois de Juillet. Quand elle sera ainsi échauffée , semez-y

vos graines de Pourpier, ou de Laituë, après les avoir un peu humectées avec jus de fumier bien pourri, durant vingt-quatre heures. A mesure que vous verrez vôtrec terre se fecher, vous l'aroferez avec de l'eau de pluye, & qui ne foit pas froide. En moins de deux heures ces femences auront produit, chacun felon fon efpece, de quoi faire une très-bonne Salade. *Gui de la Brosse, Médecin du Roi, de la Nature, & Vertu des Plantes, Livre I. chap. xviii. pag. 128. 129. & 130.*

Je ne dois pas oublier ici, que je fuis rédevable du bel Exemplaire, que j'ai de ce Livre, à l'amitié de M. *Vaillant*, autant connu par fon extrême politesse, que par la vaste connoissance qu'il a des Plantes; sur quoi il pourroit le disputer avec les plus renommés Botanistes. Aussi dans le moment que j'écris ceci, viens-je d'apprendre avec une joye toute fingulière, que M. *Fagon*, qui est grand connoisseur en fait de mérite, a fait nommer par le Roi M. *Vaillant*, pour remplir la place de Professeur Royal en Botanique, qu'ocupoit ci-devant le frere de feu M. *Daquin*. Ce choix, où la seule considération de la capacité a eu part, soutiendra assurément la réputation, que Monsieur le Premier Médecin s'est faite dans le

monde , de ne mettre en place que de bons sujets, & de ne commettre, pour la démonstration des Plantes, que des personnes capables d'un emploi si important au bien public.

J'ajoute à cet article des Laituës, une pratique de *M. Laurent*, Notaire de Laon, par laquelle on peut avoir en deux fois 24. heures, une fort bonne Salade.

Faites, *dit-il*, tremper votre graine dans de l'eau de vie; & mêlez dans votre terreau un peu de fumier de Pigeons avec un peu de chaux, bien éteinte, & réduite en poussière. Vous aurez des Laituës en deux fois 24. heures: Et ces Laituës seront grandes, & propres à manger. Il y a un inconvénient: c'est qu'elles ne durent que huit jours sur votre couche. C'est pourquoi il les faut manger dans ce tems-là. Cet avis, qu'il donne, a cela de commode, que ces Laituës se sement sur la même couche où l'on élève des Melons. C'est mettre tout à profit.

Au reste *M. de la Quintinie* ne condamne pas le bain, que nous recommandons de donner à la graine de Laituë, avant que de la semer. Voici, comme il le pratiquoit, & comme il s'en est expliqué lui-même. On fait tremper, *dit-il*, dans l'eau un sachet

de graines de Laituës, environ vingt-quatre heures, après quoi on la sort, & on la pend au coin d'une cheminée; ou au moins de quelque endroit, où la gelée ne puisse pas pénétrer. Cette graine ainsi mouillée s'égoute, & s'échauffe de manière, qu'elle vient à germer: & pour lors après avoir fait sur la couche des rayons, enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen, d'un gros bâton, qu'on apuie ferme sur le terreau, on sème cette graine germée sur ces rayons, & on l'y sème si épaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon..... Enfin on la couvre d'un peu de terreau, qu'on jette à la main fort légèrement..... Par dessus cela on met des cloches, pour empêcher que la chaleur de la couche ne s'évapore. Cette petite Laituë au bout de quinze jours, est assez grande, pour être coupée au couteau, & mangée en Salade. *Instruct. pour les Jard. VI. Part. Chap. 3. pag. 297. Tom II.* Voilà, ce me semble, tout ce qu'on peut souhaiter de plus agréable, de plus utile & de plus certifié, sur cette matière, qui n'est pas assurément indifférente.

4. *Pour avoir des Fraises plutôt que de coutume.*

Il faut arroser les Fraiziers durant l'Hiver,

presque tous les trois jours avec de l'eau , où l'on ait mis macérer du fumier nouveau de Cheval. On amende la terre , dit *Bacon* , avec du fumier : tout le monde fait cela : mais il seroit bon qu'on n'ignorât pas combien l'eau échaufée , & engraisée par de bon fumier a d'efficacité , pour avancer la Végétation des Plantes , & la maturité des fruits. *Bacon Sylva Sylvar. Cent. V. n. 403.*

On suppose ici que les Fraisières sont sous des cloches , ou plutôt sous des châssis de verre.

5. *Pour avoir des Concombres de bonne heure.*

L'expérience a fait connoître , que si on coupe proche de terre , la tige des Concombres , quelques jours après la germination de la graine , en jettant dessus un peu de bon terreau , la Plante demeure concentrée , & sans paroître jusqu'au Printemps ; & alors elle donnera , l'an suivant , des fleurs , & des fruit plutôt qu'à l'ordinaire. *M. Bacon* estime que les Plantes qui ne passent point l'Hiver , ne meurent à la fin de l'Autonne , que parce qu'elles se sont épuisées dans la production des feuilles , des fleurs & des fruits. Empêchez cet épuisement , en coupant leur tige , elles se con-

serveront pour l'année suivante ; bien entendu , qu'on les défendra contre la gélée.

Ce que j'ai dit sur quelques Plantes légumineuses , se peut apliquer presque à toutes les autres. C'est le même mécanisme , qui les rend plus hâtives & mieux nourries. Et si l'on pratiquoit , avec un peu d'intelligence , les secrets que j'ai donnés pour faciliter la végétation des Plantes , je ne doute point qu'on ne fit naître des prodiges dans les Jardins. On verroit dans nos terres à peu près les merveilles , que *Garcilasso de la Véga* raconte des terres du Pérou. Il assure qu'il n'est pas rare d'y voir un grain de Blé en rendre cinq cens ; des Méloons qui pezent cent trois livres ; des Laituës de sept livres & demie , & des Raves de plus de deux aunes de longueur , & qu'à peine un homme peut embrasser. *Hist. des Incas Liv. IX. c. 29.* On m'objectera que nôtre terre n'a pas la fertilité de la terre du Pérou. Soit : mais j'ajoute que le travail vient à bout des choses les plus difficiles , & qu'on n'auroit pas osé espérer. *Polybe* dit , que sous *Massinissa* , la Numidie devint abondante en toutes sortes de Fruits ; quoi qu'on la crût auparavant absolument infertile.



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

Le Jardin Fruitier.

Rien n'est plus agréable que de se promener de Jardin en Jardin, sur tout quand l'aspect en est beau & intéressant. Ce sont de nouveaux spectacles qui se présentent. Car enfin il ne faut pas s'imaginer que les Jardins ne soient faits que pour en tirer des choses alimentaires. Les plaisirs de la vûë, les délices de l'esprit & les doux amusemens de la vie entrent sans doute pour quelque chose dans le projet que les honnêtes gens se forment de se faire des Jardins. C'est cette même raison, qui a fait, que l'on ne s'est pas contenté d'en avoir aux Maisons de campagne; ceux qui habitent dans les Villes, afin de partager en cela la félicité des gens de Campagne, ont voulu avoir des Jardins qui fussent dans leur voisinage. C'est ainsi que César & Antoine eurent des Jardins proche du Tibre, comme Dion le rapporte. *Lib. 47. in rebus Octaviani.*

On n'en est pas demeuré-là; bien-tôt

après on fit des Jardins dans les Faubourgs ; & insensiblement on en eut dans les Villes mêmes. *Pline* dit qu'*Epicure* fut le premier qui s'émancipa à faire un Jardin dans *Athènes*, & qu'avant lui personne n'avoit songé à transférer les Champs dans la Ville. *Sanquidam hortorum nomine in ipsa Urbe delicias, agros, villasque possident. Primus hoc instituit Athenis Epicurus otii magister, usque ad eum, moris non fuerat, in oppidis habitari rura. Histor. Lib. XIX. cap. 4.* *Platon* enseignoit dans l'Académie, *Aristote* philosophoit dans le Lycée, *Zénon* disputoit dans le Portique : mais *Epicure*, ce Philosophe douillet, qui n'étoit touché que des seuls plaisirs aisés & tranquilles, faisoit les leçons de sa Philosophie commode & familière, dans ce Jardin, qu'il laissa par son Testament, pour être l'Ecole publique, où ses successeurs professeroient sa Philosophie.

C'est dans ce fameux Jardin qu'*Epicure* assembloit ses Disciples, & qu'il leur enseignoit que le souverain bonheur de l'homme consiste dans la volupté. Ce Philosophe ne pouvoit pas choisir une scène plus convenable à sa voluptueuse doctrine.

C'est sans doute de cette Philosophie commode & oisive qu'on nomme, *Philosophe*, un homme qui vivant uniquement

pour lui, ne prend aucun emploi, & dédaigne de se mêler des affaires publiques. Quoique par ce nom de *Philosophe*, on veuille répandre sur un homme un air de ridicule; cependant faut-il reconnoître avec *Cicéron*, que ces personnages oisifs sont pour l'ordinaire de bonnes gens, des hommes faciles, commodes, & dont il y a peu de chose à craindre: Ces fainéans, dit-il, qui aiment la vie tranquille & désocupée, ce sont de tous les hommes, ceux qui sont le moins incommodes, le moins à charge, & dont on est le moins en danger de souffrir: *Sed, & facilius, & tutius, & minus aliis gravis, aut molesta vita est Otiosorum. Lib. I. Offic. cap. 21.* Quoiqu'il en soit,

Revenons à *Pline*, qui observe que l'amour qu'on a pour les Jardins, a porté les hommes à ne rien négliger, afin de les avoir le plus à portée qu'il est possible. Les Jardins, dit-il, sont montés jusqu'aux fenêtres de nos Bourgeois de Rome. Rien n'est plus ordinaire que de voir aux fenêtres de leurs maisons de petits Jardins, qui sont comme de légères images, où ils veulent envisager tous les jours les charmes de la Campagne. *¶ Jam in fenestris suis plebs urbana in imagine hortorum quotidianâ oculis rura præbebant. ibid.*

Casaubon porte encore plus loin cette prédilection que l'on a naturellement pour les Jardins. Ce qu'il y a, dit-il, de gens plus polis dans le monde, sont tellement épris des charmes, que les Jardins, & les Forêts offrent à nos yeux, qu'on fait tout ce qu'on peut pour avoir des Jardins aux Maisons de la Ville ; & quand il n'y a pas moyen de s'en faire de plain-pié, on s'en fait sur les toits, plutôt que de s'en passer entièrement. *Adeo enim hortis, nemoribusque capiebantur elegantiores, ut etiam in urbanis adibus si alio loca nequirent, in tectis saltem haberent. Casaub. ad Sueton. August. cap. 72.*

Puisque nous sommes sortis du Jardin Potager, entrons maintenant dans le Jardin Fruitier, & voyons tout ce que l'on y doit faire ; & de tous côtés, & dans chaque mois de l'année, afin de le rendre agréable & utile.

ARTICLE I.

La manière de planter les Arbres Fruitiers.

Les Arbres Fruitiers ne demandent pas moins de travail, & de soins, que les Plantes Potagères. *Virgile* dans son second Livre des Géorgiques, où il se propose de donner des préceptes, pour élever les Ar-

bres qui portent des fruits , n'hésite point à dire , qu'il faut une application , & des travaux extrêmes , pour nous déterminer à nous fournir ce que nous en attendons. Il faut , dit-il , travailler soigneusement à chaque Arbre , les arranger tous dans un exact alignement , & n'épargner rien pour les forcer à nous produire de bons Fruits ; il faut beaucoup d'art , pour en obtenir quelque chose d'excellent.

Scilicet omnibus est labor impendendus , & omnes , Cogenda in sulcum , ac multâ mercede domanda.

C'est de cet Art sur lequel tant d'excellens hommes ont écrit , dont nous allons ici donner les règles , qu'une longue étude a fait découvrir ; & auxquelles tant de constantes expériences ont acquis une certitude , qui est au-dessus de toute contestation.

I. Le Jardin Fruitier peut fort bien être dans l'enceinte du Jardin Potager , quand on a assez d'étendue , pour les mêler & les confondre l'un avec l'autre. C'est ainsi que le Potager du Roi à Versailles , est à la fois un Jardin Fruitier. Sans cela les murailles du Jardin Potager resteroient nuës & inutiles , ce qui ne feroit pas un bel effet à la vûë. Outre cela , il est important de profiter des murailles , afin d'y faire des Espaliers ,

liers, qui sont d'un grand ornement, & d'une utilité merveilleuse dans un Potager.

II. Si on distingue les Arbres par leurs Fruits, il n'y en a que de deux sortes.

1. Les uns sont les *Fruits à noyau*, comme sont les Cerises, les Prunes, les Pêches, les Abricots.

2. Les autres sont les *Fruits à pépin*, tels que sont les Pommés, & les Poires.

III. On donne à ces deux sortes d'Arbres des figures différentes, lors qu'on les plante. Ces figures se réduisent à quatre.

1. On plante ces Arbres à *haute tige*, & en plein vent, & alors il faut les choisir bien droits, & de la grosseur de sept à huit pouces, afin d'avoir la satisfaction de leur voir porter des Fruits plutôt.

2. On plante ces Arbres *en Espaliers*, contre des murailles, où l'on les étend à la manière d'un éventail.

Si on a fait la dépense d'avoir des treillages, on y attache les branches; & c'est ce qu'on nomme, *Pallisser les Arbres*.

3. On plante les Arbres *en Haye d'appui*, c'est ce qu'on appelle *planter en contre Espalier*. Alors ce plant se fait sur le bord du quarré, qui est le long de l'allée voisine d'un Espalier. On palisse ces Arbres, & on les attache à un treillage fait exprès avec des échelas.

M. de la Quintinie dit, que l'usage des Contre-Espaliers est aujourd'hui extrêmement aboli, & qu'on trouve mieux son compte à mettre les Arbres en buisson. En éfet, on ne voit plus de Contre-Espaliers dans les Jardins bien ordonnés.

4. On plante les Arbres *en Buisson*; ce sont des Arbres qu'on tient bas, & qui sont pour cela nommés *Arbres nains*.

On en ouvre les branches, & on les étend sur les côtés, en sorte que la tête de l'Arbre fasse la figure d'une coupe.

IV. Je suppose que les Arbres, dont on veut former son Jardin Fruitier, sont bien conditionnés, c'est-à-dire, qu'ils sont déjà forts, afin de jouir plutôt du fruit de son travail, de son application, & de la dépense qu'il convient de faire en pareille occasion. On les choisira bien vigoureux; ce qui se connoît aisément, en observant: 1. l'écorce, qui doit être vive & nette: & 2. les racines, qui doivent être bonnes & bien placées; comme sont celles, qui ne sont pas trop haut, & qui semblent propres à se glisser entre deux terres. Car enfin, celles qui sont trop haut, & au collet de l'Arbre, sont inutiles, & s'altèrent facilement dans les grandes chaleurs de l'Eté.

Je suppose encore, que ces Arbres sont

de bonnes espèces, & qu'on les a achetées chez des personnes de bonne foi, qui ont donné les sortes de Fruits, qu'on leur a demandées. Car s'il falloit commencer une Pépinière, faite exprès, afin de n'être point trompé dans les espèces, ce seroit prendre un long circuit; il vaut mieux se jeter tout d'un coup dans une dépense un peu forte, que d'attendre l'âge que doivent avoir les Arbres, pour être réplantés dans un Jardin Fruitier. Le nombre de nos années n'est pas assez grand pour en consumer une partie dans une ennuyeuse attente.

V. Quand la terre est préparée par les labours, on plante les Arbres; ce qui se fait d'ordinaire dans l'Autonne, lorsque les feuilles sont tombées, & au commencement du mois de Mars.

1. On ne plante en Autonne que dans les terres seches & legeres; au contraire, dans les terres grasses, humides, froides, & pesantes, on ne doit jamais planter qu'au mois de Mars; parce que les racines durant tout l'Hiver périroient par la longue fraicheur & humidité du terroir.

2. Si ce sont des Arbres en buisson, on en coupe la tige environ à huit pouces au dessus de la grêfe. On coupe aussi les Arbres en Espalier, & les Arbres de haute tige

en plein vent. On laisse à leur tête trois ou quatre branches, qu'on coupe environ à la hauteur d'un pié.

Quant aux racines en plein vent, on en rafraichit un peu les bouts, & on en coupe la chevelure. A l'égard des Arbres en buisson, & des Arbres en Espalier, on coupe les racines à la moitié de leur longueur.

VI. Pour ce qui est de l'arangement, *Virgile* veut, & après lui tous nos habiles Jardiniers recommandent, qu'on plante les Arbres dans un parfait alignement, & pour cela on se sert d'un cordeau. *Et omnes cogenda in fulcum.* Il n'y a point d'alignement à observer pour les Espaliers; la muraille tient lieu de cordeau.

Ce n'est pas assez de mettre les Arbres en ligne droite; il faut encore les placer dans une distance égale.

Les Arbres en plein vent doivent être mis à deux toises & demie de distance l'un de l'autre. Si l'on plante un buisson entre deux, la distance doit être de trois toises.

Les Arbres en buisson doivent être plantés à deux toises l'un de l'autre, & on met entre deux un Pommier greffé sur paradis. Comme il faut labourer dessous les Arbres en buisson, on doit faire en sorte que leur tige ait sept ou huit pouces depuis la greffe,

DE LA NATURE ET DE L'ART. 259
afin d'avoir de l'espace pour travailler à ce
labour.

Les Arbres en Espalier se plantent ordinairement à deux toises de distance l'un de l'autre ; & on met entre-deux des Arbres à demi-tige. Il y a des gens qui prétendent que les Arbres , qui portent des Fruits à noyau , doivent être un peu plus espacés , que les Arbres qui produisent des Fruits à pépin.

VII. Dans l'endroit où l'on veut planter un Arbre , il y faut faire un trou de trois piés en quarré , & de trois piés de profondeur.

Quand on y a mis l'Arbre , on en doit étendre les racines , & les couvrir de terre très-exactement. Il ne faut pas même dédaigner d'y mettre la main , afin qu'il ne reste aucun vuide entre les racines & la terre ; ce qui feroit un grand préjudice à l'Arbre.

Si c'est en Espalier , il faut coucher l'Arbre du côté de la muraille , & tourner les plus longues & meilleures racines du côté de l'allée , pour qu'elles trouvent plus de nourriture.

On doit aussi faire en sorte que la coupe de l'Arbre , qui doit toujours être en pié de Biche , regarde exactement le mur.

L'Arbre ne doit pas être mis bien avant en terre ; & il suffit qu'il y soit de la profondeur d'un pié , afin de mieux profiter de la rosée , de la pluie , & des arosemens.

Il est important que la greffe soit toujours au-dessus de la terre d'environ trois pouces.

VIII. Après cela on répand du fumier sur toute la surface du trou , de la hauteur d'environ quatre pouces. Ce fumier empêche que le suc nouricier de la terre ne soit dévoré par l'extrême chaleur de l'Eté ; outre que les sels de ce fumier venant à se dissoudre , quand les pluies surviennent , forment une humeur excélente , qui est très-propre à avancer merveilleusement la végétation de ces Arbres nouvellement plantés. Si l'on n'avoit pas de fumier suffisamment , il faudroit à son défaut mettre de la fougere au pié des Arbres.

On ne laboure point les Arbres la première année qu'ils ont été plantés.

S'il arrive que le Printems soit extrêmement sec , il est nécessaire d'aroser de tems à autre ces nouveaux plants par-dessus le fumier.

ARTICLE II.

Comment on transplante un Arbre.

Quand on a un bon Arbre, que l'on voudroit ôter du lieu où il est, afin de le mettre ailleurs, on y réussit certainement en pratiquant la méthode suivante, dont le Public est redevable au Religieux des RR. PP. Chartreux de Paris, si célèbre par sa longue expérience en fait de Jardinage, aussi-bien que par son Livre intitulé : *Le Jardinier solitaire.*

Voici comme il s'y prend.

1. Il a soin de préparer le trou, où il veut transplanter son Arbre. Ce trou est de six piés en quarré, & de trois piés de profondeur. Si à la place du trou, il y avoit auparavant un Poirier, & que l'Arbre qu'il est question de transplanter soit aussi un Poirier; il en change la terre, & il y en fait apporter de neuve. Ce qu'il ne fait pas lorsque l'Arbre est d'une espèce différente; parce qu'il suppose que la terre est neuve à l'égard du nouvel Arbre qu'il a dessein d'y mettre.

2. Il apporte un tel soin, pour arracher l'Arbre, qu'il fait en sorte que les racines n'en soient endommagées en aucune façon.

3. Il le transporte dans le trou , rempli à moitié de terre convenable. Il le place de manière que la greffe soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre. Après quoi il étend toutes les racines dans la circonférence du trou , en sorte que l'Arbre se retrouve placé tout comme il étoit auparavant. Ensuite il met avec la main dessous , & dessus chaque racine de la terre , en la pressant doucement. Enfin il se sert de la Bêche pour achever de remplir le trou.

Cela fait , il fait mettre du fumier dessus la terre de la largeur du quarré , environ un demi-pié d'épais ; & finit cette transplantation , en jettant trois ou quatre seaux d'eau dessus le fumier ; supposé que le tems ne soit pas disposé à la gelée ; auquel cas il faut bien se garder d'aroser , mais il faut différer l'arosement jusqu'à ce que le tems soit favorable. Il réitère cet arosement au Printems , afin d'exciter la sève à monter , & à vivifier l'Arbre transplanté.

Si la terre du trou est légère , il y mêle un peu de fumier.

4. Il fait cette transplantation pendant les mois de Novembre , Décembre , Janvier & Février ; & prend pour cela une belle journée ; car enfin la pluye feroit qu'on ne pourroit pas si bien manier la terre.

5. Il taille cet Arbre tout comme s'il n'avoit pas été transplanté, & de la même manière qu'il l'auroit taillé, s'il n'avoit pas changé de place. Observant pourtant de le tailler un peu court, parce qu'étant nouvellement transplanté, il a peu de seve la première année. C'est ce qui oblige de ménager les forces de cet Arbre, & de ne lui pas laisser beaucoup de Fruits, jusqu'à la seconde année, qu'il l'abandonne à son naturel. Sans cette précaution, il pourroit arriver que l'Arbre périroit.

6. Tout cela se pratique également pour les Arbres à haute tige, pour les Arbres en buisson, & pour ceux qui sont en Espalier. L'avantage de cette nouvelle méthode est, qu'on n'est point obligé de lever les Arbres en motte; ce qui est un véritable embarras.

7. L'Arbre fleurit, & fructifie dès la première année; mais comme j'ai déjà dit, il lui faut laisser peu de fruits: & le succès en est tel, que ce bon Religieux m'a témoigné, que de cent Arbres il en garentiroit quatre-vingt-neuf. J'ajouterais ici à ce qu'il m'a fait l'honneur de me dire, mon propre témoignage.

Je me trouvai au mois de Février 1707. aux Chartreux, dans le tems que ce vénéra-

ble Frere transplantoit, selon sa nouvelle méthode, un Poirier fort gros & assez vieux.

Il suivit de point en point tout ce que je viens de dire. J'avois peine à croire qu'un Arbre si fort, & transplanté sans motte, pût bien reprendre. Cela me donna la curiosité de m'informer de ce qu'il en arriveroit. Je fus fort surpris de voir au mois d'Avril ce Poirier fleuri & faire son devoir, aussi-bien qu'aucun autre Arbre du Jardin. Les fleurs se changèrent ensuite en fruits; mais son sage Gouverneur lui en ôta la plus grande partie, & les Poires qu'il y laissa, vinrent parfaitement bien à maturité. Je puis attester que je viens de faire le 15. d'Avril 1708. une nouvelle visite à ce Poirier transplanté; j'ai trouvé qu'il se porte à merveilles, & qu'il est orné d'une prodigieuse quantité de fleurs, qui promettent une heureuse & abondante récolte.

Je finis cet article, en disant d'après son Livre du *Jardinier solitaire*, qu'on transplante ainsi avec le même succès, les Ormes, & même les Ceps de Raisin, de Verjus de dix ou douze ans; & que toute la différence qu'il y a remarquée, c'est que ces Ceps ne donnent point de fruit la première année.

J'avouë que je suis enchanté de cette

DE LA NATURE ET DE L'ART. 265
nouvelle méthode, par le moyen de laquelle on peut faire en une année, un Jardin aussi avancé & aussi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans.

L'Auteur de cette heureuse découverte mérite d'être célébré par de vifs éloges : mais ce pieux Solitaire, en me permettant de publier pour l'avantage du public, sa méthode de transplanter les Arbres, m'a sévèrement défendu de rien dire de lui. J'honore trop singulièrement sa vertu & nommément sa délicate modestie, pour me hasarder à la blesser en quoi que ce soit.

A R T I C L E III.

De la taille des Arbres Fruitiers.

Nous voici à ce qu'il y a de plus important, & tout à la fois de plus embarrassant dans la culture des Arbres Fruitiers. C'est de la taille de ces Arbres que dépend l'ornement & l'utilité du Jardin. Le Curé d'Hénonville dans son savant *Traité de la manière de cultiver les Arbres Fruitiers*, dit : qu'il n'y a presque point de préceptes à donner sur cette matière, & que pour bien pratiquer la taille des Arbres, il faut agir plus de l'esprit que de la main. Elle est, ajoute-t'il, très-difficile à expliquer, parce qu'elle ne consiste point en maximes certaines & gé-

nérales , mais elle change , selon les circonstances particulieres de chaque Arbre. Ainsi elle dépend absolument de la prudence du Jardinier qui doit juger lui-même quelles branches il faut laisser , qui sont celles qu'il convient de couper ; c'est pourquoi il est plus aisé de l'apprendre par l'expérience que par le discours.

Cela paroît bien dans le Livre de *M. de la Quintinie*, qui employe près de deux cens pages *in quarto*, de petit caractère , pour expliquer seulement la taille des Arbres : & quelque éfort qu'il ait fait , pour rendre ce point bien intelligible , on se trouve encore , après une si longue lecture , la tête remplie d'idées assez confuses. C'est pourtant sur ce vaste Ocean qu'ils s'agit maintenant de s'embarquer.

On taille les Arbres pour deux principales raisons.

La première, afin qu'ils fructifient mieux.

La seconde , pour leur donner une belle figure , & qui fasse plaisir aux yeux. Pour réussir heureusement dans cette opération , il faut observer 1. le tems , & 2. la manière de faire cette taille.

I. Le tems de tailler les Arbres Fruitiers.

Tous les Jardiniers conviennent que le vé-

ritable tems de la taille est dans la fin de Février , & au commencement de Mars , sans craindre que la gelée , qui survient ordinairement dans ce tems-là , puisse nuire à l'Arbre nouvellement taillé.

M. de la Quintinie , qui se récrie fort contre ceux , qui ont égard à la disposition de la Lune , dit qu'on peut commencer à tailler , d'abord que les feuilles des Arbres sont tombées ; c'est-à-dire , vers la *S. Martin* ; & qu'on peut ensuite continuer tout l'Hiver. Cependant il apporte après cela quelque distinction , qu'il ne faut pas mépriser. Il dit qu'il y a de trois sortes d'Arbres avec lesquels il faut se comporter différemment.

1. Les uns sont trop foibles , & dans cet état de langueur , on ne peut ôter de trop bonne heure les branches nuisibles ou inutiles. A ces Arbres convient fort bien la taille de Novembre , Décembre & Janvier ; & elle est même meilleure , que celle de Février & de Mars. On les doit tailler fort court.

2. Les Arbres trop forts , trop robustes , trop vigoureux , se taillent plus tard ; & l'on en peut sans péril , & même fort utilement remettre la taille jusqu'au mois d'Avril.

Pour arrêter cette vigueur excessive, il faut y remédier en recourant à la cause; c'est-à-dire, en leur retranchant quelques-unes de leurs bonnes racines. Par cette circoncision on diminue l'abondance immodérée de la sève.

3. Les Arbres d'une louable constitution doivent être taillés dans le tems ordinaire, qui est depuis la fin de Février jusqu'à Mars.

II. *La manière de tailler les Arbres Fruitiers.*

Tout l'art de la taille des Arbres roule sur la connoissance qu'un Jardinier doit avoir des bonnes & des mauvaises branches.

Il faut conserver les premières, que l'on se contente de racourcir; & absolument retrancher les autres; à moins qu'elles ne soient nécessaires, pour remplir quelque vuide, qui défigureroit la tête de l'Arbre.

P O M M I E R S E T P O I R I E R S.

1. Toute branche qui sort du tronc ou de quelque branche, & qui n'avoit point été taillée l'année précédente, doit être réprouvée. C'est ce que l'on nomme *de faux bois*.

2. Toute branche nouvelle, qui devient plus grosse ou plus longue que celle qui est

immédiatement au dessus, est encore de faux bois, auquel il ne faut faire aucune grace.

3. Toute branche où les yeux sont plats, mal nouris, à peine formés, & fort éloignés les uns des autres, est une mauvaise branche, sur quoi il faut exercer une justice sévère & implacable; à moins qu'elle ne soit nécessaire, pour la beauté de l'Arbre.

On appelle *Oeil*, en stile de Jardinage, une manière de petit nœud pointu, dans lequel sont renfermées, durant l'Hiver, les feuilles, & le jet qui doivent sortir au Printemps.

Une bonne branche doit avoir des yeux gros, bien nouris, & fort près les uns des autres.

4. Nous rangeons avec les mauvaises branches, ces longs jets, gros comme le doigt, droits comme des cierges, & qui prennent leur naissance sur les grosses branches, qu'on voit sortir immédiatement du haut de la tige. L'écorce de ces jets est très-unie, & très-nette, & leurs yeux sont plats, & éloignés les uns des autres. On appelle ces jets si gaillards, *Branches gourmandes*, parce qu'elles attirent à elles une trop grande portion de la sève. Il faut délivrer l'Arbre d'une branche si inutile, & qui vole la nourriture des autres. Si on

avoit besoin de cette branche pour remplir un vuide, on se contenteroit de lui faire une taille de dix à douze pouces.

5. Il ne faut pas ménager davantage certaines petites branches déliées, qui sont en confusion, & que pour cela on nomme *Branches chifonnes*; parce qu'elles ne peuvent donner ni bois ni fruit.

Un Jardinier, qui fait un peu son métier, les retranche toutes sans miséricorde.

6. Il y a des branches à bois; ce sont celles qui forment la figure, & la rondeur de la tête de l'Arbre, & qu'on taille avec beaucoup d'attention, selon la vigueur du sujet, qui les porte, depuis quatre jusqu'à douze pouces de long.

7. Les branches à Fruit, qui sont le cher objet de nos soins, sont plus menuës que les branches à bois. On raccourcit celles qui sont trop longues, & qui sont trop foibles, pour porter tous leurs fruits. On laisse entières celles qui sont d'une juste longueur, & on se contente de couper seulement l'extrémité de la branche, afin que les boutons à fruits profitent davantage.

8. On force, quand on veut, les branches à bois, de faire des branches à fruit. Cela se fait ainsi: On retranche *en talus*, ou à l'épaisseur d'un écu, cette branche à bois;

bois ; il arrive presque toujours , que la seve étant déroutée , elle donne une ou deux branches à fruit.

Couper une branche *en talus* , c'est la même chose qu'en pié de Biche ; & de manière que la coupe fasse un long ovale , au bout de la branche coupée.

Couper une branche *à l'épaisseur d'un écu* , c'est n'y laisser de bois , qu'autant qu'un écu est épais. Cette opération , comme la précédente , se pratique sur les grosses branches , qui entrent en dedans d'un Arbre , & qu'on retranche , afin d'empêcher qu'elles n'y fassent de la confusion. Ces deux sortes de taille ont été heureusement inventées par feu M. de la Quintinie. Il a fallu autant d'expériences qu'en avoit ce grand homme , pour découvrir l'utilité de cette manière de traiter les Arbres , qu'on force par là inmanquablement à fructifier , & à prendre telle figure que l'on veut. Rien n'a jamais été mieux imaginé.

9. A l'égard des Arbres foibles , il faut retrancher toutes les branches qui ne donnent aucune démonstration de boutons à fruit ; parce que ces sortes d'Arbres ne donnent du fruit que sur les grosses branches.

Les branches à fruit se connoissent par

les boutons, qui sont aisés à distinguer parce qu'ils sont doubles.

Les branches à bois n'ont point de boutons : elles ont seulement de ces yeux, ou petits nœuds pointus, dont j'ai parlé.

10. Les Arbres vigoureux doivent ordinairement être taillés fort court ; c'est-à-dire, à deux ou trois yeux près de l'endroit d'où la branche est sortie ; en les laissant cependant bien chargés de branches, tant à fruit qu'à bois, & sur tout de celles, qui composent la figure de l'Arbre, & qu'on doit toujours laisser longues d'un pié & demi.

Pour ce qui est des Arbres foibles, il faut leur laisser peu de branches, soit qu'elles soient à bois, ou à fruit. On taille celles qui restent, de la longueur de cinq à six pouces seulement.

Tailler long, consiste à donner une taille de dix ou douze pouces sur une branche à bois, venue de la taille de l'année précédente.

Tailler court : c'est tailler à deux ou trois yeux sur une branche à bois, qui forme la figure régulière d'un Arbre.

11. M. de la Quintinie dit : Tout le succès de la taille dépend de savoir ôter entièrement les branches inutiles, soit parce

qu'elles sont usées, soit parce qu'elles n'ont aucune bonne qualité : Et à l'égard de celles que l'on conserve, il importe extrêmement de leur régler une longueur proportionnée à leur force, & à la force de tout l'Arbre ; de manière que chacune puisse ensuite aisément produire à son extrémité, autant de bonnes branches, qu'on en a besoin, soit pour le fruit, soit pour achever de composer aux Arbres la beauté qu'il y faut ensuite entretenir. Voilà ce qu'on appelle la taille ordinaire des Arbres.

12. Je dis, ajoute *M. de la Quintinie*, en parlant de la taille des branches, qu'il faut tenir courtes celles qui sont fortes ; cela veut dire, celles qui sont grosses : & qu'il faut tenir longues celles qui sont foibles ; cela veut dire, celles qui sont menuës.

13. Pour faire porter du fruit à un jeune Arbre vigoureux, & qui ne pousse qu'en bois, il le faut tailler long, dit le *Jardinier Solitaire* ; c'est-à-dire, à dix ou douze pouces : & cette taille se doit faire au mois de Mars. Il faut laisser sur cet Arbre les branches de faux-bois, & celles qui sont inutiles ; afin de les rétrancher l'année suivante. Ces branches de faux-bois absorberont la sève, & disposeront l'Arbre à n'avoir qu'une sève modérée, qui lui donnera des branches à fruit.

14. Pour bien tailler les Arbres, dit le Curé d'Henonville, il faut tous les ans rafraichir toutes leurs branches, plus ou moins selon leur force; & recouper le bois du mois d'Août, qui est le jet de la dernière seve; si ce n'est qu'il soit nécessaire de le conserver, faute d'un meilleur; ou qu'il se trouve fort, & bien nourri.

Il est encore nécessaire d'acourcir les branches foibles & menuës, & celles mêmes, qui sont disposées à porter du fruit l'année suivante, afin qu'elles se fortifient, & que leurs boutons soient mieux nourris.

Le Jardinier doit prendre garde, de ne pas trop dégarnir les Arbres en les taillant: d'autant qu'il est aussi dangereux de leur ôter trop de bois, comme de les laisser trop touffus.

Les Arbres en buisson se doivent tailler comme ceux en espalier; pour les uns, & les autres, on doit se conduire de la même manière.

LES PECHERS, LES ABRICOTIERS, LES PRUNIERS.

Les Arbres à noyau, comme sont les Pêchers, les Abricotiers, & les Pruniers, demandent aussi le secours de la taille. Il

en faut tailler les branches à quatre , ou à cinq yeux ; & sur tout, il faut se régler selon la vigueur de l'Arbre. On y doit laisser toutes les branches à fruit : mais il n'y faut laisser de fruit , quand il est noué , qu'autant que les branches en peuvent nourrir.

On taille les Pruniers dez le mois de Février : mais on taille les Pêchers , & les Abricotiers environ le 15. de Mars.

On taille une seconde fois les Pêchers en espalier. Cette operation se fait depuis la mi-Mai , jusqu'à la mi-Juin.

On ne retaille alors que les branches à fruit ; supposé que cela soit nécessaire : & alors on décharge ces branches de ce qu'il y peut avoir de trop de fruit.

En Mai & en Juin , on pince les Pêchers, les Abricotiers , les Pruniers , les Figuiers. Ce pincement est une espèce de taille , qui se fait avec les ongles à trois , ou quatre yeux. Cette opération arrête les branches qui veulent devenir gourmandes.

En Mai & en Juin , on ébourgeonne les Pêchers , & les Abricotiers ; & on fait la même chose en Avril , & en Mai aux Poiriers.

Cet ébourgeonnement se fait comme la taille , avec la serpete , par le moyen de laquelle on ôte toutes les branches inutiles ,

& qui font de la confusion : autrement elles voleroient la seve , qui est destinée pour les branches à bois , & à fruit.

En un mot , voici tout le précis de ce qu'il faut faire , pour la taille des fruits à noyau. On ne sauroit donner des idées trop claires , sur une matière si interessante.

I. La première taille qu'on fait aux Pêchers vigoureux sur la fin de l'Hiver , doit être retardée jusqu'à ce qu'on les voye prêts à fleurir. Alors on connoit mieux les boutons , qui doivent certainement donner des fleurs : & par conséquent on est plus en état de savoir ce que l'on doit ménager , ôter , & conserver dans les branches à tailler , soit pour le bois , soit pour le fruit.

II. Outre cette première taille , qui se fait à la fin de l'Hiver , il est souvent nécessaire d'en faire une seconde , & quelquefois une troisième , sur tout pour les fruits à noyau , comme sont les Pêchers , & les Abricotiers. Ces deux dernières tailles se font vers le milieu du mois de Mai , lorsque les fruits sont ou noués , ou coulés. Par là on conserve aux fruits naissans une plus abondante nourriture : ou bien on délivre l'Arbre de nouvelles branches inutiles , & incommodes , qui le défigurent.

L A V I G N E.

Il est certain que de tous les Arbres, que les préceptes du Jardinage assujettissent à l'opération de la taille, la Vigne l'exige d'une nécessité plus indispensable.

1. Pour ce qui est du tems, qu'il la faut tailler, il n'y a autre chose à dire, que ce qui a été dit pour le tems de la taille des Arbres fruitiers. En éfet on doit observer à la culture, & à la taille de la Vigne, toutes les mêmes règles, que nous avons marquées, pour la culture, & pour la taille des Arbres du Jardin Fruitier.

Ainsi la taille des Ceps de Vigne se fait régulièrement au mois de Mars.

2. Quant à la manière, il faut tailler sur les plus grosses branches les mieux placées, à quatre bons yeux, à les compter depuis l'endroit, où la branche a pris sa naissance.

On leur laisse plus de longueur, quand on veut faire monter promptement une Vigne, ou lors qu'il s'agit de garnir quelque lieu éloigné.

Il faut avoir soin de couper à un grand pouce loin de l'œil, qui doit se trouver le dernier dans la branche taillée.

La branche, qui est plus basse, que la grosse, qu'on vient de tailler, doit être coupée à deux yeux.

De cette branche, qui est donc au-dessous de la grosse, on en fait, en la coupant à des yeux, un Courson ; c'est-à-dire, une branche qui en donnera deux bonnes, qu'on taillera l'année suivante, afin de retrancher entièrement dans la suite la grosse branche, qui avoit été taillée à quatre yeux.

On ébourgeonne la Vigne, & on la lie en Mai, Juin, & Juillet, afin que le raisin profite, & meurisse parfaitement.

L E S F I G U I E R S.

Il y a moins de façon à la taille des Figuiers. Comme ce fruit ne vient que sur les grosses branches, ce sont celles, qu'il faut tailler en les pinçant, ou en coupant les jets trop longs. Cette opération se fait pour les forcer à produire des branches à fruit, & afin de faire grossir les Figues.

Il faut observer, que les Figuiers en caisses réussissent mieux, parce qu'on les transporte en Hiver dans la serre, où ils sont à l'abri de la gelée, qui les tuë. Quand ils sont devenus trop gros, on les met en pleine terre ; & on tache de les y garantir des rigueurs de l'Hiver.

On les multiplie par la voye des marcottes.

OBSERVATIONS.

1. Le Jardinier doit prendre garde dans la taille à ne pas trop dégarnir le pié, ni le corps des Arbres. C'est pourquoi il doit toujours les tailler plutôt trop long, & raccourcir beaucoup les hautes branches, & celles qui sont au haut de la muraille; parce qu'elles attirent à elles toute la sève, & font dégarnir le bas de l'Arbre.

2. On ne taille point les Arbres à plein vent. On les abandonne à leur génie, quand on a eu soin de leur former une bonne & belle tête dans les trois, ou quatre premières années. En effet il n'est pas aisé, & il est même dangereux de se porter sur les branches élevées de ces sortes d'Arbres. Les règles les plus sévères du Jardinage ne demandent pas qu'on expose sa vie, pour des opérations assez inutiles.

3. A l'égard des jeunes Arbres, soit qu'ils aient poussé une seule branche ou deux, ou davantage; bien ou mal placées, il faut que le bon sens fasse reconnaître au Jardinier, s'il faut couper celle qui est seule, pour qu'il en revienne plusieurs. C'est à lui à juger celles qu'il doit ôter; celles qu'il faut laisser. Certainement il augurera bien par lui-même, s'il a un peu

de génie, le parti qu'il doit choisir : pourvu que sur tout il se souviennne dans cette occasion, que son principal objet est de faire en sorte que l'Arbre puisse avoir une belle tête, & devenir d'une agréable figure.

4. Après tout il faut être sincere, & avouer de bonne foi, que quelques règles qu'on puisse donner pour la taille des Arbres, un Curieux ne devient pas par là assez habile pour ne point faire de fautes dans cette pratique, qui est sans contestation, la plus difficile, qu'il y ait dans le Jardinage. Donc à tous les principes, que j'ai donnés, il est important qu'il joigne, pendant deux, ou trois ans, l'usage, & la pratique; & qu'il examine dans une seconde année ce qui est arrivé de la taille précédente; & que sur cet examen il raisonne pour corriger les défauts, où il peut être tombé. Car enfin on se trompe souvent; & d'autant plus souvent que la Nature, qui a ses caprices, ne répond pas toujours à ce que l'on en attend: Elle fait quelquefois tout le contraire; & c'est sur ces irrégularités, qu'on ne découvre que par la pratique, qu'il faut apprendre à se régler à l'avenir. C'est pour cela qu'en fait de Jardinage on ne peut donner que des principes généraux, & qu'il n'y a point de règles pour les cas

singuliers. C'est dans l'étude, & dans l'observation continuelle de la Nature, qu'on découvre son génie, qui ne souffre pas volontiers la contrainte, où nous voulons l'assujétir. Nous voudrions qu'elle nous donnât une bonne branche, pour remplir un vuide, qui défigure un Arbre; elle s'échappe, & tandis que nous l'attendons d'un côté, elle se déclare par un autre, où nous aurions intérêt, qu'elle ne montrât aucun signe de vie.

III. *Palisser les Arbres.*

Ce n'est pas le tout que de bien tailler les Arbres, il faut encore savoir les palisser d'une belle manière.

1. La plus simple, & même la plus naturelle façon de palisser; c'est d'attacher les branches contre la muraille, avec le clou, & avec de petits morceaux de cuir, ou des lisières de drap, supposé que le clou puisse tenir dans la muraille. Par ce moyen les Arbres sont bien étendus, sont couchez proprement, & forment sur la muraille une espèce de tapisserie de verdure fort agreable.

2. Quelques-uns, qui prennent le chemin le plus court, & qui oblige à moins de dépense, font serrer dans les murailles des os de pié de mouton: Mais franchement

ces os , qui ne se trouvent jamais bien couverts des feüilles , font un assez des-agréable spectacle dans un Jardin.

3. Il seroit à souhaiter que ceux , qui ont des Jardins , fussent tous en état de donner dans les treillages faits d'échalas de bois de chêne ; & qu'on atache à la muraille par des crochets de fer , qu'on y selle à trois piés de distance l'un de l'autre. On leur donne deux pources de saillie pour poser les échalas , qu'on lie ensuite avec du fil de fer. Après cela on les peint en huile , afin qu'ils durent davantage.

La distance des échalas doit être d'environ huit pouces pour la largeur , sur neuf de hauteur.

Ce treillage coûte beaucoup : mais il est parfaitement beau , & dure long-tems.

La principale attention , en dressant les branches des Arbres , c'est de les étendre en forme d'éventail ; & qu'il n'y ait point de place dégarnie. C'est pour cela qu'entre deux Arbres de tige , on en met un à demi tige ; pour que toute la muraille soit ornée de verdure.

Voilà ce que j'ai crû devoir dire sur cette Partie du Jardinage , qui est incontestablement la plus difficile à traiter. J'espère qu'avec ces règles un Jardinier qui a un peu de

tête , peut fort bien se hasarder à prendre la scie , & la serpète , pour tailler les Arbres fruitiers. C'est à lui à apliquer aux cas particuliers les principes généraux de la taille , que je viens de donner. Il est impossible de les décrire tous. Je ne me flatte pas d'avoir dit tout ce qu'on doit pratiquer dans toutes les circonstances différentes , qui n'ont point de bornes. Et comment pourrois-je le faire , si *M. de la Quintinie* après trente années d'expérience , & d'aplication continuelle à la culture des Jardins , se trouve obligé de dire ingénûment : Je ne compte pas d'en avoir rien oublié : je n'ai garde d'avoir cette présomption ; sachant qu'il en est de la taille des Arbres , comme de la Médecine , & de la matière des procès : *Hypocrate & Gallien* , avec tant d'Aphorismes pour l'une : le *Code* , & le *Digeste* , avec tant de Réglemens , & d'Ordonnances pour l'autre , n'ont pû pourvoir à tout , ni par conséquent tout décider , puisqu'il survient tous les jours des faits nouveaux. *La Quintinie Liv. IV. Chap. 9. pag. 34.*

A R T I C L E IV.

La manière de gréfer les Arbres fruitiers.

J'ai dit , dans le *Chap. IV. pag. 106.* de la première Partie , que dans le Jardinage

on n'a rien inventé de plus ingénieux que l'usage de la gréfe, ni rien qui soit plus agréable, & plus utile. Car on a trouvé par là le moyen de faire changer de nature au Arbre sauvageon, & de multiplier prodigieusement les bons fruits. Sans l'Art de la gréfe, nous serions pauvres en matière de fruits, & nous serions obligés de nous contenter de ceux, que nôtre climat, & la simple Nature nous donnent; bons, ou mauvais. C'est donc à la seule adresse de gréfer, que nous devons tant de sortes d'excélens fruits, qui ont été certainement inconnus à nos Ancêtres.

Tout le secret de cet Art admirable consiste à planter une partie de quelque Arbre que l'on estime, sur quelque endroit d'un autre Arbre, dont l'espèce déplaît. C'est changer la tête d'un Arbre: c'est le métamorphoser en un autre espèce. C'est lui faire adopter une filiation de fruits, qui ne sont point de sa famille, & qu'il est forcé de faire subsister à ses dépens, & de nourrir de sa propre substance. Si cette opération se fait sur des branches, c'est unir à un corps des bras étrangers, & postiches, par le secours desquels l'art nous présente une richesse de délicieux fruits, dont nous ne sommes pas précisément redevables à l'institution de la

Nature. Je parle ici un langage poétique : aussi ne fais-je que traduire ce qu'Ovide , si habile à peindre , dans ses Vers , les Phénomènes de la Nature , a dit sur l'Art de gréfer. *Lib. 1. de Remed. Amor.*

*Venerit insitio. Fac ramum ramus adoptet.
Stetque peregrinis Arbor operta comis.*

Gréfer , c'est donc couper la tête , ou les bras à un Arbre , afin de lui donner une nouvelle tête , ou de nouveaux bras.

Il me semble , qu'on pouroit réduire sous trois classes toutes les manières de gréfer : ceux qui en admettent davantage , multiplient les êtres sans nécessité : car enfin une circonstance de plus , ou de moins , n'est point un fondement suffisant , pour établir une espèce nouvelle dans les Gréfes.

1. La Gréfe en Ecusson $\left\{ \begin{array}{l} \text{à la pousse.} \\ \text{à œil dormant.} \end{array} \right.$
2. La Gréfe en fente , ou en poupée.
3. La Gréfe en couronne.

I. Le tems de gréfer.

1. La Gréfe en Ecusson à la pousse , se fait au mois de Juin.

Celle à œil dormant , se pratique en Juillet , Août , & Septembre.

2. La Gréfe en fente , ou en poupée , se

fait en Février, & Mars, aussi-bien que la Gréfe à *emporte-pièce* : & en Avril pour toute sorte de Pommiers.

3. La Gréfe en *Couronne* se fait vers le commencement du mois de Mai.

La Gréfe en *flûte* est presque la même chose, que la Gréfe en *Ecusson*. S'il y a quelque différence, c'est que la Gréfe en *flûte* est plus vetilleuse, & moins certaine.

La Gréfe à *emporte-pièce*, est à-peu-près la même manœuvre que la Gréfe en *fente*, ou en *poupée*.

Le Jardinier solitaire a négligé la Gréfe en *flûte*, & la Gréfe à *emporte-pièce*, sans doute, parce qu'il les estime inutiles, & que les Gréfes en *écusson*, en *fente*, & en *Couronne* suffisent, pour faire un beau Jardin fruitier, qui est ici nôtre point de vûe.

II. Les différentes manières de Gréfer.

I. La Gréfe en *Ecusson*, soit la pousse, soit à œil dormant, se fait toujours de la même manière.

1. Il faut commencer par prendre sur le Poirier, Pommier, ou Prunier, dont on veut gréfer, des premiers jets de l'année, dont les yeux soient bien formés, & bien nourris. Ces jets se peuvent conserver trois,

ou quatre jours , pourvû que le gros bout soit dans de l'eau. *M. de la Quintinie* dit , qu'un œil simple sur un jet de Poirier , de Pommier , ou Poirier , sert aussi-bien que les yeux doubles , ou triples. Le Jardinier solitaire veut que les jets , qu'on prend sur le Pêcher , ayent des yeux qui soient doubles : autrement , dit-il , on ne peut pas les employer à gréfer.

Après cela on choisit le sujet , qu'on veut gréfer ; & sur une branche , si l'Arbre est gros , ou sur le corps même de la tige , si elle est menuë , on fait , dans un endroit bien uni , deux incisions , qui font la figure d'un grand T. L'incision d'en-haut est *horizontale* ; & elle doit être longue d'environ un demi-pouce. La seconde est *perpendiculaire* ; c'est-à-dire , de haut en bas ; on la doit faire de la longueur d'un bon pouce.

3. Les deux incisions faites , on détache l'écorce peu-à-peu avec le coin du manche du Gréfoir , qui est un petit couteau , dont la lame est longue d'environ deux pouces ; & dont le manche doit être menu , aplati , arrondi par l'extrémité , & plus long d'un pouce que la lame. C'est entre ces deux incisions , & sous l'écorce de la branche , ou de la tige , qu'il faut faire entrer l'Ecusson.

4. Cet Ecusson se leve de dessus le jet ,

ou rameau , pris à l'Arbre , dont on veut gréfer. On le leve de la sorte. On choisit sur ce rameau un endroit , où il paroît un bon œil. C'est cet œil , qu'il s'agit de détacher du rameau.

On se sert pour cela du Gréfoir , avec lequel on fait dans l'écorce , qui environne l'œil , deux incisions semblables a la figure V ; après quoi , avec le manche du Gréfoir , on détache l'écorce , dans l'enceinte de laquelle se trouve l'œil , qu'on leve après cela fort aisément. Voilà l'Ecusson , ainsi nommé ; parce qu'il a la figure de l'Ecusson , dont on se sert dans le Blazon , pour placer les Armes de Noblesse.

Il n'importe pas , quand on enlève l'écorce avec l'œil , si on emporte en même temps un peu de bois.

5. On introduit cet Ecusson , en commençant par la pointe entre l'écorce & le bois du sauvageon , jusqu'à ce que le haut de l'Ecusson réponde exactement à l'incision horisontale du sujet qu'on gréfe.

6. L'Ecusson posé , on le lie avec de la filasse.

7. Si cette Gréfe se fait au mois de Juin , elle s'appelle *en Ecusson à la pousse*. Et alors on coupe sur le champ le sauvageon à quatre doigts au-dessus de l'Ecusson.

7. Mais quand cette Gréfe se fait en Juillet, Août, & Septembre, on la nomme *en Ecusson à œil dormant* : & dans ce cas-là on ne racourcit le sauvageon qu'au mois d'Avril suivant, lorsque l'Ecusson a poussé. C'est ce long délai qu'on apporte pour couper le sauvageon, qui a fait nommer cette Gréfe *en Ecusson à œil dormant*.

9. C'est sur la grandeur de l'incision, que l'on fait au sauvageon, qu'il se faut régler pour la grandeur de l'Ecusson, qu'on leve sur le jet, ou rameau.

10. La Gréfe en Ecusson est pour toutes sortes de Fruits, tant à Pepin qu'à Noyau : excepté que les Pêchers doivent être gréfez *en Ecusson à œil dormant* : c'est-à-dire, en Juillet, Août, & Septembre.

11. La Gréfe en fente est merveilleusement célébrée par *Virgile*, dans le II. Livre de ses *Georgiques* : mais il n'a pas oublié la Gréfe en Ecusson, par laquelle il commence sa description : La façon, dit-il, d'enter en Gréfe, & celle d'enter en Ecusson, sont bien différentes : car au même endroit de l'Arbre, d'où les bourgeons sortent du tronc, & par où ils rompent l'écorce déliée, on fait une petite fente dans le bourgeon, où l'on renferme un bourgeon étranger, qu'on a coupé d'un

autre Arbre ; & on le met en état de l'incorporer avec l'écorce humectée de seve. On coupe les troncs , qui n'ont point de nœuds , on les fend avec des coins bien profondément par le milieu. Ensuite les Grêfes , qu'on y fait introduire , poussent à merveilles ; & les Arbres ne tardent pas à jetter de grandes Branches , qui montent jusqu'au Ciel. Ainsi on est enchanté de leur voir porter des sortes de feuilles , qu'on ne leur avoit jamais vûes , & des fruits , qui ne sont point de leur espèce.

Miraturque novos frondes , & non sua poma.

Cette description est belle ; mais elle n'est pas assez détaillée. Voici ce qu'il y faut ajouter.

1. On peut grêfer en fente , non-seulement sur de grosses tiges qu'on a étronçonnées , mais on le peut faire aussi sur plusieurs branches d'Arbres , soit nains , soit de tige ; même sur des piés de deux ou trois pouces de tour : parce que les uns , & les autres peuvent fort bien souffrir la fente , & serrer suffisamment la Grêfe.

2. Cette Grêfe , ou ce Rameau , qu'on employe , doit être de deux ou trois pouces de long : ou sans trop faire d'attention à la longueur , il se doit trouver sur cette Grêfe au moins trois bons yeux.

3. On taille en forme de coin avec la serpete cette Gréfe par le gros bout. Cette espèce de petit coin doit être de la longueur d'un pouce & demi. Il faut laisser aux deux côtés, qui bordent cette figure de coin, de l'écorce qui soit bien adhérente au bois. Le côté, qui est destiné pour se trouver en dehors, doit être plus large, & plus épais que l'autre, qui sera en dedans.

Il faut placer si juste dans la fente ce petit coin, que l'écorce de la Gréfe soit exactement à fleur de l'écorce du sauvageon; & que ces deux écorces se répondent si bien l'une à l'autre, que la sève venant du pié, trouve une grande facilité à se saisir de la Gréfe, en s'insinuant entre son bois, & son écorce. Un Jardinier bien sensé ne manquera pas de faire en sorte, qu'il n'y ait point de jour entre la Gréfe, & les deux côtés de la fente, & que cette Gréfe tienne si bien, qu'elle ne puisse pas être ébranlée facilement par les vents, & par les pluies.

5. L'Arbre greffé doit être aussi-tôt lié d'un brin d'ozier, & puis recouvert bien proprement, sans ébranler la Gréfe, avec une terre grasse, ou argilleuse, dans laquelle on a mêlé de la mousse, ou du foin fort délié. Cela se fait pour empêcher que l'Arbre, & la Gréfe ne s'altèrent par les pluies.

par la secheresse, ou par les autres injures de l'air. C'est ce qu'on appelle *émailloter les Grêfes* en fente, & comme cela a quelque ressemblance aux poupées des enfans, on a donné à cette sorte de Grêfe le nom de *Grêfe en poupée*.

6. Lorsqu'on ne met qu'une Grêfe sur un sauvageon (on n'y en met pas d'ordinaire davantage) en coupant le pié du sauvageon à cinq ou six pouces de terre, on doit observer de le tailler en pié de biche, ou en talus, jusqu'à moitié de la tige, & couper le reste tout plat, afin d'y pouvoir poser mieux la Grêfe. La raison de cette coupe en talus, c'est que l'Arbre taillé se recouvre plus aisément. C'est à quoi il faut avoir toujours égard en de pareilles occasions.

7. Il ne faut pas un grand effort pour fendre les sauvageons; un seul gros couteau suffit pour cela: mais quand il s'agit de fendre une grosse fouche, on est obligé de donner quelque coup de maillet sur le couteau, pour faire une fente suffisante. On tient la fente ouverte par le moyen d'un coin de fer, qu'on y laisse, jusqu'à ce que la Grêfe soit bien placée.

8. Comme un Arbre d'une seule tige est plus naturel, & plus beau, il ne faut mettre

qu'une Gréfe sur les Sauvageons , qu'on ente dans les Pepinières.

9. Le Jardinier solitaire estime que pour gréfer les vieux Troncs , les gréfes doivent être prises d'un bois de deux seves ; & que le coin de ces gréfes doit être fait de manière que tout le vieux bois soit dans la fente , & que l'entaille , qui pose sur le plat du Tronc , se trouve être du bois de la dernière seve. C'est , *dit-il* , sur le sentiment d'un Auteur , que ces fortes de Gréfes ont plus de sympathie avec le vieux bois des gros Troncs ; mais cela , *ajoute-t'il* , ne réussiroit point sur un Sauvageon , suivant l'expérience que j'en ai.

10. Le même Auteur dit , qu'avant que d'introduire la gréfe dans la fente du Sauvageon , ou du Tronc , on doit la laisser tremper environ deux heures dans l'eau , & qu'elle en reprendra mieux.

11. La longue expérience qu'il a de l'art de gréfer , lui a fait découvrir une règle de la Nature , qui est certainement admirable , & d'une extrême importance , pour que les Arbres gréfés prennent une belle tête. Il dit que la gréfe , posée sur le Sauvageon , reprend quoiqu'on fasse , la situation qu'elle avoit sur l'Arbre , duquel elle a été prise. Si le jet ou rameau étoit droit , & perpen-

diculaire, il poussera droit & perpendiculairement à l'horison, sur le Sauvageon, où il a été mis. Si au contraire ce jet étoit situé horizontalement sur son Arbre, il se remettra de la même manière sur le Sauvageon, & poussera tout de côté, sans presque s'élever en haut. Matière d'explication pour les Philosophes.

III. *La Gréfe en Couronne* se fait entre le bois & l'écorce, sur des tiges, qui ont du moins trois ou quatre pouces de diametre. On s'y comporte ainsi.

1. On prend des rameaux d'un bon demi-pouce de grosseur, ayans dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, & on les taille en pié de Biche par le plus gros bout, en sorte que l'entaille ait près d'un pouce de longueur. Voilà la gréfe. Allons à la tige qui la doit porter.

2. On choisit au haut de la tige qu'on veut enter, un endroit uni & sans nœuds. On y fait entre le bois & l'écorce une incision avec la pointe d'un couteau; ensuite vous achevez d'ouvrir cette incision avec un petit coin de bois fait exprès, moyennant quelques petits coups de maillet, donnés à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée.

3. L'incision & l'ouverture suffisantes

étant faites , on y introduit la gréfe , qu'on assure en la liant avec de l'osier. Après quoi on emmaillotte le haut de la tige avec de la terre grasse , comme nous l'avons dit de la gréfe en fente.

4. Comme on peut arranger plusieurs gréfes de trois pouces & demi de distance l'une de l'autre autour de la tige , & que cela forme une espèce de Couronne , on a nommé cette manière d'enter : *Gréfe en Couronne*.

On convient aujourd'hui que la Gréfe en Couronne est plus aisée , & préférable à celle en fente ; & qu'elle est plus immanquable. Ce qu'il y a de certain , c'est que la Gréfe en Couronne ne fatigue point , les vieux Troncs , les grosses branches , ni les Sauvageons. Au contraire la gréfe en fente , où il faut une incision violente pour mettre la gréfe , donne une terrible secousse à un Arbre.

IV. *La Gréfe à emporte-pièce*, se pratique ainsi.

1. Il faut faire avec un ciseau , ou une petite couge , dont se servent les Menuisiers , une entaille dans l'écorce & dans le bois d'une tige étronçonnée. Cette entaille doit être d'une largeur & d'une profondeur proportionnées à la grosseur des gréfes ,

qu'on veut employer; afin qu'elles y soient enchassées bien juste.

2. On taille la gréfe à peu-près comme pour la fente.

3. Quand le rameau est entré avec un peu de peine dans l'entaille, on lie avec de bon ozier la tête gréfée, & qu'on emmaillote ensuite.

4. Il faut faire plusieurs entailles, lorsqu'on desire mettre plusieurs gréfes sur un sujet.

5. Une observation générale pour tous les Rameaux, c'est qu'ils doivent être d'autant plus gros que les Arbres, qu'on ente, sont eux-mêmes plus grös & plus vieux.

Au reste, cette sorte de gréfe est assez bonne pour les gros Arbres, qu'on ne peut fendre sans les altérer beaucoup.

V. *La Gréfe en flûte* est la plus difficile de toutes. En deux mots, c'est choisir un rameau, dont on enlève l'écorce en forme d'un chalumeau, & qu'on transporte sur un Sauvageon de la même grosseur; après l'avoir lui-même dépouillé de sa propre écorce, pour adopter une écorce étrangère, avec tous les yeux qui s'y rencontrent. C'est une affaire bien sérieuse, que de dépouiller circulairement un rameau de sa propre écorce, pour en revêtir un sauva-

geon, qu'on a auparavant dépouillé lui-même. Les longueurs & les difficultés qu'il y a à enter de la sorte, font qu'on ne se sert guère de cette manière de grefer. Comme il ne seroit pas aisé de dépouiller ainsi les Arbres de leur écorce, à moins qu'ils ne soient en pleine sève; c'est pourquoi cette sorte de greffe ne se fait bien avec succès qu'au mois de Mai.

La greffe en flûte est pour les Maronniers, Chataigniers, Figuiers, &c.

OBSERVATIONS.

1. Toutes sortes de Cerises hatives & tardives, Guignes, Griotes, Bigareaux, peuvent être fort bien entés sur des Merisiers.

2. Les Azeroles se greffent soit en écusson, soit en fente sur l'Epine blanche, & quelquefois sur de petits sauvageons de Poiriers.

3. La Vigne ne se greffe qu'en fente sur de vieux Ceps d'une autre Vigne.

4. On greffe les Poires sur des Coignassiers, & sur des Poiriers sauvages.

5. Les Pommiers se greffent sur des Pommiers de Paradis, & sur des Pommiers sauvages.

6. Les Ceriziers de pié sont de bons sujets pour y gréfer les bonnes Cerizes. Pareillement des Meriziers on en fait de bons Ceriziers.

7. Les Pêchers & les Pavies se gréfent en écusson sur le Prunier de Damas noir ou de S. Julien, sur l'Abricotier, & sur l'Amandier.

8. Les Pruniers se peuvent gréfer en écusson & en fente sur d'autres Pruniers.

9. On peut enter en écusson des Pruniers sur d'autres Pruniers, mais la fente réussit mieux.

10. La curiosité, dit le Curé d'Henonville, a fait inventer des gréfes extraordinaires, & mêler des espèces d'arbres tout à fait différentes, pour faire produire à la Nature des fruits nouveaux & monstrueux : Comme de faire passer une branche de vigne au travers de la tige d'un Noyer, pour avoir des grapes de raisin pleines d'huile ; D'enter la Calville sur des Meuriers noirs, & des Pêchers sur des Coignassiers, afin d'avoir des Pommes noires, & des Pêches sans noyau ; mais l'expérience a fait connoître que la Nature est très-chaste dans ses alliances, très-fidelle dans ses productions, & qu'elle ne peut être débauchée ni corrompue par aucun artifice. C'est une vaine

imagination, que de croire que la grêfe puisse quitter fon espèce, pour prendre celle du pié, sur lequel elle est entée. Tout au plus elle en tire sa nourriture.

Cependant, *Virgile*, qui a si bien écrit de l'Agriculture, dit dans le II. Livre de ses *Georgiques*, que de son tems on gréfoit des rameaux sur des Arbres avec lesquels ils n'avoient nulle convenance, ou *sympathie de seve*, pour parler le langage du Curé d'He-nonville : Le Noyer, dit le Prince des Poëtes Latins, se grêfe sur l'Arboisier : Les Plantes stériles ont porté d'excellentes Pommes. On a vû des Châtaigniers entés sur des Hêtres ; & des Frênes ont blanchi des fleurs blanches du Poirier. On a même vû des Cochons manger du Gland qui tomboit des Ormes. *Georgiq. Liv. II.*

*Inferitur verò ex foetu Nucis Arbutus horrida ;
Et steriles Platani Malos gessere valentes :
Castanea fagus , Ornusque incanuit albo
Flore Biri : Glandemque suos fregere sub Ulnis.*

Il est vrai que M. de la Quintinie nomme cela : Outrer la belle invention de grêfer, & se tourmenter à vouloir faire des monstres des fruits par des entreprises aussi bizarres qu'inutiles.... C'est ainsi que des Anciens se sont mis à grêfer de la vigne sur

des Noyers , ou sur des Oliviers , dans l'esperance d'y avoir des grapes d'huile..... Mais , sauf le respect dû à l'autorité des Anciens , je dirai ingenuëment que toutes leurs tentatives ont été la plûpart fautives. Il nous doit suffire que chaque bonne espece de fruit peut heureusement être greffée sur des Sauvageons , ou autres sujets , d'une Nature à peu près semblable à la leur. *La Quintinie. Liv. 5. ch. 2. pag. 241.*

Je me garderois bien de dire avec ce fameux Jardinier , que les Anciens ont absolument perdu leur tems & leur peine à faire ces coups d'essai si extraordinaires. J'aimerois mieux croire , qu'ils y ont quelquefois réüssi ; mais que ces Arbres entés de rameaux , d'une espece si éloignée , languissoient & ne duroient guere.

Pourquoi veut-on que ces alliances entre des Arbres si différens , ne soient que de vaines imaginations , qui n'ont jamais eu aucune réalité ? Est-ce que *Virgile* , par tout si judicieux dans ses *Géorgiques* , a été capable de nous donner un Roman , quand il s'est proposé de nous conduire utilement dans l'œconomie de l'Agriculture ? Il dit pourtant affirmativement : Bien souvent nous voyons qu'un rameau greffé sur un Arbre d'une espece différente y reprend uti-

DE LA NATURE ET DE L'ART. 301
lement; de sorte que des Pommiers peuvent produire des Poires, & l'on peut faire venir des Cormes sur des Pruniers. *Géorgiq. liv. 2.*

*Et sepè alterius ramos impunè videmus
Vertere in alterius; mutatamque insita Mala
Ferre Pyrum: & Prunis lapidosa rubescere Corna.*

Y a-t'il plus d'éloignement d'espèce entre un Prunier & un Cormier, qu'entre un Amandier & un Prunier de Damas noir, dont on fait maintenant un Amandier admirable? J'ai greffé quelquefois, dit M. de la Quintinie, des Pruniers en fente sur de gros Amandiers, & qui ont assez bien fait. *V. Part. ch. 13. pag. 260.* Quelle convenue y a-t'il tant entre une Prune & une Amande? D'un Amandier on en fait, avec tout le succès possible, un excellent Pêcher; & cela se voit dans tous les Jardins, & tous les jours. Cet Amandier & ce Pêcher ont-ils une espèce de parenté plus proche que n'est celle du Hêtre & du Poirier, dont le rameau a fleuri si heureusement enté sur le Hêtre, que célèbre *Virgile*. Tant il est vrai qu'on peut allier, par le moyen de la greffe, des especes d'Arbres tout à fait différentes; & on peut penser que l'Arbre enté, outre la nourriture, qu'il fournit au

rameau , il lui donne encore quelque chose de ses bonnes ou mauvaises qualités.

Car enfin est-il imaginable que l'arrangement & les modifications, que la seve acquiert en passant dans le Tronc d'un Arbre, se détruisent si absolument , qu'il n'en reste aucune trace , quand cette même seve vient à passer du Tronc dans le rameau enté ? Franchement j'ai peine à m'imaginer qu'une seve qui s'est élevée le long d'une tige de six à sept piés , perde en un instant dans le court passage d'un petit rameau , toute la teinture , toute la configuration , toute la contexture , toute l'impregnation qu'elle avoit acquise en passant par un Tronc dix ou douze fois plus long que la gréfe. C'est pourtant ce que le Curé d'Henonville , & *M. de la Quintinie* veulent nous obliger de croire. Ils ne peuvent pas cependant nier que cette décomposition , ce dérangement de la seve n'est pas une chose bien facile. En effet *M. de la Quintinie* est forcé d'avouer que cette seve est quelquefois revêche & indisciplinable , & qu'elle n'a pas toujours la complaisance de se démasquer , & de se défigurer , pour s'accommoder au gré de la gréfe. Selon lui , la seve des Poiriers à grosse queue est de celles qui ne sont point d'une humeur facile , & qui n'admettent pas volontiers

lontiers les grêfes de toutes fortes de Poiriers. On grêfe quelquefois, ajoute-t'il, des Poiriers sur des Pommiers, soit Sauvageons, soit Paradis, & sur de l'Epine blanche, & sur des Nefliers; mais communément, ou ils ne durent point, ou ils ne font que languir. Il y a fans doute une manière d'antipathie à l'égard de leurs seves; si bien qu'elles ne se peuvent mêler ensemble, & ne souffrent aucun commerce de grêfes. *V. Part. ch. 13. pag. 259.* Donc, la seve du Tronc conserve opiniâtrément & invinciblement des vestiges de sa première modification, lorsqu'elle passe du Tronc dans la grêfe. C'est pour cela que le Bon-Chrétien d'Eté musqué, & les Poires de Portail, ont plus de peine que cent autres espèces de Poiriers, à prendre sur les Coignassiers. *Pag. 258.* Mais pourtant malgré cette prétendue antipathie, ils y prennent; cela est certain: & il n'est pas moins constant que les Pommiers se grêfent avec succès sur les Poiriers, & sur les Coignassiers. Donc, il ne faut pas tant se révolter contre *Virgile*, sur ces alliances d'Arbres si différens d'espèce, dont il parle dans ses *Géorgiques*. Donc, on peut se hasarder à grêfer par curiosité, comme faisoient les Anciens, & essayer par Art de joindre sur un même Ar-

bre diverses espèces , & d'avoir des fruits monstrueux & inconnus à la Nature. On se peut porter d'autant plus volontiers à ces charmans & innocens coups d'essai , que *Virgile* , dans ce même second Livre des *Georgiques* , où il les raporte , comme ayant réussi de son tems , proteste que dans ce qu'il doit dire , il n'amusera pas son Lecteur par des Poësies fabuleuses , ni par de longs circuits inutiles.

*Non hic te carmine ficto ,
Atque per ambages , & longa exorsa tenebo.*

A R T I C L E V.

*Les meilleures sortes de Fruits , qu'un Curieux
doit mettre dans son Jardin Fruitier.*

Comme il ne s'agit pas ici de donner des règles pour les grands & vastes Jardins , dont les Maîtres se piquent d'avoir de tous les sortes de Fruits , je ne marquerai que ceux qui sont incontestablement reconnus pour bons , & qu'il convient de placer dans un Jardin de médiocre grandeur.

Un Fruit n'est pas estimé s'il n'a que de la beauté sans avoir la bonté. Il est vrai qu'il faut que les yeux le trouvent agréable. Un Fruit qui n'a pas une belle figure , & l'a-

DE LA NATURE ET DE L'ART. 305
grément du coloris, de quelque bon goût
qu'il soit d'ailleurs, ne peut point passer
pour un Fruit parfait. La vûë & le goût y
doivent trouver leur satisfaction; sans quoi
un Fruit ne peut être rangé parmi ceux de
la meilleure sorte.

I. L E S P O I R E S.

Une Poire est censée excélente, lors
qu'avec la beauté, elle a une chair beurée,
tendre, délicate, avec une eau douce, su-
crée; sur tout, s'il y a un peu de parfum.
Telles sont :

La Bergamote.

La Vertelongue.

Le Beuré.

Leschasserie.

L'Ambrette.

Le Rouffelet.

La Virgouleuse.

La Marquise.

Le Petit-oïn.

L'Espine d'hiver.

Le Saint Germain.

La Salviati.

La Lansac.

La Colmart.

La Crasane.

Le Petit Muscat.

V 2

La Jargonnette.

La Cuisse-Madame.

Le Bon-Chrétien d'hiver, qui, selon
M. de la Quintinie, prime en excélen-
ce toutes les autres espèces de Poires.

Le Bon-Chrétien d'Eté, musqué.

Le Martin-sec.

Le Portail.

Le Messire-Jean.

L'Orange verte.

La Blanquette, $\left\{ \begin{array}{l} \text{la grosse.} \\ \text{la petite.} \\ \text{la longue-queue.} \end{array} \right.$

La Robine.

La Cassolette.

La Sucrée verte.

La Double-fleur.

Le Franc-réal,

L'Angobert.

La Donville.

L'Amadote.

Le Bésidéri.

La Louïse-bonne.

Le Saint Lézin.

Les huit dernières sortes sont destinées à cuire, pour faire des compotes. Le sucre corrige ce qu'il y peut avoir d'acreté dans quelques-unes.

O B S E R V A T I O N.

Ceux qui n'ont qu'un petit Jardin, peuvent fort bien sur un pié d'Arbre mettre deux sortes de Fruits excélens, & de saison différente, comme pour exemple :

Un Bon-Chrétien, avec un Beuré.

Un Leschasserie, avec une Ambrete, &c.

La même chose se peut pratiquer pour les Pommes, les Pêches, les Prunes, &c.

II. L E S P O M M E S.

La Calville { rouge. { d'Eté.
 { blanche. { d'Autonne.

La Reinette, { grise.
 { blanche.
 { franche.
 { rouge.

Les Cousinotes.

Le Rambour-franc.

Le Francatu.

Le Pigeonnet.

La Violette.

L'Api.

Le Courpendu.

L'Orgeran.

Le Fenouillet.

La Passe-pomme.

Pour avoir plus certainement de bonnes Pommes , il faut se résoudre à avoir des Pommiers de tige dans un Verger. Ils y deviennent grands, & y donnent du fruit en abondance. Les Pommiers ne s'accommodent point de la discipline austere des Jardins Fruitiers; & sur tout les Reinettes, les Calvilles, les Rambours, les Francatu.

III. L E S P Ê C H E S.

L'Avant-Pêche.

La Pêche de Troye.

La Madeleine, { blanche.
rouge.

La Rossane.

La Mignone.

La Chevreuse.

La Bourdine.

La Pêche d'Italie.

La Violette { hâtive.
tardive.

La Persique.

L'Admirable.

La Pourprée.

La Royale tardive.

La Nivete.

La Jaune { lice.
tardive.

	{	Brugnon violet.
	{	Blanc.
La Pavie	{	Cadillac.
	{	Ramboüillet.
	{	Rouge.
L'Alberge	{	Jaune.
	{	Rouge.

IV. LES PRUNES.

La Jaune hâtive.

Le Perdrigon	{	Blanc.
	{	Violet.

La Diaprée.

La Mirabelle.

Le Damas de Tours, le Musqué, le
Blanc, à la Perle, d'Italie.

La Rochecourbon.

La Prune de Monsieur.

L'Impératrice.

La Prune d'Abricot.

La Sainte Catherine.

L'Impériale.

La Royale.

V. LES FIGUES.

La Longue.

La Ronde.

VI. LES RAISINS.

Le Muscat { Blanc.
Rouge.
Noir.
Long.

Le Cioutat.

Le Chasselas.

Le Raisin précoce.

Le Raisin de Corinthe { Blanc.
Rouge.

Le Verjus.

VII. LES CERISES.

La Tardive { à longue queue.
à courte queue.

La Griote.

Le Bigarreau.

La Cerise précoce.

VIII. AUTRES ARBRES ET ARBRISSEAUX.

Abricotiers.

Amandiers.

Framboisiers.

Groiseliens.

Epines blanches.

ARTICLE VI.

*L'usage des quatre murailles d'un Jardin
Fruitier, selon leurs quatre expositions.*

Je suppose que le Jardin, dont on veut garnir les Espaliers, ait cent toises de pourtour, & par conséquent la muraille, qui est exposée à l'Orient, & celle qui est au midi, ont ensemble cinquante toises de bonne exposition.

Il y a vingt-cinq toises à la muraille, qui est exposée au Soleil couchant; & cette exposition est la médiocre.

Il reste vingt-cinq toises à la muraille, qui est exposée au Nord; cette exposition, quoique mauvaise, a ses utilités, pourvu qu'elle ait deux heures de Soleil par jour.

Dans un pareil Jardin, qui a cent toises en murailles, on peut élever à merveilles 80. bons Arbres en Espalier. Sçavoir:

4. sortes de Raïsin.
2. Figuiers, blancs & ronds.
4. Cerisiers.
4. Abricotiers, 1. hâtif, 3. ordinaires.
6. Pruniers, Sçavoir:
 2. Perdrigons violets.

- 1. Perdrigon blanc.
- 1. Sainte Catherine.
- 1. Prunier d'Abricot.
- 1. Rohecourbon.

- 2. Pavies. 1. blanc. 1. rouge.
- 2. Brugnons , violets , hâtifs.

14. Péchers , Sçavoir :

- L'avant-Pêche.
- La Pêche de Troye.
- L'Alberge rouge.
- L'Alberge jaune.
- La Madelaine blanche.
- La Madelaine rouge.
- La Mignone.
- La Chevreuse.
- La Violette hâtive.
- La Violette tardive.
- La Persique.
- L'Admirable.
- La Pourprée.
- La Royale tardive.

30. Poiriers ; Sçavoir :

- 1. Bon-Chrétien d'Eté.
- 2. Bon-Chrétien d'Hiver.
- 4. Bergamotes.
- 2. Beurés gris.
- 2. Virgouleuses.

- 1. Petit-oïn.
- 1. Sucre vert.
- 1. Epine.
- 1. Louise bonne.
- 1. Ambrette.
- 1. Leschasserie.
- 2. Martin-sec.
- 1. Verte-longue.
- 1. Robine.
- 1. Oranges vertes.
- 1. Cuiffe-Madame.
- 1. Messire-Jean.
- 1. Franc-réal.
- 1. Bézidéri.
- 1. Amadote.
- 1. Portail.
- 1. Petit-Muscat.
- 1. Rousselet.

12. Pommiers; Sçavoir :

- 2. Calvilles.
- 4. Reinettes.
- 1. Cousinote.
- 1. Violete.
- 1. Api.
- 1. Rambour.
- 1. Francatu.
- 1. Courpendu.

J'ai déjà observé que les Pommiers, qui aiment à devenir grands, & à se faire des têtes spacieuses, ne réussissent pas bien dans le Jardin Fruitier, où ils se trouvent gênés, parce qu'on les y tient court; & que quand on désire avoir beaucoup de Pommes, il faut avoir recours aux Vergers; où ces Arbres superbes, vivans sans contrainte, fructifient à souhait. Les Cerisiers aiment encore merveilleusement le bel & grand air des Vergers.

Voilà les quatre-vingt Arbres, qu'on peut avoir dans un Jardin fruitier, qui aura cent toises de murailles.

Je ne compte point que dans ce même Jardin, on y aura encore une grande quantité d'Arbres, qu'on choisira selon son goût, & qui sera planté, ou en buisson le long des quarrés, dans les quarrés mêmes, ou en contrespalier. Ce sera là que l'on aura l'agrément de multiplier les sortes d'Arbres, dont on n'a pas assez aux Espaliers. Que de places se présentent dans l'étendue de ce Jardin, pour y mettre des Raifins, des Groseilliers, des Framboisiers, des Amandiers, des Azeroles, des Epines blanches, &c. Au reste il est de la bonne œconomie de multiplier sur tout les Arbres, dont les fruits durent tout l'Hiver & une partie du Printems. Tels sont les Arbres suivans.

Les Poires qui durent durant l'Hiver.

L'Ambrete.
 La Bergamote.
 Le Bon-Chétien.
 La Colmart.
 L'Epine.
 La Saint Germain.
 Le Martin-sec.
 Le Saint Lézin.
 La Petit-oin.
 Le Portail.
 La Virgouleuse.

Pommes d'Hiver.

L'Api.
 Les Calvilles.
 Les Reinetes.
 Le Rambour.

Voyons maintenant à quelle exposition & contre quelle muraille du Jardin il est plus à propos de placer ces divers Arbres, pour qu'ils réussissent au gré d'un Jardinier curieux.

1. *La Muraille, qui regarde le Soleil Levant.*

Il y faut, pour la bien garnir, vingt Arbres; Sçavoir dix Arbres à demi tige, &

dix Arbres nains, qui se plantent entre les Arbres à demi tige, afin que toute la muraille se trouve remplie & couverte de verdure.

Cette exposition est admirable pour les Pêchers, parmi lesquels on met quelque Abricotier.

2. La muraille qui regarde le Soleil de Midi.

Dans le coin, que forment ces deux premières murailles d'Orient & de midi, on peut planter les Figuiers. Ils ne sauroient mieux réussir que là.

On met le long de la muraille des Ceps de Raisins muscats, & des Chasselas, dont la tige aura cinq piés de haut, afin de planter, entre les Ceps, des Pêchers nains de neuf en neuf piés. On palisse en éventail les Vignes, comme les Poiriers & les autres Arbres qu'on élève en Espalier.

3. La muraille qui regarde le Soleil couchant.

On plante à cette exposition des Poiriers, des Pêchers, des Abricotiers, & Pruniers.

Les Poiriers à demi tige doivent être à douze piés de distance l'un de l'autre : & on met des Arbres Nains entre-deux.

4. *La muraille qui regarde le Nord.*

Il ne faut mettre ici que quelque Poiriers , quelques Pruniers , & du Verjus.

Les Poiriers à demi-tige seront à neuf piés de distance , & on mettra un Arbre Nain entre deux.

Dans cette exposition on ne laisse pas tant d'espace entre les Arbres , parce qu'ils n'y jettent pas tant de bois , que dans les trois expositions précédentes.

O B S E R V A T I O N S.

1. Il y a des Arbres fruitiers qui réussissent mieux en Buisson : comme le Poirier de *Beuré* , & le Poirier de *Virgouleuse*.

2. Tous les fruits de médiocre grosseur font merveilles en tige : comme le *Petit-oïn*, le *Sucré vert* , l'*Epine* , la *Loüise bonne*.

3. Les *Bon-Chétien* , les *Bergamotes* , le *Petit-Muscats* , ne viennent bien qu'en Espaliers.

4. Les *Rouffelets* , les *Robines* , les *Leschasseries* réussissent de toutes les façons.

5. Les *Pêchers* , les *Muscats* ne veulent que des terres seches.

6. Les *Cerises* , les *Prunes* demandent une terre , qui soit un peu humide.

7. Les *Pêchers* grêfés sur *Pruniers*, les *Poiriers* sur *Coignassiers* aiment mieux les fonds gras, que les fonds secs.

8. Les *Pêchers* sur *Amandiers*, & les *Poiriers* sur *Francs* viennent fort bien dans les fonds sablonneux.

9. Les *Muscats*, & les *Figuiers* ne font bien leur devoir qu'à l'abri du froid.

10. Tous les fruits rouges, & la plupart des fruits à pépin se plaisent au grand air.

11. Les terroirs secs sont propres à faire des fruits de bon goût : mais il sont alors petits ; à moins qu'ils ne soient cultivés avec beaucoup de soin.

12. Les terroirs humides font de gros fruits : mais il n'en produisent pas de fort délicats.

A R T I C L E V I I.

La Culture des Orangers.

Les *Orangers* méritent bien qu'on se fasse un plaisir de les cultiver. Ils font durant l'Eté l'honneur de nos Jardins ; & pendant l'Hiver ils ont un grand agrément dans la Serre, où ils nous offrent une charmante verdure, très-capable de nous consoler du ravage,

ravage , & de l'extrême désolation , dont la rigueur du froid afflige alors tous les Arbres fruitiers de nôtre climat Septentrional.

Ce qui nous doit encourager à leur culture , contre les vains épouvantails , dont quelques Jardiniers Orangistes nous veulent faire peur ; c'est qu'il est certain qu'il n'y a guere d'Arbres , qui reprennent avec tant de facilité ; qui s'accommodent si aisément de toute sorte de nourriture ; qui vivent plus longtems ; qui soient sujets à moins d'infirmité ; qui ayent si peu d'ennemis particuliers ; & qui nous gratifient plus richement de fleurs si exquisés , & de fruits aussi précieux , que sont les Orangers.

I. Les Orangers , & les Citronniers , qui viennent naturellement dans les pais chauds , ne vivent dans nôtre Région Septentrionale , que par artifice. Ils sont parmi nous des étrangers , à l'humeur desquels nous devons nous accommoder. Nôtre première attention , c'est de leur donner une terre à peu-près semblable à celle , où ils viennent naturellement.

Terre pour encaisser les Orangers.

Moitié de la meilleure terre naturelle , comme est celle de Chennevière , de Pré , de grand Chemin.

L'autre moitié est composée de parties égales de crotin de Mouton , réduit en poudre , de feuilles d'Arbres , bien pouries , de terreau de vieilles couches , & de poudrette.

De tout cela on fait un mélange : on en remplit les caisses ; & on y plante les Orangers , & les Citronniers , qui ne manqueront certainement pas de répondre à nos soins , & à nôtre attente.

J'ai donné ci-devant une manière de composer une terre pour les Arbres exotiques , à laquelle on peut avoir recours , si on veut encore plus raffiner , pour la composition de celle , qu'on destine aux Orangers.

II. Avec beaucoup de soin on pourroit ici , aussi-bien que dans les climats chauds , multiplier les Orangers , par marcote , & même par bouture , sur tout dans des fioles d'eau , comme nous l'avons enseigné au commencement de ce Tome , Chapitre I. Cependant en ce Pais-ci on n'éleve d'ordinaire les Orangers que de pepin , qu'on tire des Oranges bien meures.

On sème ce pepin au mois de Mars dans des caisses remplies de terreau composé de crotin de Mouton , & de terreau de vieille couche : & ces graines se mettent trois doigts avant dans la terre.

Au bout de deux ans on réplante les petits Arbres, qui sont nés de ces pepins : & cinq ou six ans après on les gréfe.

Il y a deux manières de gréfer ces Sauvageons. La première est en Ecusson à œil dormant en Juillet, Août, & Septembre. Nous avons vû ci-devant dans l'Article IV. comment se fait cette Gréfe.

La seconde manière de gréfer les Orangers, c'est *en aproche*, dans le mois de Mai. Ce qui se fait ainsi : Le Sauvageon étant assez gros pour cette opération, on le coupe en tête ; on y fait une entaille, ou même quelquefois une fente, dont on approche la branche de l'Oranger, dont on veut avoir de l'espèce : on coupe un peu de l'écorce, & du bois des deux côtez de cette branche : ensuite on la fait entrer bien proprement dans l'entaille, ou fente du Sauvageon : on couvre l'endroit gréfé avec de la cire, ou de la terre glaise, que l'on enveloppe d'un petit linge : Enfin on lie le tout ensemble assez ferme, pour pouvoir résister à l'effort des vents.

Au mois d'Août, voyant la gréfe bien reprise, on sépare avec une petite scie le rameau gréfé de l'Oranger, qui en avoit été approché du Sauvageon.

On élève de la même façon les Citron-

niers, sur lesquels on greffe les Orangers, & mutuellement les Orangers sur les Citronniers; quoique cependant il soit plus naturel, & plus seur de ne greffer les Orangers que sur des Sauvageons d'Orangers.

Afin de ne se pas tromper, & de les reconnoître certainement, il faut observer que les Citronniers ont l'écorce jaunâtre, & que les Orangers l'ont grisâtre: outre que leurs feuilles ont d'ordinaire une espèce de petit cœur auprès de la queue; ce qu'on ne voit point dans les Citronniers.

III. Quand un Oranger a épousé le sel de la terre où il est, ou quand il devient infirme, on le rencaisse; soit pour le mettre plus au large, étant devenu plus grand; soit pour lui donner une plus succulente nourriture, en substituant une terre nouvelle à celle qui est usée: On a soin, en le levant, de conserver une partie de la motte, qui envelope les racines.

IV. On les doit arroser deux fois la semaine dans le mois de Mai, Juin, & Juillet. Il ne faut pas que ces arrosements soient excessifs. Il est bon toutefois, qu'on voye de fois à autre l'eau sortir du fond de la caisse: mais pas souvent.

On leur doit donner un arolement à peu près semblable, quand on les transporte

dans la serre. On ne leur en donne plus dans le reste de l'Hiver. On leur en fait un médiocre au commencement, & à la fin d'Avril.

Lorsqu'on les a tirés de la serre, & qu'on les met en place, il faut commencer par un très-copieux arolement.

Dans le mois d'Août on fait des arolemens médiocres tous les huit jours.

V. On conserve durant l'Hiver les Orangers dans la serre, pour les tenir à l'abri du froid, qui leur est si funeste. De fort habiles Jardiniers ne peuvent souffrir qu'on réchauffe la serre par l'usage du feu, dont le propre étant de dessécher, il semble que cela ne convient guere aux Plantes. Il suffit que la serre ait une bonne exposition, qu'elle soit fermée de portes bien épaisses, & de fenêtres qui joignent bien avec de bons châssis doubles, & bien calfeutrés. Il faut sur tout de bonnes murailles.

VI. Pour que la tête d'un Oranger soit belle, elle doit être d'une figure ronde, large, étendue, à peu-près de la figure d'un Champignon.

Cette tête doit être pleine sans confusion.

On ne parvient pas tout d'un coup à donner cette forme régulière à la tête d'un Oranger : ce n'est qu'avec le tems, & de

l'attention, en le pinçant, ou taillant à propos, pour le déterminer à pousser, & à remplir les endroits vuides & défectueux.

C'est ordinairement sur la fin de Juin, que se fait la grande pousse des Orangers; & c'est alors qu'il les faut pincer & ébourgeonner, & les aroser plus que de coutume.

VII. On sort de la serre les Orangers vers le 15. de Mai; & on les y remet vers le 15. d'Octobre. Dans les Jardins, où ils sont d'un si grand ornement, on les place dans le voisinage d'un mur, ou d'un bois, qui puissent les défendre des vents du Midi, & du Couchant, qui soufflent dans ces tems-là, & qui fatigueroient terriblement les Orangers. Mais comment accommoder cela avec la nécessité indispensable de les garantir du vent du Nord, qui leur est si fatal? C'est à la sagesse du Jardinier, que je laisse à décider de ce point; & à préférer là-dessus le parti, qu'il trouvera le plus raisonnable.

Comme il est de la beauté du Jardin d'y bien aranger les Orangers, il est pareillement de la beauté de la serre de les y placer d'une manière, qui fasse une belle & élégante figure.

ARTICLE VIII.

Secrêts qui concernent le Jardin Fruitier.

I. La manière de bien planter les Arbres.

On a observé, que lorsque la pluie ne pénètre point jusqu'aux racines des Arbres, & qu'on n'y supplée pas par les arosemens, ou par quelque courant d'eau qu'on y amène, on voit bien-tôt ces Arbres déperir. On observera donc, que l'eau puisse atteindre aux bouts des racines. Ainsi il ne faut pas planter les Arbres trop avant. Il ne faut pas pareillement que les racines soient plus bas que la bonne terre. On les plantera de telle sorte, que l'eau & la chaleur du Soleil puissent doucement solliciter les racines à faire leur devoir. On ne pourroit les mettre trop à fleur de terre, si l'on ne craignoit pas les Etez trop chauds & trop secs, qui devorent toute l'humeur de la terre, & qui brûlent & dessèchent mortellement les racines. *Act. Philosoph. Febru. 1669. Tom. 4. pag. 509. 511. & 518.*

II. Pour qu'un Arbre sterile porte beaucoup de Fruit.

Il faut ouvrir la terre au pié de l'Arbre ;

couper les extrémitéz des grandes racines, rétrancher les trop longues, & trop éloignées, & toutes les petites qui sont trop près de la tige. On jette dans ce trou de bonne terre neuve, sur les racines qu'on recouvre fort exactement. Cela fait, l'Arbre donnera bien-tôt des signes de sa vigueur. *Act. Philosoph. Aprilis 1669. Tom. V. pag. 50.*

III. *Pour rendre les Fruits d'un Arbre plus délicieux.*

La meilleure manière, c'est de percer le tronc de l'Arbre proche la racine, & de remplir ce trou de la seve du même Arbre, dans laquelle on aura mis infuser quelque matière douce & odoriférente. *Act. Philosoph. Febru. 1668. pag. 52.*

IV. *Pour donner aux Fruits une vertu medecinale.*

Il faut, dit le P. Kirker, faire choix d'un Arbre, qui soit jeune & qui ait beaucoup de force. Il est bon qu'il soit exposé a un air pur, & où le vent se fasse quelquefois sentir dans le tems même que vous les grêsez. Si c'est un Meurier, sur quoi vous mettiez des grêses de Pommier, de Poirier,

ou de Prunier , & que vous vouliez que les Fruits ayent une vertu purgative ; il faut percer le tronc avec un Tariere , & remplir le trou d'Ellebore noir , mis en poudre , ou de Scamonée , ou bien de Coloquinte. Comme ces choses sont violentes , on peut à la place mettre du Séné , de la Rubarbe , du Suc d'Aloës , ou quelque autre suc Cathartique. On enferme fort exactement ces choses dans l'ouverture qu'on a faite au tronc , & on bouche bien le trou , afin que les esprits de ces drogues ne s'exhalent pas. Il ne faut pas que le trou soit de manière qu'il puisse empêcher la communication de la racine avec le haut de l'arbre. Par cette operation on aura des fruits qui seront purgatifs.

Par la même voye , en se servant du Suc de Pavot , de Morelle , de Mandragore , de Stramonium , de Jusquiame , on aura des fruits qui auront une vertu Narcotique , & Soporative.

Si l'on employe la Cannelle , le Musc , le Sucre , le Girofle ; les Arbres porteront des fruits qui seront les délices du goût & de l'odorat. *Kirker de Art. Magnet. Lib. III. Part. 5. cap. 1. Can. 2. pag. 492.*

V. Pour avoir des grapes de Raisin meures dès le Printems.

Si on ente une Vigne sur un Cerisier, le Raisin qui en viendra, sera formé & meure dans le tems même des Cerises. Mais la question est, de bien enter la Vigne sur le Cerisier. On le fait ainsi. On perce avec un Tariere un trou dans le tronc d'un Cerisier. On fait enter dans ce trou la branche de Vigne. On l'y laisse croître jusqu'à ce qu'elle bouche le trou de Tariere, & qu'elle soit intimement unie au Cerisier. Alors on retranche le Sarment de son Sep, & dans la suite il ne tirera plus de nourriture que du Cerisier. La seve du Cerisier accélérera la formation, & la maturité du Raisin, qu'on pourra manger deux mois plutôt qu'à l'ordinaire. *Porta Mag. Nat. Lib. III. cap. 8. pag. 120.*

VI. Pour faire que les Arbres stériles portent du Fruit.

Il y a des Arbres charmans à voir, & qui ne rapportent pourtant aucun fruit. Cela vient à coup seur de la trop grande abondance de la seve. Il faut percer avec un Tariere ces Arbres stériles, dans le tronc

DE LA NATURE ET DE L'ART. 329
jusqu'à la moüelle. Une partie de la seve
en montant se dérouté & s'évacuë par cette
ouverture ; ce qui rend l'Arbre fructifiant.
Cent. V. n. 428. C'est une saignée salutaire.

VII. *Pour faire lever promptement les Grains,
les Pepins, les Noyaux des Fruits.*

Prenez des Pepins des Pommes, des Poires, d'Oranges ; des Noyaux des Pêches, d'Abricots, de Prunes, & les faites entrer dans un Oignon, qu'on appelle *Squilla Marina* ; même si vous voulez, dans un gros Oignon ordinaire. Mettes le tout en bonne terre, il est très-certain, qu'ils germeront plutôt, étant excitez par l'humeur, & par la chaleur de l'Oignon. C'est comme une manière de gréfer. La gréfe tire sa nourriture du tronc sur lequel on l'a placé. On pourroit pousser cette experience plus loin ; & il y a aparence que si on enfermoit de la graine d'Oignon, dans un Oignon même, la graine leveroit plutôt, & feroit un Oignon plus nourri & plus gros. On comprend aisement que des semences mises de la sorte, doivent trouver plus de nourriture, que dans de la terre toute cruë.
Cent. v. n. 445.

*VIII. Pour donner aux Fruits telle figure
que l'on voudra.*

Il faut faire un Moule de plâtre qui ait au dedans la figure que l'on veut donner à une Pomme, ou Poire, ou Pêche; & que ce Moule soit de deux ou trois pièces, comme on les fait d'ordinaire, pour jeter des figures en cire; on le met durcir un peu au feu; & puis on y fait entrer le fruit encore petit. On lie bien le Moule, de peur qu'il ne s'ouvre, & on le tient ainsi fermé, jusqu'à ce que le fruit en ait rempli toute la capacité. Rien n'est plus plaisant que de voir après cela une Pomme, qui représente fort régulièrement un visage, ou une tête d'animal. Sur tout on trouve que ce petit jeu réussit parfaitement bien à l'égard des Courges.

*IX. Pour rendre les Fruits plus délicieux
& précoces.*

On dit que pour accélérer la maturité des fruits, & pour les rendre plus agréables au goût, il suffit de percer le tronc de l'arbre, & d'insérer dans le trou une cheville d'un bois, dont l'arbre excelle en chaleur. Tels sont le Terebinthe, le Len-

DE LA NATURE ET DE L'ART. 331
trisque, le Guaiac, le Genèvre, &c. Un
Meurier en devient plus fécond, & les
Meures sont d'une excellence merveilleuse,
outre que leur prématurité extraordinaire
fait beaucoup de plaisir.

X. *Pour faire croître très-promtement le
Celeri & le Persil de Macedoine.*

Quoique la graine de Celeri ne soit pas
des plus opiniâtres à germer, il ne laisse pas
quelquefois de s'écouler un mois avant
qu'elle paroisse. Pour diligenter sa germi-
nation, il faut ainsi proceder. On prend
de la graine de l'année, on la met tremper
un jour ou deux dans du vinaigre en lieu
un peu chaud. Quand on l'a tirée de là,
on la laisse secher. On la sème dans de bon-
ne terre, avec laquelle on a mêlé des cen-
dres faites de tuyaux, & de gouffes de Fé-
ves. Il faut l'arroser avec de l'eau un peu
chaude, & couvrir ensuite la terre avec de
bons paillassons, pour que la chaleur ne
s'exhale pas si-tôt. En peu de jours on voit,
avec admiration, la terre s'ouvrir par tout.
Continuez d'arroser, & vous verrez bien-
tôt les tiges se montrer & s'allonger. Il y a
du savoir faire, pour y bien réussir. Porta-
dit, que pour n'avoir pas été assez exact,

il n'a pû jouir du plaisir du succès , que ses amis plus diligens , & plus heureux ont goûté tout entier. *Mag. Nat. Lib. III. c. 8.*

XI. Differens Secrets très-curieux.

1. Pour avoir des fruits qui purgent , on tire de terre un petit Arbre , comme un Pommier. On coupe la plus grosse racine ; on cherche la moüelle , qui s'étend dans la tige ; on en tire le plus que l'on peut ; on met à la place de la Rubarbe. On remet en terre l'Arbre ; les Fruits qu'il portera , auront une vertu cathartique. Si l'on veut , on fend la tige , pour en tirer la moüelle , & puis on réunit les deux côtez , qu'en enveloppe dans de la fiente de Vache , avec des feüilles de Vigne par dessus ; & on lie le tout avec de l'Ozier.

2. Pour qu'une même Vigne porte des raisins de différente espèce , on prend deux branches , qu'on entaille un peu par le milieu ; on joint les deux branches à l'endroit de l'entail ; on les lie fortement avec des étoupes ; & on les laisse , jusques à ce que les deux Sarmens se soient unis inséparablement ensemble. Ce nouveau Sep donnera du raisin de plusieurs espèces. Si on gréfoit sur un Sarment de cette Vigne une troisième

me espèce de Raisin le spectacle en seroit plus beau & plus rare.

3. On fait la même chose avec un tuyau de fer de demi-pié de long. On fait passer au travers quatre ou cinq Sarmens, dont on enlève l'écorce par l'endroit, où ils doivent se réunir tous en un corps. On les lie ensemble, on remplit les vuides du tuyau avec de bonne argile; & même on l'en couvre entierement jusques à ce que tous ces Sarmens ne fassent qu'un Sep. Il donnera autant de sortes de Raisins, qu'il y a de Sarmens diférens.

4. On souhaiteroit qu'un pareil cornet de fer, dont l'ouverture seroit très-petite, fût rempli de diverses graines. On croit que, quand elles germeroient, les plumes diférentes, qui sont fort tendres, venant à se rencontrer & à se presser à la petite ouverture du Cornet, il ne s'en formeroit qu'une plante monstrueuse; c'est-à-dire, qui renferméroit en soi plusieurs espèces toutes diférentes.

5. Un Pêcher gréfé quatre fois sur un Amandier doux, porte des Pêches, dont l'amende est douce,

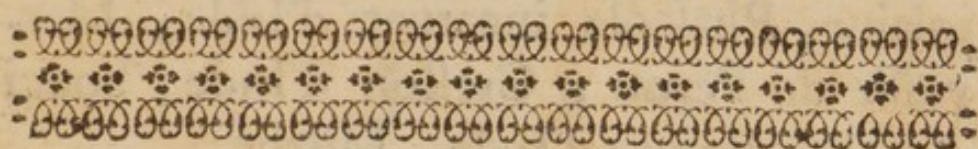
6. La graine de Melon trempée durant quelques heures dans du vin, produit des Melons vineux. Chez nous on a la patience

d'ouvrir avec dextérité chaque graine par le petit bout, par où le germe doit sortir. En cet état on la fait macérer dans du sucre fondu & ambré. Après quoi on la fait sécher au Soleil. On la sème dans de la terre bien fumée de fiente de Chèvre; il en vient des Melons d'un goût admirable & plus gros qu'à l'ordinaire.

7. La graine du milieu du Melon fait des Melons gros & ronds. La graine prise du côté que le Melon touchoit à la terre, produit des Melons plus doux & plus vineux. La graine du côté de la queue donne des Melons longs & mal conditionnez. Enfin la graine du bout, où étoit la fleur, porte des Melons assez proportionnez & bien figurez.

8. Si l'on veut faire meurir des Figues un mois avant la saison, voici ce que l'on fait chez nous. On choisit des branches, où il y a beaucoup de fruits, bien sains & des plus avancez de l'arbre; on pique légèrement avec un canif ces branches, à un demi pié plus bas que le fruit. On attache au bas de l'endroit piqué un cornet de parchemin, haut d'environ quatre doigts, que l'on remplit de fiente de Pigeon, détrempée avec de l'huile d'olive. On couvre tout cela avec un linge qu'on attache avec de l'ozier.

l'ozier. On met sur chaque Figue une goutte de la même huile ; ce qu'on continuë de faire tous les quatre ou cinq jours. On aura par là des Figues délicieuses , un peu plutôt qu'à l'ordinaire.



CHAPITRE IX.

*Ouvrages de chaque Mois dans le Jardin
à Fleurs.*

JANVIER.

ON couvre les Plantes qui craignent le froid. Il faut sur tout préserver des gelées les Anémones plantées dans des pots, & toutes les jeunes Plantes.

FEBVRIER.

On sème à la fin de ce mois sur couche & sous cloche des Fleurs annuelles, qu'on doit réplanter au commencement de Mai. On sème Balsamine, Melanzene, Datura, Canne d'Inde, Pommes d'Etiope, Pomme dorée, Amarante, ou Passe-velours. Tout est perdu si la gelée les atteint.

M A R S.

On sème sur couche la graine de Giroflée, les Oeillets d'Inde, les Roses d'Inde, les Belles de nuit, Oeillets, Basilic, Marjolaine, Phaseole incarnat d'Inde, Merveille du Perou, Cresson d'Inde, Souci double, Poivre d'Inde, Mirthe.

A V R I L.

On arrose soigneusement les Renoncules, & les Anémones. Il faut préserver du mauvais tems, & du Soleil trop chaud, les belles Tulipes panachées, les Oreilles d'Ours, les Anémones, & les Renoncules. On doit avoir des couvertures toutes prêtes dès le commencement de ce mois.

M A I.

On plante les Anémones simples. On marcote les Giroflées jaunes, on en plante aussi de boutures, on multiplie par les mêmes voyes les Giroflées musquées doubles.

Pour avoir des Oeillets doubles, on sème les bonnes graines, les huit premiers jours de la Lune de Mai. On les réplante en Septembre avant l'Equinoxe.

On plante des Marguerites , des Oreilles d'Ours , & des Narcisses blancs doubles.

On sème du souci double , le Thlaspi de Candie , la scabieuse veloutée , les pensées , les Cranus. A la fin du mois on dé plante les Tulipes dessechées.

J U I N.

On retranche des boutons , & même des montans , qui sont en trop grand nombre aux œillets ; & on appuye ceux qui restent avec de petites baguettes.

On recueille les graines meures. On dé plante les Anémones , & les Rénoncules.

J U I L L E T.

On commence à marcoter les Oeillets.

On ente en aproche les Mirthes , Jasmîns , Orangers , Rosiers , &c.

A O Û T.

On met en terre les Hyacinthes , les Anémones , les Rénoncules , les Jonquilles , les Imperiales , &c.

On marcote encore les Oeillets. Un Oeillet , pour qu'il soit beau , doit être grand , bien garni , bien rangé , de belle couleur , bien panaché , & fort velouté.

S E P T E M B R E,

On sème des Pavots, des piés d'Aloüette, qui fleuriront en Juin & en Juillet.

On sème pareillement les graines d'Oreilles d'Ours, de Rénoncules, d'Iris, de martagons.

O C T O B R E.

On met en terre les Oignons de Tulipes, & les autres Oignons, qui n'y sont pas encore. Tant qu'il ne gèle pas, on tient durant le jour les fenêtres des serres ouvertes.

N O V E M B R E.

On plante les belles Tulipes panachées: & on couvre, on enferme dans les serres tout ce que le froid a coûtume de faire périr. On peut semer sur couche, & sous cloche, quelques graines, comme sont celles que nous avons marquées en Septembre.

D E C E M B R E.

La Nature est dans un triste engourdissement, & je croi que dans ce mois-ci, comme dans le suivant, toute l'attention des curieux Fleuristes doit être de conserver leurs Plantes contre les meurtriers assauts de la gelée.

ARTICLE I.

Secrets concernant la Culture des Fleurs.

I. *Comme on peut faire des prodiges dans la Culture des Fleurs.*

Nous allons maintenant moissonner dans la *Flore* du P. *Ferrari*, Jesuite. La moisson sera belle & bonne. *Andreas Capranica*, dans un discours prononcé à Rome, dit : Si on applique aux Plantes les secours qu'on peut tirer de la Chymie, l'Art forcera la Nature à se surpasser elle-même. Elle fera ce qu'elle n'a jamais fait. Tout dépend de l'ingénieux usage du Mercure, du Sel, & du Soufre des Philosophes. Quels miracles de Fleurs n'aura-t'on point, si on fait mêler, dans les suc de la terre, le sang chaud des Animaux ? On ne sait ce que vaut ce sang ; pourvu que ce ne soit pas du sang de Bouc ; parce qu'il excède en secheresse ; & comme tel, il est moins propre à la Végétation. Si dans ce sang on mêle des cendres, & des sels de Plantes, ou du Nitre si fécond par lui-même, on aura des Fleurs d'une grosseur, & d'une étendue ravissantes. Un fumier bien choisi, bien mis en œuvre, est

d'une efficacité surprenante, pour avancer les Fleurs, & pour leur donner un émail charmant. Ce sera mettre la dernière main à ce grand œuvre, si l'on fait bien macérer toutes ces choses dans de l'eau de vie, & en tirer, par la distillation, la quintessence. On verra des choses, qu'on ne comprendra pas. On croira que ce sont des songes.

Il faut se donner de garde, que ces matières brûlantes ne touchent aux racines des Plantes; il faut de bonne terre au-dessus, sur quoi on puisse, sans nuire aux racines, répandre ce puissant baume de vie, avec prudence, & une dûë proportion.

Dans la Toscane, un Jardinier, homme de mérite, a trouvé le secret de conserver dix ans dans une grosse tasse de verre, remplie de terre, une branche de Pommier, chargée de trois ou quatre pommes, sans qu'il y parût aucun dépérissement. Ne peut-on pas user du même secret, pour la conservation des Fleurs?

Rien ne réjouit davantage les Plantes, que de les aroser avec de l'eau échaufée au Soleil; & dans laquelle on a mis de la colombine, & des cendres de Plantes de même espèce. *Ferrari Flora Lib. IV. cap. 3. pag. 441.*

II. *Changer & déterminer le tems, où les
Fleurs naîtront.*

Il n'est pas impossible d'avancer, ou de retarder le tems des Fleurs comme on voudra. On peut par l'Art anticiper sur la saison ordinaire : & les roses, pour exemple, qui ne viennent ordinairement qu'à la fin du Printems, paroîtront beaucoup plutôt.

1. On plante dez la fin d'Octobre, un Rosier, dans un vase rempli de bonne terre, mêlée avec un fumier succulent & tendre. On l'humecte tous les jours deux fois avec un peu d'eau chaude. Dans les tems rudes & froids, il faut le rentrer dans la maison ; hors de laquelle il ne doit jamais coucher. Vers le Printems, lors qu'un vent doux viendra avec la chaleur du Soleil, solliciter les Plantes à se parer de feuilles, il faudra arroser le rosier avec de l'eau un peu plus chaude. Vous verrez avec quelle diligence la Rose se montrera pour faire honneur aux premiers jours du Printems.

Il y a un inconvenient, dit le P. Ferrari : c'est qu'un accouchement si prématuré, fait que souvent la mere meurt presque en même-tems que l'enfant. Ce procédé ne laisse pas d'être fort vanté par les Anciens, qui

ont écrit sur le Jardinage. *Plin. Hist. Nat. Lib. XXI. cap. 4.*

2. Le plaisir coûte moins, en écussonnant sur un Amandier un œil, un bouton pris sur une branche de Rosier : on est assuré d'avoir de très-belles Roses ; souvent dans le tems même, que la terre est encore couverte de nége, & de frimats.

3. Si à la manière des anciens Romains, vous voulez avoir la Fleur, qui porte la pourpre de la souveraineté sur toutes les Fleurs, dez le premier jour de Janvier, auquel les Consuls se revêtoient de la pourpre Consulaire ; il faut, dit *Démocrite*, que durant les grandes chaleurs de l'Été, vous arrosiez deux fois par jour le Rosier, que vous destinez à vous donner ce plaisir. Il fleurira dans le fond de l'Hiver. Mais je croi, que quand les grands froids viennent, il faut le retirer dans une serre.

4. Les Fleurs, qui ne viennent que dans le Printems, & dans l'Été, paroîtront de l'Hiver, si on les sollicite doucement par des alimens gras, chauds, & subtils. Le marc de Raïsin, dont on a rétranché toutes les petites peaux, le marc d'Olives, le fumier de Cheval, les eaux des basses-cours contribuent infiniment à hâter les Plantes. Ainsi, si dès le commencement d'Octobre,

vous coupez les branches trop avancées des Giroflées, & que vous les ensevelissiez avec des matières grasses & salines au pié de la Plante, vous aurez quatre mois plutôt des Giroflées fleuries.

5. Tout le secret pour avoir des Fleurs précoces, dit *Cardan*, de qui le *P. Ferrari* l'a pris, consiste en quatre choses. 1. Il faut échauffer & animer le bourgeon, pour qu'il ne se développe pas trop tard. 2. Il faut un lieu chaud. 3. Il faut une nourriture succulente. 4. Il faut que cette nourriture convienne à la Plante, sur quoi vous faites vos épreuves. Je ne me lasse jamais, ajoute *Cardan*, de recommander ces quatre choses, qui sont bien fondées en raison. *De Variet. Lib. XII. cap. 66. p. 663.*

6. C'est une pratique assurée, que si on renferme des graines dans des oignons; la chaleur de l'oignon excite, & accélère merveilleusement la germination. On se fert de cette voye avec beaucoup de succès, pour les graines, & les noyaux, qu'on a ordinairement peine à faire germer.

7. Pour avoir des Roses en hiver, il faut arracher les rosiers, quand ils commencent à pousser: & on les transplante dans une terre un peu moins grasse. Cela les dérange étrangement. Alors leur premier soin

est de se nourrir, & d'étendre leurs racines : & ce n'est qu'après cela, qu'ils se déterminent à donner dans l'Hiver suivant les Roses qui devoient briller dez le Printems.

8. Le *P. Ferrari* rapporte d'après *Porta* ; *Mag. Nat. Lib. III. cap. 10.* que si une main bien adroite fait écussonner un œil de Rosier sur un Pommier : cet Arbre portera en même-tems à la fin de Septembre, les Fleurs du Printems, & les Fruits de l'Autonne.

9. Le Secret n'est pas rare, mais il a pourtant son mérite. Pour avoir de la Giroflée, des Oeillets, des Roses fort tard, il n'y a qu'à rompre doucement, avec ses doigts, les boutons naissans, ou les calices qui contiennent la fleur : Il faut beaucoup arroser durant les chaleurs de l'été. Par ce petit artifice on retarde dans la tige, l'humour destinée pour la formation parfaite de la Fleur : mais elle s'échauffe, & reprend son mouvement, afin de produire d'autres Fleurs. On fait cette supercherie aux petits Oiseaux. Quand on déchire leur nid pendant qu'ils couvent leurs œufs, ils font un nouveau nid, & pondent de nouveaux œufs, pour remplacer ceux qu'on leur a ôtés ; & par ce moyen on leur fait avoir des petits un mois plus tard.

10. Si on met les oignons de Lis fort avant en terre , ils en fleurissent plus tard. Ainsi afin d'en avoir plus longtems , on met quelques-uns de ces oignons trois pouces en terre ; d'autres à cinq pouces , quelques-uns à sept.

On conserve une Fleur longtems ; si avant qu'elle soit ouverte , on l'enferme exactement entre deux pots neufs de terre , qui ne soient point vernis. Si deux mois après , vous tirez de là votre fleur , comme pour saluer la lumière , faire honneur au Soleil , elle s'ouvre avec une diligence étonnante. La même chose se peut faire à l'égard des autres fleurs. Les Oeillets , les Anémones se gardent longtems de cette manière , pourvû qu'entre les deux plats de terre , on mette quelques plantes d'Avoine en herbe , arachées avec leurs racines. On peut couvrir de filasse le calice d'un Oillet , mettre de la poix par-dessus ; & puis le cacher dans une carne , ou dans une boîte de bois de chêne aussi enduite de poix , de peur que l'humidité , ni l'air n'y entrent : & en cet état déposer le tout dans une terre , qui ne soit pas trop trempée d'eau. En voilà assez pour se former l'idée de faire encore mieux que tout cela.

III. Pour donner de nouvelles couleurs
aux Fleurs.

Il y a particulièrement trois couleurs, qui sont rares dans les Fleurs, & que les Curieux y voudroient pouvoir introduire. Le *noir*, si propre par sa couleur lugubre à peindre le dégât que la mort cause dans les familles. Le *verd*, si agréable aux yeux, & si propre à nourrir & à fortifier la vûë. Le *bleu*, qui transmet sur la terre la couleur du Ciel.

1. On peut faire prendre aux Fleurs ces trois sortes de couleurs, sans beaucoup de peine. Pour le noir, on prend les petits Fruits, qui croissent sur les Aînes. Il faut attendre qu'ils y soient bien dessechez. On les met en poudre impalpable. Pour le verd, on se sert du suc de ruë. Et pour le bleu, on employe les Bluets, qui croissent dans les blés. On les fait secher, & on les réduit pareillement en poudre bien fine. Voici l'usage.

On prend la couleur dont on veut imprégner une Plante, & on la mêle avec du fumier de Mouton, une petite pointe de vinaigre, & un peu de sel. Il faut qu'il y ait dans la composition un tiers de la couleur. On dépose cette matière, qui doit

être épaisse comme de la pâte, sur la racine d'une Plante, dont les Fleurs sont blanches. On l'arose d'eau un peu teinte de la même couleur : & du reste on la traite à l'ordinaire. On a le plaisir de voir des Oeillets, qui étoient blancs, noirs comme des Etiopiens. On fait la même chose pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux réussir, on prépare la terre. Il la faut choisir légère & bien grasse, la sécher au Soleil, la réduire en poudre, & la passer par le tamis. On en remplit un vase, & l'on met au milieu une Giroflée blanche. Car la seule couleur blanche est docile, & susceptible de nos impressions. Il ne faut point que la pluie, ni la rosée de la nuit tombent sur cette Plante. Durant le jour on la doit exposer au Soleil.

Si on veut que cette Fleur blanche se revête de la pourpre des Rois, on se sert de bois de Bresil pour la pâte, & pour teindre l'eau des arosemens. Par cet artifice on auroit des Lis charmans. En arasant la Plante des trois ou quatre couleurs, par trois ou quatre différens endroits, on auroit des Lis de diverses couleurs, qui seroient beaux à l'admiration.

Un Curieux met macérer les oignons de Tulipes dans des liqueurs préparées, dont

ils prennent la teinture. Quelques-uns decouperont un peu ces oignons, & insinueront des couleurs seches dans les petites hachures.

*IV. Pour donner de nouvelles odeurs
aux Fleurs.*

La beauté n'est qu'un vain ornement, quand elle n'est pas accompagnée de l'odeur d'une bonne réputation. Cela est vrai en quelque manière dans les Fleurs. A quoi sert ce vif émail des couleurs, qui réjouit les yeux, si la Fleur répand une atmosphère d'odeur insupportable? Ce seroit donc faire un miracle, & rendre un bon office à une Fleur, que de lui ôter sa mauvaise odeur, pour lui en communiquer une bonne. Les Pivoënes, les Tulipes, sont toutes charmantes aux yeux, mais elles ofensent terriblement l'odorat. Il faut que l'Art leur donne ce que la Nature leur a refusé.

1. C'est presque toute la même manœuvre, tant pour imprimer des couleurs étrangères aux Fleurs, que pour les parfumer d'une odeur qui ne leur est pas naturelle. On peut commencer à remédier à la mauvaise odeur d'une Plante dez avant sa naissance; c'est-à-dire, lors qu'on en sème la graine, si elle vient de graine. On détrem-

pé du fumier de Mouton dans du vinaigre, où l'on met un peu de musc, de civette, ou d'ambre en poudre. On met les graines, ou même les oignons durant quelques jours macérer dans cette liqueur. On fait par expérience que les Fleurs qui viendront, répandront une haleine très-douce & très-agréable. Si on veut jouer à coup seur; c'est d'arroser les Plantes naissantes de la même liqueur, où l'on a mis tremper les semences.

Le P. *Ferrari* ajoûte, qu'un des ses amis, bel esprit & grand Philosophe, entreprit d'ôter au souci d'Afrique son odeur si choquante, & qu'il y réussit avec un peu de soin. Il mit tremper durant deux jours ses graines dans de l'eau de Rose, où il avoit fait infuser un peu de musc. Il les laissa un peu sécher, & puis les sema. Ses Fleurs n'étoient pas entièrement dépouillées de leur mauvaise odeur; mais on ne laissoit pas de ressentir au travers de cette haleine primitive, certains petits esprits étrangers, suaves & flatteurs, qui faisoient supporter avec quelque plaisir le défaut naturel. De ces Plantes déjà un peu amendées, il en sema la graine avec la même préparation, que nous venons de marquer; il en vint des Fleurs, qui pouvoient le disputer sur le fait de la bonne

odeur , aux Jasmins , & aux Violettes. De cette manière d'une Fleur , auparavant le plaisir d'un sens , & le fleau d'un autre , il en fit un miracle qui charmoit tout à la fois la vûë & l'odorat.

2. A l'égard des Plantes , qui viennent de racine , de bouture , de marcote , l'opération se fait au pié , comme nous l'avons dit sur l'article des couleurs. C'est la même chose.

Pour ce qui est des Arbres , on en perce le tronc avec un tarière ; & avant que la sève monte , on y met en consistance de miel , la matière dont on veut que les Fruits prennent l'odeur & le goût.

Il me semble qu'une personne un peu ingénieuse peut commenter sur tout ce que j'ai dit , & aller infiniment au-delà. J'ai donné les principes ; mille idées peuvent naître , se développer , & sortir aisément de la fécondité de ces principes. Je serai ravi qu'on me passe par des inventions plus ingénieuses & plus hardies.

Ces mêmes principes , appliquez sur les Plantes légumineuses , & transportez dans les Jardins Potagers , feront des légumes saines & délicieuses. On leur donnera telles vertus que l'on voudra. On les rendra purgatives & médicinales , si le goût se tourne
de

de ce côté-là. On fera des prodiges ; mais des prodiges , qui ne seront pas de pure curiosité. La santé , & la vie , choses si précieuses , y trouveront des secours infinis. Nous aprenons de l'Histoire , qu'*Atala* Roi de Pergame , cultivoit par chagrin , les Plantes , fameuses par le poisson , & la mort qu'elles portent avec elles. Et nous par un bon cœur , nous cultiverons les Plantes salutaires & vivifiantes ; & nous tâcherons par des Plantes Médecinales , de secourir les malades , & de flater par des légumes douces & agréables , le bon goût des honnêtes gens.

Après tout , il faut se souvenir que l'art ne fait pas tout ce qu'il veut , ni comme il veut : il doit se regler sur le mécanisme de la nature. Il faut qu'il s'assujettisse à ses loix , parce que ce sont les loix de l'Auteur même de la Nature. Le *P. Ferrari* , de qui j'ai emprunté ces trois articles , a fait un discours admirable , qui contient une savante dispute de la Nature avec l'Art. Le bel esprit & l'élégance régneront par tout dans cette pièce. Il la finit fort judicieusement par ces beaux mots : *Hic Florei duelli finis : hoc documentum , infeliciter pugnare Artem , cum repugnat Natura. Flora lib. VI. c. 6. pag. 468.*

V. Pour rendre les Giroflées doubles & de
diverses couleurs.

M. Rai estime ce Secret, parce qu'il vient du P. *Laurenbergius*, qui est un Auteur de très-bonne foy. Il avoit des Giroflées blanches, qui au Printems donnerent toutes des Fleurs simples. Il les transplanta dans l'Autonne. Il fit la même chose au Printems suivant, & empêcha qu'elles ne fleurissent. Dans l'Eté ces Giroflées firent des Fleurs doubles. Comme elles étoient toutes blanches, voici ce qu'il fit, pour en avoir de différentes couleurs. Il en sema les graines dans une terre fort succulente, qu'il avoit fait secher au Soleil, & qu'il passa ensuite par un tamis. Soir & matin il arosoit ses graines avec de l'eau de diverses couleurs. Sur l'une il versoit de l'eau jaune, sur l'autre de l'eau bleuë; ici c'étoit de l'eau rouge; là de l'eau verte, &c. Il continua de les aroser durant trois semaines. Le soir il retiroit dans la maison les vases, de peur que la rosée de la nuit ne détrempât & n'affoiblît les couleurs, dont il avoit teint l'eau des arosemens. Il réussit selon ses desirs. Les germes des graines s'impregnerent des couleurs qu'il avoit employées, & firent

des Giroflées d'un beau coloris. Il y en avoit de safranées , de purpurines , de blanches , de couleur de chair , de panachées , &c. *Rai, Hist. plantar. lib. 1. cap. 20. pag. 40.*

Il faut que les couleurs , dont on se sert pour colorer l'eau , soient tirées de la famille des Végétaux. Les couleurs qui viendroient de minéraux , feroient corrosives & feroient mourir les Plantes.

Ce même secret se peut pratiquer sur toutes sortes de Fleurs blanches. Je m'imagine qu'il réussiroit à merveilles , sur les Lis blancs.

VI. Pour avoir des Roses fort tard.

Il n'est pas moins agréable d'avoir des Fleurs tardives , que d'en avoir de précoces. Les Anciens estimoient fort les Roses qui venoient à la fin de l'Autonne. La foiblesse du Soleil nous persuade alors qu'il ne faut plus rien attendre de la Nature. Cependant on y réussit en plusieurs manieres. Voici les experiences de *Bacon*.

1. Si au Printems vous coupez les branches, qui paroissent devoir porter des Roses, il arrivera que les rejettons en donneront au mois de Novembre. La raison est, que

le suc qui se seroit porté aux branches principales, va aux surgeons, les avence, & leur fait donner des Roses que la Nature reservoit pour le Printems suivant. *Cent. V. n. 413.*

2. Si vous arachez les bourgeons des Rosiers, dans le tems qu'ils commencent à se développer, vous verrez aux côtez naître de nouveaux réjettons qui fleuriront fort tard. Le cours du suc nouricier étant suspendu & détourné, il prend une autre route, & se porte vers les yeux & les boutons, qui ne devoient sortir que l'année suivante. *Cent V. n. 414.*

3. On coupe toutes les branches anciennes, & on ne laisse que celles qui sont de l'année dernière, & qui ne doivent avoir des Roses que l'an suivant. Tout l'aliment se porte à ces jeunes branches, & leur fait porter des Fleurs dans l'Automne, anticipées sur le Printems suivant. *Cent. V. n. 415.*

4. Il n'y a qu'à découvrir les racines des Rosiers, vers Noël, durant quelques jours; par là on empêche le suc de monter de la racine au haut de la Plante; la Végétation est retardée & interrompue. Elle recommence, dès-lors qu'on a rejeté la terre sur les racines: mais les feuilles & les Fleurs viennent plus tard. *Cent. V. n. 416.*

5. Il faut arracher le Rosier pour quelques semaines, avant que les Bourgeons paroissent. Quand on le replante, il se passe quelque-tems, avant que le suc ait repris son cours, par les pores de la racine : ce qui retarde la manifestation des Fleurs.

6. Il faut planter un Rosier en un lieu fort ombragé, comme au pié d'une haye. De là il arrive deux choses. 1. La Plante n'est point échauffée par le Soleil, dont la chaleur hâte le mouvement de la seve. 2. La haie attire puissamment à elle les sucs de la terre, & en laisse peu aux Plantes ses voisines ; & ces deux causes jointes retardent considérablement la Végétation du Rosier, qui par conséquent doit donner des Roses beaucoup plus tard. *Cent. V. n. 420.*

Il faut ajouter avec *Bacon*, que tout ce que nous venons de dire du Rosier, se peut appliquer aux autres Plantes.

VII. Vertu des Cendres, pour rendre les Plantes & les Fleurs plus grosses & plus belles.

Pour faire croître extraordinairement une Plante, il faut l'arroser quelquefois de lessive faite des cendres de Plantes sembla-

bles , que l'on a brûlées. Il est certain que les sels , qui se trouvent dans cette lessive , contribuent merveilleusement à donner abondamment ce qui est nécessaire à la Végétation des Plantes ; sur tout celles , avec lesquelles ces sels ont de l'analogie par leur configuration. Car enfin il est certain que les sels tirez des cendres des Tulipes brûlées , ayant plus de convenance avec l'arrangement des parties qui composent l'oignon , la tige , les feüilles , & la fleur de la Tulipe , sont beaucoup plus propres à la faire croître extraordinairement , que tous les sels des Plantes d'autres espèces.

Ce qui nous fait remarquer en passant que les gens de la Campagne brûlent indifféremment des fougères , des orties , des génievres , des ronces , pour en jeter les cendres sur leurs terres ; & prétendent par là en augmenter la fertilité. La question est de sçavoir , si ces sels , qui sont d'une nature & d'une figure toute différente de ceux des semences dont on a chargé un champ , peuvent contribuer à les faire végéter & multiplier.

ARTICLE II.

Differens Secrets très-curieux pour
le Jardinage.I. *Comment on peut avoir des Fleurs en Hyver
& des Fruits au Printems.*

Le tout consiste à savoir deux choses :
La première , si la Végétation des Plantes
dépend tellement de l'action du Soleil ,
qu'elle ne puisse jamais s'en passer. Surquoi
il est aisé de répondre , que toute autre
cause , qui est capable d'échauffer & d'é-
mouvoir les sucres qui sont dans la terre , est
aussi capable de produire les mêmes effets.
La seconde chose qu'il faudroit savoir ,
c'est ; qui est cette cause dont on pourroit
substituer l'action à l'opération du Soleil.
Les Jardiniers se servent ordinairement de
fumier , & de chaux , pour échauffer le
pié des Arbres pendant l'Hiver , & pour
faire pousser des Précoces au Printems. Il
y en a qui alument du feu dans des lieux
souterrains pour échauffer l'air & la terre ,
& pour produire une variété admirable de
Fleurs durant les plus fortes rigueurs de
l'Hiver. Denis consér. sur les scienc. Juillet
1672. pag. 165.

C'est ainsi qu'*Albert le Grand* faisoit, par son habileté dans la Physique des Plantes, paroître le Printems dans l'Hiver, & l'Automne au Printems.

Mais comme il est difficile d'imiter exactement les différens degrez de chaleur du Soleil, il arrive souvent qu'on les surpasse dans ses opérations, & qu'on donne trop de mouvement aux suc de la terre; d'où il arive qu'ils montent avec trop de précipitation des racines dans les branches, qu'ils ne s'y arêtent pas assez longtems pour s'y figer; & que les pores des branches, par où ils passent avec trop de vitesse s'élargissent tellement, qu'ils ne sont plus capables de retenir aucune nourriture. C'est pourquoi les Arbres que les Jardiniers forcent de porter des précoces, ne sont pas de longue durée. Ils se dessechent, & meurent aussi-tôt qu'ils ont donné leurs premiers Fruits.

II. Si l'on gréfe deux ou trois fois le Jasmin sur un Oranger, il en naîtra des Fleurs plus fortes, & dont l'odeur tiendra quelque chose de tous les deux.

III. Si l'on gréfe deux ou trois fois le Jasmin d'Espagne, sur du Genêt d'Espagne, la Fleur du Jasmin deviendra jaune.

*IV. Pour planter à peu de frais un Bois,
qui fasse promptement une ombre agréable.*

Il faut pour cela choisir des Arbres qui fassent aisément des racines. Tels sont les Saules, les Oziers, le Peuplier, l'Aune. Il en faut coucher dans la terre des branches tout de leur long. Elles poussent des réjettons par tous leurs nœuds, qui feront autant d'Arbres. *Cent. V. n. 425.*

E I N.



T A B L E

D E S M A T I E R E S

Contenuës dans le second Tome.

C H A P I T R E I.

Nouvelle manière de multiplier facilement
les Plantes, & les Arbres. Combien cette
méthode va perfectionner le Jardinage. p. 1

LETTRE DE M. LIGNON, Botaniste du Roi
pour les Plantes étrangères, à M. de la Male-
maison, Gouverneur de la Guadeloupe; sur la
nouvelle manière de provigner les Plantes. 8

OBSERVATION : Plusieurs avantages de cette
nouvelle manière de provigner les Plantes, &
les Arbres. 19

C H A P I T R E II.

Cette manière de multiplier les Plantes, par
le moyen de l'eau, est fondée sur la Phy-
sique des plus anciens Philosophes, & qui
a été renouvelée par des Savans du dernier
siècle. 35

EXPERIENCE de Van Helmont. 45

MAUVAISES DECLAMATIONS de Robert Flud,
contre la Philosophie d'Aristote. 65

TABLE DES MATIERES.

CHAPITRE III.

*Nouvelles découvertes pour la Multiplication
du Blé, & des autres Grains.* 75

CAS IMPORTANT, admirablement décidé par
Cicéron. 78

I. MULTIPLICATION. 84

II. MULTIPLICATION. 86

III. MULTIPLICATION. 96

IV. MULTIPLICATION. 97

V. MULTIPLICATION. *ibid.*

VI. MULTIPLICATION. 98

VII. MULTIPLICATION. 101

VIII. MULTIPLICATION. 102

OBJECTION. 103

RE'PONSE. *ibid.*

1. EXPERIENCE sur le Magnetisme du Nitre. 104

2. EXPERIENCE. 105

3. EXPERIENCE. 107

IX. MULTIPLICATION. 108

USAGE. 109

X. MULTIPLICATION. 110

XI. MULTIPLICATION. 112

XII. MULTIPLICATION. 119

1. OBSERVATION. 121

2. OBSERVATION. 125

3. OBSERVATION. 128

CHAPITRE IV.

*Cette Multiplication du Blé, qui est fondée
sur la raison, & sur l'expérience, se fait
avec succès dans les Jardins, sur les Vignes,
& sur les Arbres fruitiers; & même dans
la famille des Animaux. Combien on aug-*

T A B L E

*mente par ce moyen les revenus des Biens
de la Campagne.* 130

La Multiplication apliquée aux Vignes, aux Ar-
bres Fruitiers, aux Fleurs, aux Legumes, &
même aux Animaux. 141

1. OBSERVATION. 146

2. OBSERVATION. 150

C H A P I T R E V.

*Ce qu'il faut faire pour faire un Jardin agréa-
ble, & utile.* 153

C H A P I T R E VI.

La manière d'amender la Terre. 166

Terre préparée pour les Arbres, & pour les Plan-
tes Exotiques. 175

1. Pour les Arbres. 177

2. Pour les Plantes. *ibid.*

C H A P I T R E VII.

Le Jardin Potager. 179

ARTICLE I. Catalogue des Plantes qui se cul-
tivent dans le Jardin Potager. 181

Liste des Plantes légumineuses du Potager du
Roi à Versailles. 183

Plantes qui ne se multiplient point de Graines,
soit parce que quelques-unes n'en ont pas, soit
parce qu'il est plus prompt de les provigner par
rejettons, traînasses, boutures, marcotes. 195

Plantes qui se multiplient de graines. 197

Observation. 199

Multiplier les Plantes par Marcotes. 200

Multiplier les Plantes par Rejettons. 201

Multiplier les Plantes par Boutures. *ibid.*

ARTICLE II. L'Année du Jardin Potager. Ce

DES MATIERES.

qu'il y faut faire, & ce que l'on en doit recueillir chaque mois.	204
Comment on fait les Couches de fumiers.	<i>ibid.</i>
Semer par rayons.	205
Couches, pour avoir des Champignons.	207
La Culture des Melons.	208
Pratique d'une Personne de condition, pour avoir de bons Melons.	218
ARTICLE III. Secrets qui concernent le Jardin Potager.	240
Pour hâter la germination des Graines.	241
Pour faire pommer les Choux plus promptement.	242
Pour faire lever des Laituës en moins de deux heures.	243
Pour avoir des Fraises plutôt que de coûtume.	247
Pour avoir des Concombres de bonne heure.	248

CHAPITRE VIII.

<i>Le Jardin fruitier.</i>	250
ARTICLE I. La manière de planter les Arbres Fruitiers.	253
ARTICLE II. Comment on transplante un Arbre.	261
ARTICLE III. De la taille des Arbres Fruitiers.	265
Le tems de tailler les Arbres Fruitiers.	266
La manière de tailler les Arbres Fruitiers.	268
Pommiers & Poiriers.	<i>ibid.</i>
Les Pêchers, les Abricotiers, les Pruniers.	274
La Vigne.	277
Les Figuiers.	278
OBSERVATIONS.	279
La manière de palisser les Arbres.	281
ARTICLE IV. La manière de grefer les Arbres Fruitiers.	283
Le tems de Grefer.	285

T A B L E

OBSERVATIONS.	297
ARTICLE V. Les meilleures sortes de Fruits,	
qu'un Curieux doit mettre dans son Jardin	
Fruitier.	304
Les Poires.	305
OBSERVATION.	307
Les Pommes.	<i>ibid.</i>
Les Pêches.	308
Les Prunes.	309
Les Figues.	<i>ibid.</i>
Les Raisins.	310
Les Cerises.	<i>ibid.</i>
Autres Arbres & Arbrisseaux.	<i>ibid.</i>
ARTICLE VI. L'usage des quatre Murailles d'un	
Jardin Fruitier, selon les quatre expositions.	311
Les Poires qui durent durant l'Hyver.	312
Les Pommes d'Hyver.	<i>ibid.</i>
La Muraille qui regarde le Soleil Levant.	<i>ibid.</i>
La Muraille qui regarde le Soleil du Midi.	316
La Muraille qui regarde le Soleil Couchant.	<i>ibid.</i>
La Muraille qui regarde le Nord.	317
OBSERVATIONS.	<i>ibid.</i>
ARTICLE VII. La culture des Orangers.	318
Terre pour encaisser les Orangers.	319
ARTICLE VIII. Secrets, qui concernent le Jar-	
din Fruitier. La manière de bien planter les	
Arbres.	325
Pour qu'un Arbre sterile porte beaucoup de	
Fruit.	<i>ibid.</i>
Pour rendre les Fruits d'un Arbre plus delicieux.	
	346
Pour donner aux Fruits une vertu medecinale.	<i>ib.</i>
Pour avoir des Grapes de Raisin meur dez le	
Printems.	328
Pour faire que les Arbres steriles portent du Fruit.	
<i>ibid.</i>	

DES MATIERES.

Pour faire lever promptement les graines, les pepins, les noyaux des Fruits.	329
Pour donner aux Fruits telle Figure que l'on voudra.	330
Pour rendre les Fruits plus délicieux & précoces.	<i>ibid.</i>
Pour faire croître très-promptement le Celeri, & le Persil de Macedoine.	331
Differens Secrets très-curieux.	332

CHAPITRE IX.

<i>Ouvrage de chaque Mois dans le Jardin à Fleurs.</i>	335
--	-----

ARTICLE 1. Secrets concernant la Culture des Fleurs. Comment on peut faire des prodiges dans la Culture des Fleurs.	339
Changer & déterminer le tems, où les Fleurs naîtront.	341
Pour donner de nouvelles couleurs aux Fleurs.	346
Pour donner de nouvelles odeurs aux Fleurs.	348
Pour rendre les Giroflées doubles, & de diverses couleurs.	352
Pour avoir des Roses fort tard.	354
Vertu des cendres, pour rendre les Plantes, & les Fleurs plus grosses & plus belles.	355
ARTICLE 2. Differens Secrets très-curieux pour le Jardinage. Comment on peut avoir des Fleurs en Hyver, & des Fruits au Printems.	357
Pour planter à peu de frais un bois, qui fasse promptement une ombre agréable.	358

F I N.

1782
Le 15 Mars 1782
Monsieur le Ministre
J'ai l'honneur de vous adresser ci-joint
le rapport que vous m'avez demandé
par votre lettre du 10 courant.
Je prie de vous agréer, Monsieur le Ministre,
l'assurance de ma haute estime et de mon
respectueux attachement.

COMPTES RENDUS

Le 15 Mars 1782
Monsieur le Ministre
J'ai l'honneur de vous adresser ci-joint
le rapport que vous m'avez demandé
par votre lettre du 10 courant.
Je prie de vous agréer, Monsieur le Ministre,
l'assurance de ma haute estime et de mon
respectueux attachement.

1782

