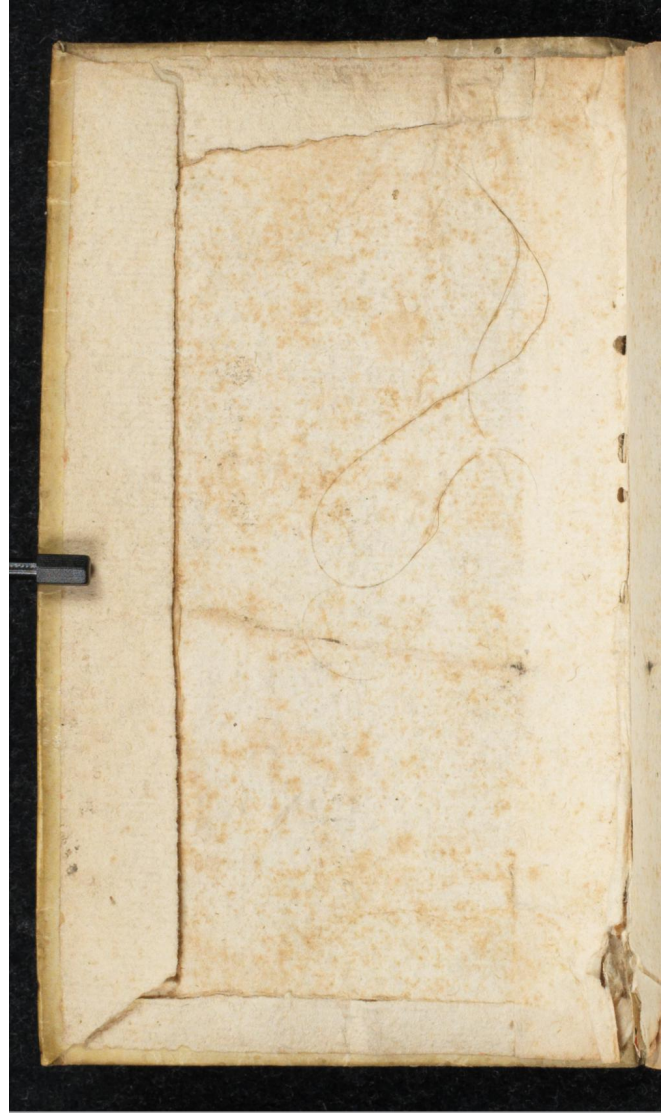

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

LE IARDINIER FRANÇOIS,

QVI ENSEIGNE A CVLTIVER les Arbres, & Herbes Potageres; Avec la maniere de conseruer les Fruicts, & faire toutes sortes de Confitures, Conserues, & Massepans.

DEDIE' AVX DAMES:

SEPTIESME EDITION,
Augmentée par l'Autheur de plusieurs experiences qu'il a faites.



A ROVEN,
Chez FRANÇOIS VAVLTIER,
sous la porte du Palais

M. DC. LXIV.

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

KÖNIGL: BIBLIOTHEK ZU DÜSSELDORF

21 Agr. 37
Z 51

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

EPISTRE AVX DAMES.

MES DAMES,

Ie n'ay pas deſſein de faire icy un Panegyrique de la beauté, utilité, & neceſſité

des Iardins, ils parlent assez d'eux-mesmes pour se faire estimer : joint aussi que beaucoup de braues Hommes, tant Anciens, que de nostre temps, se sont pleus à en descrire les excellences, & ont employé les plus belles heures de leurs loisirs pour en exalter les beautez en Vers & en Prose : mais la pluspart se sont servis du sujet plustost pour faire paroistre la force de leur Genie, que pour donner quelque instruction ; & ie crois qu'ils n'y avoient aucune connoissance, puis qu'ils n'ont fait qu'effleurer une matiere

si importante, car apres avoir leu leurs Oeuvres, l'on y admire plustost le bel aiancement en leurs Poësies, que l'on ne tire instruction de ce qu'ils ont escrit : reservé Monsieur de la Serre, qui a composé le Theatre d'Agriculture en Prose, auec vn tel ordre, que l'on le lit & relit sans aucun dégoust : mais comme il a traitté generalement de tout les mesnage de la Campagne, il n'a peu particulariser ce qui est necessaire pour le Iardinage, qui est le seul suiet que ie pretens vous faire voir en ce Liure. Il porte en tiltre LE IARDINIER

FRANÇOIS, *à cause que tout ceux qui en ont traitté, n'ont parlé que de leur climat; par exemple, Monsieur de la Serre, a composé son œuure en Languedoc, qui est vn Païs bien defferent de celuy de Paris & de ses environs, pour lequel j'ay dessein d'escrire, comme ayant fait experience en ce Climat de tout ce que ie diray: Ie le dedie* AVX DAMES, *mais particulierement aux* MESNAGERES, *d'autant que chacune à ses inclinations particulieres: les unes se plaisent aux charmans accords de la Musique; les autres en la le-*

ture des Romans & belles pieces en Proſe, n'en laiſſant eſchaper aucunes qu'elles ne leur donnent rang ſur la Tablette; les autres à la Comedie, & aux doux accens des Vers, les autres affectionnent les Tableaux des bons Maiſtres, les autres font Cabinet de toutes ſortes de Curioſitez, & les autres ayment paſſionnement les bonnes odeurs & ſont fournies de quantité d'Eſences, & poudres precieuſes, ainſi diverſement chacune ſuit ſon inclination, (toutes loüables en leurs curioſitez,) mais comme elles ne les recherchent que

pour satisfaire les Sens, celles que i'ay nommées n'en regardent chacune qu'un seul: le Iardin à cette prerogative par dessus les autres, qu'il donne dequoy les satisfaire tous cinq, L'Odorat y trouve son contentement dans la quantité des Fleurs, & des Fruicts qui portent odeur, la Veuë se réioüit en la diuersité des couleurs qui s'y rencontrent, si viues que tous les plus excellens Peintres demeurent court en imitant leurs beautez, & les couleurs les plus fines, sont ternies par leur esclat, pour le gouſt, il suffit de dire, que les

Frians & Delicats apres s'eſtre plus que ſuffiſamment gorgez de pluſieurs ſortes de bons Mets, n'eſtiment pas avoir fait bonne chere, s'ils ne finiſſent leurs Feſtins par les Fruicts; qui ſans eſtre aſſaiſonnez que de la Nature, ſe trouvent neantmoins ſi excellens, chacun en ſon eſpece, qu'il faut avoüer que les Fruicts ſeuls, emportent le prix en la ſatisfaction du Gouſt, L'Ouye qui ſemble en eſtre excluſe, me fait dire pourtant qu'il n'y a point de contentement qui eſgale celuy d'entendre loüer la beauté de

voſtre Iardin, & particulierement la groſseur & diverſité de vos Fruicts : le Tact y trouve auſsi ſon plaiſir en les maniant & pelant, aucuns deſquels ont la peau ſi delicate, qu'elle a beſoin d'une main ſubtile, & legere, pour la lever avec plus de propreté : Outre ces contentemens, i'y en remarque encore trois tres-auantageux : le Premier & le plus loüable eſt celuy des preſens que vous en faites à perſonnes de toutes ſortes de conditions, dont vous eſtes amplement remerciées & loüées dans voſtre curioſité : le Second que voſtre Maiſon en eſt four-

mie : & le Troiſiéme, (qui vous fera aymer voſtre meſnagement) c'eſt que vous pourrez vendre la levée des Fruicts d'une quantité de vos Arbres, à des Fruictiers qui vous payeront argent comptant & par advance, ſur-quoy vous fonderez vne partie de voſtre Revenu: Ie connois des Dames de grande condition qui en vſent de la ſorte, & avoüent que ce profit leur fait affectionner dauantage leur Iardin, & les rend plus liberalles aux deſpenſes neceſſaires qu'il y convient faire: C'eſt pourquoy (MES DAMES) i'eſpere que vous me ſçaurez

gré, de vous auoir dressé cette in-
struction, ie l'ay fait Imprimer
en petit Volume, afin que vous
le puissiez porter sans incommo-
dité, pour confronter le tra-
vail de vos Iardiniers avec ce
petit Livre, & iuger de leur
capacité ou negligence : I'ay
mis à la fin du Traité des
Fruicts vn Catalogue tres-
ample de tous leurs noms,
quand il ne seruiront que pour
vous en entretenir dans les
Compagnies, encore en pour-
rez-vous retirer quelque agrea-
ble satisfaction. Et pour
comble du service que ie de-
sire vous rendre, ie conclus

par la maniere de conſerver vos fruicts, tant en leur Naturel, que Sechez, & par vne grande facilité de faire toutes ſortes de Confitures, Paſtes, Gelées, Conſerves, & Maſſepans, ſans s'embaraſſer beaucoup. Vous ſuppliant d'excuſer mes defauts par tout où vous les rencontrerez, & de ne me pas condamner, qu'apres que vous aurez experimenté le contraire de ce que i'eſcris par les eſpreuves que vous en ferez : Faites-moy auſſi la grace de croire, que ie ne me ſerois hazardé de mettre ce petit Oeuvre en lu-

miere, si ie n'avois fait les experiences de tout ce qui y est compris. Agréez donc (s'il vous plaist) ce petit trauail, qui vous est offert avec tant de sousmissions, Par

MES-DAMES,

Vostre très-obeyssant seruiteur,
R. D. C. D. VV. B. D. N.

PREFACE

AV LECTEVR.

ENTREZ dans ce IARDIN qui'que vous soyez CHER LECTEVR, j'ose bien me promettre que vous y trouverez vostre satisfaction : Si vous estes sçauant au Iardinage, vous verrez la belle disposition qui est dans toute son enceinte, tant en nos Arbres, qu'en nos Herbages : masseurant que vous aurez assez de curiosité pour approuver nostre petit labeur; Il n'est pas dressé pour vous instruire, car ie suppose que vous en sçauez beaucoup plus que moy, & m'estimerois tres-heureux (si j'auois l'honneur de vostre connoissance) que vous me vouluſſiez

souffrir aupresde vous pour en tirerdes Leçons :ce n'eſt que pour ceux qui n'y ont aucune connoiſſance,ou bien petite que i'ay voulu eſcrire:particulieremẽt pour inſtruire tãt de pauvres Gens qui trouveroient leurs iournées, s'ils ſçauoient un peu ſe demesler du Iardin; ce qui a fait que ie me ſuis rendu le plus intelligible qu'il m'a eſté poſſible dans les Termes les plus communs de noſtre Langue; ſi i'ay uſé ſouvent de redites, c'eſt afin qu'ils compriſſent avec plus de facilité ce que ie deſire qu'ils ſçachent, & ce qui leur eſt extremement neceſſaire, ils le pourront apprendre dans les deux premiers Traictez : Car le troiſiéme ce n'eſt pas pour le dehors, il n'eſt que pour le dedans du Logis; les Sommeliers des grandes Maiſons avoüeront qu'il ne leur eſt pas entierement inutile, pour (dans l'embarras qu'ils ont quelque fois) ſe reſſouvenir de pluſieurs gentilleſſes que le changement des Saiſons leur pourroit avoir fait oublier à cauſe du lõg-temps qu'il y peut avoir,qu'ils

ne

ne les ont pratiquées : Les personnes de Qualité peuvent se divertir en la Lecture de nostre Livre ; car comme ils prennent plaisir à leurs jardinages, ils pourront s'en entretenir avec leurs jardiniers, & leur commander fort à propos ce qu'ils desirent qu'ils executent : Les Bourgeois qui ont des Maisons de Plaisir proche de Paris, & qui ne veulent faire la despense d'y entretenir un jardinier, peuvent donner un de ces Livres à leurs Vignerons, qui causera que ces sortes de Gens (quoy que grossiers) ne laisseront pas de se façonner ; ce qui fera qu'ils en seront mieux servis, & leurs jardins mieux entretenus, Bref je ne vois personne qui puisse refuser la Promenade de nostre jardin : & à qui elle ne soit necessaire pour son contentement & pour l'œconomie de ses provisions ; On y admirera la bonté de l'Autheur de la Nature qui a voulu obliger l'Homme (quoy qu'ingrat) à reconnoistre la multitude de ses bien-

faits, en l'innombrable diuersité des Arbres, & Plantes, qui contentent la veuë par leur beauté, & satisfont à l'entretien de la vie non seulement pour la necessité, mais encore iusques à l'excés; Ie le prie (CHER LECTEVR) qu'il vous donne les Saisons propres à embellir vostre Iardin, & favorise toutes vos entreprises.

ADVIS.

VOvs sçaurez que quelques envieux ont falsifié nos Livres en plusieurs endroits, lesquels ils vendent en cachette, & les ont contrefait sur les premieres Impressions qui ne sont si amples que les dernieres, que j'augmente, change & embellis à chaque fois; c'est pourquoy ie vous cõseille de n'en achepter d'autres que de ceux que vend nostre Imprimeur qui y fait la dépence entiere, tant par la belle & correcte impressiõ, que par le papier & les figures,

TABLE

Des Principaux Sujets de ce Livre.

PREMIER TRAITE'.

SECTION PREMIERE.

Du Lieu de la Terre, & Fonds du Iardin. Fueillet 1

SECTION II.

Des Espaliers & de la maniere de les planter & dresser. 10
Des Contr' Espaliers. 18
Des Buissons. 19

SECTION III.

Des Arbres & du Choix que l'on en doit faire. 21
En quel temps les planter. 27
Quand & comment les tailler. ibid.

TABLE

Comment les dresser. 33
Quand les labourer. 34

SECTION IV.

De la Pepiniere. 36
De la Bastardiere. 46
Comment l'ébourgeonner. 47

SECTION V.

Des Greffes & de leurs Choix. 50
Des Greffes pour la Fente. 51
Des Greffes pour l'Escusson. 52

SECTION VI.

De la maniere de greffer. 55
En Escusson. 56
En Fente ou Pouppée. 60
En Couronne 65
En Approche. 66
De la Bouture. 67

SECTION VII.

Du gouvernement des Arbres. 69
Des Poiriers, Pommiers, & Pruniers. 70
Des Abricots, Pavies, & Pesches. 74
Des Cerizes & Bigarreaux, 76
Des Figues. 77. Des Meures. 79
Des Citronniers & Orengers. 80
Des Arbusles. 82

TABLE.
Des Maladies des Arbres & leurs Remedes.

Du Chancre. 87
De la Mousse. 88
De la Iaunisse. 90
Des Taupes. 91
Des Mulots. 92
Des Vers, Puceons, Fourmis, Limats & autres Insectes. 93
De la Cire à couvrir les Entes. 99
Catalogue des noms des Fruicts. 101

SECOND TRAITE'.
SECTION PREMIERE.

DEs Melons. 120
Des Concombres. 139
Des Citroüilles, Potirons & autres semblables. 141

SECTION II.

Des Artichaux & Cardons. 144
Des Asperges. 150

SECTION III.

Des Choux. 155

Des Laictuës, 170

SECTION IV.

Des Bettes-Raves. 174
Des Carottes & Panets, 168
Des Salsifix. 179
Des Raves. 181
Des Navets. 184
Du Persil. 185
Des Cherüis. 187
Des Raiponces & Taupinambours. 188

SECTION V.

De la Bette Carde, & Arroche. 189
Des Chicorées. 193
De l'Oseille. 199
De la Patience & Bourrache. 202
De la Bugloſſe & Cerfueil, 203
Du Perſil de Marcedoine & Seeleri. 204
Du Pourpier. 205
Des Eſpinars 207

SECTION VI.

Des Feves. 209
Des Feves-Rottes. 215
Des Pois. 219
Des Lentilles. 228

TABLE.

SECTION VII.

Des Oignons, Ciboules, & Aulx. 230
Des Porreaux. 236
Des Herbes odoriferentes. 237
Des Fraises. 242
Des Framboises. 246
Des Grossei'les. ibid.
Des Champignons, Mousserons, Merilles & Truffes. 247

III. ET DERNIER TRAITE'.

SECTION PREMIERE.

De la maniere de conserver les Fruicts en leur Naturel. 255

SECTION. II.

Des Fruicts secheZ. 268

SECTION III.

Des Confitures au Sel & Vinaigre. 275

SECTION IV.

Des Confitures au Vin doux, au Cidre & au Miel. 281

SECTION V.

Des Confitures liquides au Sucre.
Les Poires. 288

Universitäts- und Landesbibliothek Düsseldorf

Les Pommes. 293
Les Prunes. 298
Les Amandes & Abricots. 301
Les Alberges, Pesches & Coings. 305
Les Noix. 308
Les Cerizes, & Griottes. 310
Les Grozeilles. 316
Les Framboises & Verius. 318
Les Raisins Muscats & autres. 320
Des Carottes & Pastenades. 321
Des Nesfles. 322
Du Syrop de Limons. ibid.
Les Meures. 323

SECTION VI.

Des Confitures au sec & Pastes de Fruicts.

SECTION VII.

Des Conserves de Fleurs. 342
Des Conserves de Fruicts. 358
Des Rubans, Pains de Citron & Glacis. 366
Des Massepans. 372

FIN.

LE

LE IARDINIER FRANCOIS.

PREMIER TRAICTE'.

Du lieu, de la Terre & Fonds du Iardin, avec le moyen de mettre en valeur la meschante Terre.

SECTION PREMIERE

POvs ceux qui ont écrit du ménage de la Campagne, ont apporté des sujettions si grandes en la disposition des Bastimens, & autres parties du

Domaine, qu'il est du tout impossible de pouvoir dresser vn Lieu comme il vous le prescrivent; d'autant que les situations, ne s'accordent pas toutes à leur souhait: C'est pourquoy je ne vous veux assujettir en aucune façon à placer vostre Iardin, vous vous servirez des Lieux comme vous les trouverez s'ils sõt des-ja faits ou bien (avec bon Conseil) vous en dresserez vn nouueau, au Lieu qui cõviendra le mieux à vostre Bastiment.

Quant à la Terre, si vous la rencontrez bonne ce vous sera vn grand advantage, & vne grande épargne, mais rarement en trouverez-vous où il n'y ait beaucoup à travailler, car telle Terre sera bonne au dessus, qui (estant ouverte de la hauteur d'un fer de Besche seulement (se trouvera Argileuse dessous; ce fonds est pire aux Arbres que le Tuf, parce que dans le Tuf les Racines peuvent trouver des petites veines de Terre, qui leur donnent passages pour chercher la fraischeur plus

bas, & prendre quelque nourriture; mais la Terre Argileuse, ou Franche, (qui est une Terre avec laquelle les Boulangers de Paris font les Atres de leurs Fours, (est comme vn plancher, qui par sa dureté, & densité, ne peut estre percé par les racines, & qui dans les grandes ardeurs de l'Esté empéche que la fraischeur de dessous ne puisse penetrer à travers; ce qui cause que les Arbres & autres plantes sont tellement dessechez, qu'au lieu d'avancer en leur acroissement, ils ne font que languir, & perissent enfin.

Pour remedier à ce deffaut, il n'y a qu'vn seul moyen; qui est d'effondrer & rompre cette Terre de trois à quatre pied de profondeur, commençant par vne Tranchée large de quatre à cinq pieds, de toute la longueur de ce que vous voulez faire effondrer, en jettant les terres toutes d'vn costé; & vostre Tranchée estant vuidée, & curée iusques à la profondeur que vous desirez; vous mettrez au fonds des

longs Fumiers, du Marc de Preſſoir à Vin, ou à Cidre, de la Fougere, (ſi vous en avez à commodité, qui eſt le meilleur de tous les Fumiers,) des Fueilles d'Arbres, iuſques meſme à de méchantes Armas de Fagot, de la Mouſſes & autres choſes ſemblables; bref, ce qui vous ſera le plus facile & à moindre deſpenſe, car toute l'intention que l'on peu avoir en eſſõdrant, n'eſt que pour tenir la Terre creuſe, afin que la fraiſcheur de deſſous puiſſe revigorer les Arbres & Plantes, durant les exceſſives chaleurs.

De ces Fumiers, vous en mettrez environ demy pied de haut au fonds de voſtre Tranchée; apres quoy vous en ferez vne ſeconde de pareille largeur, faiſant abatre la Terre de deſſus (qui eſt la meilleure (ſur ces Fumiers, & creuſant iuſques à pareille profondeur que la premiere, vous remplirez vôtre premiere Tranchée, & la Terre de deſſous ſe trouvera deſſus; continuant à faire de ſemblables Tranchées, iuſ-

ques à la fin de ce que vous voudrez faire effondrer.

Vous me pourrez objecter que cette Terre qu'aurez tirée de dessous sera infertile? I'avouë avec vous que la premiere année elle ne fera pas paroistre sa bonté ; mais quand par les Pluyes, & Gelées d'vn Hyver, elle aura esté meurie, (auec le peu d'amendement que l'on y mettra) elle produira bien plus abondamment que ne faisoit celle de dessus, qui estant vsée par le longtemps qu'il y a qu'elle porte, à perdu vne grande partie de sa vertu.

Toutes sortes de temps ne sont pas propres à ce travail, car durant les grandes Chaleurs cet e Terre est tellement dure, & scellée, que les Pics, & pioches, n'y peuvent du tout entrer: l'Hyver y est plus propre qu'aucune autre Saison, d'autant que les pluyes d'Automne ayant trempé la Terre, elles la rendront plus facile à estre béchée, ou foüillée; & aussi qu'en ce Temps-la il Pleut, Neige ou Gele af

fez souvent, ce qui ayde beaucoup à cét œuvre ; joint aussi que les Payſans n'eſtans pas alors beaucoup occupez, ſe donnent à meilleur marché qu'és autre Temps quand on travaille aux Vignes, ou durant l'Aouſt, auſquels Temps on ne les peut avoir qu'à peine & à force d'Argent.

Pour ce qui eſt du fonds ou ſe rencontre le Tuf, vous le ménagerez comme nous venons de dire, en le faiſant rompre, & les Pierres eſtant ſur le Gueret ſeront emportées hors du Iardin : Si le Tuf n'eſt guére eſpois, & qu'eſtant rompu vous trouviez du Sablon, ou autre petit Tuf mouvant; il ſuffira de le rompre, ne le tirez pas hors de la Tranchée, car les Arbres jetteront aſſez de Racines dans ce petit Tuf, à cauſe des eſgoutures du Fumier qui ſera deſſus.

Vous obſeruerez qu'au fonds de la Tranchée d'où l'on aura tiré du Tuf, vous ne mettrez que de bon Fumier demy conſommé ; d'autant que l'Eau

des Pluyes, ou des arrosemens, pas seroit trop facilement à travers, si c'estoit du Marc de pressoir, de la Fougere, ou autres que i'ay nommez cy-devant, & partant tout ce que vous y planteriez, soit Arbres ou Herbages se desseicheroit & n'y pourroit profiter.

I'apprehende que vous ne me disiez, que c'est s'embarquer en une grande dépence, que de faire effondrer entierement vn Iardin ? Ie l'advouë bien aussi, mais c'est vne fois pour-jamais, & le profit que l'on tire d'vn tel travail, recompense au centuple les frais que vous y aurez faits, à cause que les Arbres en seront plus beaux, n'estans ny Mousſus ny Galleux, & qu'il en porteront des fruits plus gros sans comparaison, que ceux qui seront plantez en vne terre qui n'est pas effondrée : les Arrichaux, Poirées & autres Legumes, y viennent monstrueusement gros, bref vous serez si satisfait voyant la difference de ce que produisoit vôtre Iardin auãt qu'il fust effon-

dré, à ce qu'il produira par apres que vous n'aurez aucun regret à vostre dépence

Si vous voulez pourtant estre plus retenu, ie vous enseigneray vn autre moyen d'amender vostre Iardin avec moins de frais; mais aussi comme la dépense sera moindre, ce qu'il produira n'en viendra pas si beau; j'en traitteray cy-apres au plantage des Espaliers, & au Potager.

Il y a beaucoup de Curieux qui s'étendent encore au delà, car ils font passer la terre par vne Claye, pour en oster toutes les Pierres; ce qui se fait en posant cette Claye, ou Crible sur le bord de la Tranchée vn peu en penchant, & jettant des paëlées de Terre sur le haut du Crible, la Terre passe, & les Pierres roulent au pied du Crible, puis on les emporte hors du Iardin.

La forme de ce Crible est vn Chassis de menuiserie de deux grans poulces d'espois, de six pieds de haut, &

de cinq de large, lequel a deux traverſes dans ſa hauteur de la meſme groſſeur du Chaſſis, & toutes les quatre pieces traverſantes, ſont percées également de la groſſeur d'vne Baguette, deſquelles les Chandeliers de Paris ſe ſeruent pour façonner leur Chandelle, les trous ſont diſtans l'vn de l'autre d'vn travers de doigt, dans leſquels l'on met des Baquettes de Couldre s'il ſe peut; d'autant qu'eſtant ſec, c'eſt le bois le plus ferme & qui reſiſte le plus longtemps ſans ſe rompre qu'aucun autre: Il faut que le haut & le bas de voſtre Chaſſis ſoient percez à iour, afin que quand il y aura des Baguettes rompuës vous en puiſſiez remettre facilement d'autres, les arreſtant auec de petits Coins de Bois par les bouts, de crainte qu'elles ne coulent hors du Chaſſis.

Des Espaliers, contr'Espaliers, & Buissons.

SECTION II.

LEs Espaliers estans les principaux ornemens des Iardins, il est raisonnable de leur donner icy le premier lieu, & d'en écrire amplement, ce sera aussi le subjet, auquel je m'arresteray le plus dans ce premier Traicté.

Par L'Espalier nous entendrons parler des Arbres, dont les Murs des Iardins sont parez: pour le mettre en estat il faut faire une belle Tranchée comme j'ay dit cy-deuant, si le Fonds est d'Argile, vous vous gouuernerez comme à l'Argile, si de Tuf, comme au Tuf, vous laisserez un pied de terre sans rompre proche du Mur, de crainte de l'endommager, puis ayant mis vn lict de fumier de demy pied de

haut au fons de vostre Tranchée vous ferez jetter dessus ce Fumier, la hauteur d'vn pied de la meilleure Terre, qu'aurez tirée de vostre Tranchée, (qui est ordinairement celle de dessus) cela fait, vous marquerez les places où vous voudrez planter vos Arbres, leur donnant une distance raisonnable: celle de douze pieds me semble la plus convenable, toutesfois à vostre discretion, je ne vous donneray point la Loy chacun ayant son opinion particuliere: mais mon raisonnement est, que s'ils sont plus prés, ils se nuiront dans peu d'Annees, si plus loin, & qu'il vienne à mourir vn Arbre, ou qu'il en falut grefferquelqu'autre dont le fruit ne vous plairoit pas, vous seriez ennuyé de voir si longtemps vostre Muraille découverte à cét endroit-là,

Ayant marqué la place de vos Arbres, suiuant la mesure de douze pieds, vous ferez remplir la place où vous les planterez (trois pieds de chaque costé de vôtre marque) de la meilleure ter-

re, que vous meſlerez avec du petit Fumier de vieille Couche de Melons, ou autre qui aura ſeruy à élever lés Herbages de voſtre Iardin, & il vous reſtera vne eſpace de ſix pieds ; dans laquelle vous ferez mettre vn ſecond Lict de Fumier de Vache, Porc, ou Mouton bien conſumé, & bien gras; puis vous ietterez deſſus le reſte de la Terre qu'aurez tirée de voſtre Tranchée, & dreſſerez voſtre Gueret le rendant bien vny.

Vous ferez faire des Trous pour vos Arbres, aux endroirs qu'aurez marqué, & les planterez bien proprement, faiſant vne petite bute dans le milieu du trou, afin qu'ayant poſé voſtre Arbre deſſus, vous puiſſiez eſtendre les Racines autour de cette petite bute, les tirant en en-bas ; puis le trou eſtant remply, & la Terre dreſſée, vous la marcherez tout autour de l'Arbre pour l'aſſeurer, & empeſcher qu'elle ne ſe trouve creuſe en quelque endroit.

Vous pourrez (ſi vous voulez) auant

que de planter, abbattre la Terre iusques au Mur, vn pied de chaque costé de l'endroit où vous voulez placer vos Arbres, sans craindre d'endommager vostre Mur.

Vous les placerez à vn pied prés du Mur, vn peu en penchant les branches contre le Mur, afin de leur donder la grace en leur accroissement, cela fera aussi que les Racines seront plus dans le milieu de vostre Tranchée, pour y chercher leur nourriture auec plus de facilité.

Vous obserues aussi que si vostre Tranchée n'est effondrée que peu de temps auparavant que de planter, il faudra que la Greffe de vos Arbres soit d'vn petit pied plus haut que le Sol ou Rez de chaussée de vostre Iardin; d'autant que les fumiers se consumant l'Arbre descendra au moins d'vn petit pied; mais si vostre Terre a pris son faix par le longtemps qu'il y pourra auoir qu'elle aura esté remuée, il suffira que la Greffe excede de trois poulces.

Prenez bien garde à ne mettre autre Fumier prés les Racines de vos Arbres, que de ce menu de vieille Couche, encore faudra-il le meſler avec beaucoup de bonnes terres, car l'Eſté bruſleroit tout, d'autant que le grand Fumier tient touſiours la terre creuſe, iuſques à ce qu'il ſoit conſumé: Si ie vous en fais mettre dedans les eſpaces, c'eſt que vos Arbres ayant pris terre & leurs Racines allant la deux ou troiſieſme Annees chercher la bonté de ce Fumier, qui ſera conſumé, ils pouſſerons de plus beau bois, & produiront de tres-beaux & tres-gros Fruicts.

Pour ce qui eſt de dreſſer vos Eſpaliers, je vous veux enſeigner pluſieurs façons de les accommoder ſelon l'aage de vos Arbres.

La premiere, ſera de ficher des petits pieux en terre, à demy pied de voſtre Mur, pour commencer à conduire les tẽdres Iets que vos Arbres pouſſeront, & s'il eſt beſoin d'y adjouſter

quelques traverses que l'on appelle Lates, vous y en mettrez où vous les jugerez necessaires, liant vos jeunes Iets avec des petits Oziers, ou Iones, sans les serrer, mais seulement pour les conduire.

La seconde maniere est, de faire une Haye de Pieux, & Lattes maillez également, & bien liez, qui ayant plus de force que la premiere, obligera les Arbres à prendre tel ply que lon voudra.

La troisiéme est un Treillissage attaché au Mur, & supporté par des Os des Iambes de Cheuaux, ou par des Crochets de Fer, seellez dans le Mur, à cause que l'Arbre montant & s'enforcissant, se ietteroit en dehors, pour chercher l'Air, & romproit ou feroit verser la Haye, dont les Pieux sont fichez dans la terre qui se laboure, & outre ce qu'à la longueur du temps ils se pourrissent.

La quatriéme plus forte que toutes & plus facile à entretenir, est de faire seeller dans le Mur, des bouts de bois

de la grosseur d'vn fort Chevron, qui seront équaris à huict Pans égaux, & sortiront le Mur de six poulces seulement, ausquels vous ferez des trous de Tariere d'vn poulce & demy de profondeur, à deux poulces prés du bout ; vous les ferez seeller à égale distance de hauteur, & largeur, au milieu de chaque quarré en sera encore seellé vn, faisant la figure d'vn Franc du Quarreau, Vous prendrez des Eschalas que vous aurez fait faire de longueur de la distance que vos bouts de Chevrons seront placez, lesquels vous affilerez par les deux bouts pour entrer dans les trous qui seront au bout des Chevrons, & pour les y placer, vous le plierez vn peu en forme d'Arc, posant les deux bouts dans les trous qui seront vis à vis les vns des autres, & laissant aller l'Arc ils tiendront d'eux mesme sans aucune lieure : la figure qui est au commencement de ce traitté vous le montre assez clairemẽt.

Quand vos Arbres seront de-jaforts,

ils n'auront besoin d'estre conduis avec tant de bois qu'en leur jeunesse, il suffira d'en arrester les plus fortes branches à cette sorte d'Espalier : & quand il y aura quelqu'vn de ces Eschalas qui sera poury, l'on en remettra facilement un autre, en ayant toûjours de provision dans la Maison.

La Cinquiéme, est de prendre du bois de quartier un peu plus gros qu'un Eschalas, le dresser sur des crochets de Fer, ou Os de cheuaux (comme i'ay dit cy-deuant) & le lier avec du fils d'Archal, ou de Cuivre : celà dure extremement longtemps.

La sixiéme & derniere façon d'Espaler les Arbres, (qui est la plus belle & la plus agreable, mais elle ne se peut facilement faire qu'aux Murs en plâtre (c'est de prendre de petites Lanieres de Cuir, ou Lizieres de Drap, avec lesquelles vous arresterez les jeunes branches, attendant ces Lizieres au Mur avec du cloud, & les branches prendront leur ply en grossissant

ne pouvant l'Arbre se jetter en avant ny arracher le cloud qui se roüille dans le Mur.

Des trois dernieres façons d'Espaler, se pratiquent pour banir les Limats, Perce-oreilles, Martinets, & autres insectes qui se mettent dans les liens des mailles, & entre les escorces du bois qui est rond, & non pas de quartier.

Vous observerez de ne planter aucun Arbre, dans les coins, ou angles de vos Murs; parce qu'ils ne pourroient prendre que demy nourritures que cela arondiroit la figure de vostre Iardin; & que l'Arbre jetteroit tout son bois en devant pour avoir de l'air.

LE CONTR' ESPALIER, est vne Haye qui forme toutes les Alées du Iardin; Il se plantera de mesme maniere que l'Espalier, reservé que la Tranchée sera de quatre pieds de large au moins, & que vous ferez jetter vos Terres, la bonne d'un costé, & la moindre de l'autre, afin de mettre la

bonne au fons de vostre Fossé, & la moindre dessus.

Vous y planterez vos Arbres tous droits, & non penchez comme à l'Espalier.

Le bois qui les soûtiendra il faut de necessité qu'il soit fiché dans Terre, & maillé de Lattes; toute la proprieté, & curiosité qui s'y peut apporter, est de le faire de bois de quartier. & le lier auec du fil de Fer, ou de Cuivre.

Quelques-uns pour épargner la dépence de l'intrétien du bois, se contentent quand les Arbres sont forts, de les laisser joindre ensemble, & les lier, mais il faut qu'ils ayent esté plantez à neuf pieds au plus l'un de l'autre, & le mal est de qu'ils sont sujets à estre esbranlez des Vents.

Les Buissons, ce'sont Arbres que l'on plante ordinairement dans les bandes des Parterres, & dans les quarrez des Potagers, le long des Sentiers; lesquels on taille de telle figure

que l'on veut, ou roude, ou quarrez, ou plats par dessus, ou que l'on laisse monter en forme de Cyprez : En les taillant on se contente plûtost de leur donner la forme, que d'épargner les bourgeons à Fruict, que l'on conserveroit aux Espaliers, & Contr'Espaliers.

La grande mode à present est de faire des Plans en Buisson dans des quarrez à part que l'on plante à la Quinconce, & aussi d'en faire les Contr'Espaliers,

La maniere que je vous viens de donner pour planter vos Arbres, vous épargnera la dépence de faire affondrer tout vostre Iardin, les Alées n'en ayant pas beaucoup de besoin, car avant que les Arbres ayent poussé leurs Racines jusques aux Alées, ils auront pris force, & les perceront aisément où ils trouueront la bonne Terre: Vous ne laisserez pourtant vos Alées en Friche, ains les ferez nettoyer d'herbes, & sur tout oster le Chiendent jus-

ques au dernier brin, en renuersant la Terre de la hauteur d'un fer de Besche, & secoüant le Chiendent; & si apres ce labour il en repoussoit quelque peu, vous le ferez chercher si profondement enraciné qu'il soit, pour le bannir entierement de vostre Iardin comme tres-nuisible.

Des Arbres, & du choix que l'on en doit faire.

SECTION III.

CE n'est rien fait d'auoir bien preparé vostre Terre, si vous ne la plantez de beaux & bons Arbres, que vous pourrez choisir dans les Pepinieres des gens qui sont en reputation d'estre fidels? car la plus part de ceux qui en vendent, trompent souvent les achepteurs: A ceux-cy je ne vous conseille d'en prendre aucun, que vous ne voyez le Fruict dessus, & les rete-

nir dés ce temps là en les cachettant avec des petites bandes de Parchemin, seellées de vostre Cachet, pour estre asseuré d'auoir ce qu'aurez achepté; à ceux là qui livrent fidellement, vous ne serez pas si exact, il est bon pourtant de les cacheter aussi, quand ce ne seroit que pour faire voir aux Marchands qui en acheteront apres vous que ce sont Arbres retenus.

Si vous voulez remarquer les especes, vous le ponrrez en deux façons: l'une en pendant de petites Ardoises où le nom de l'Arbre sera en éccit, & l'autre en y mettant des bouts de Laine teinte de plusieurs couleurs, dont vous ferez un memoire: cela servira à discerner vos Arbres en les plantant, afin que meslant ceux d'Esté auec ceux d'Hyver, vos Espaliers Contr'Espaliers & Buissons en soient plus agreables à voir n'estans pas dénuez entierement par endroits, où il n'y auroit qve des Fauicts d'Esté, & aussi que vous n'en mettiez point deux d'une mesme

sorte proches l'un de l'autre.

Les Fruicts que vous choisirez, particulierement quant aux Poires, (si vous en voulez vendre) ce sera le Bon-Chrestien d'Esté, d'Hyver, le Muscat-hastif gros, & petit, le Portail, la Bergamotte d'esté, & d'Hyver, sant-Lezin, Amadotte, Bezi d'Hery, Double fleur, gros Rousselet de Rheims, Robine, Parfum, Bœuré des deux sortes, Messire Iean, de Ciré, & autres que vous sçaurez qui le vendent le plus cher.

Pour les Pommiers, la Reinette de plusieurs sortes, le Cour pendu, Calvil Rouge-dedans, Chastaigner, Apis gros, & petit, Pigeonnet ou de Iudée, & autres.

Quant aux Pesches, & Abricots ils se vendent tousiours bien, mais ces deux sortes de Fruicts ne sont gueres propre en Espalier; à cause que ses Branches meurent tantost d'un bras tantost d'un autre, & bien souvent entierement, ce qui est fort desagreable

à voir, par les bresches que cela fait à vos Espaliers : celles que l'on estime le plus sont les Avant-Pesches ou Pesches de Troyes, Alberges, Pavies, Pesches-Cerises, Chevreuse, Violettes, de Pau, Brigons & autres,

Pour les Cerises, & Bigarreaux, d'autant qu'il s'en fait des Plants particuliers, je n'en feray autre mention sinon de dire que les Courte-queuës, & à Petit Noyau, pareilles à celle de la Vallée de Montmorency, sont les plus excellentes.

Il y a des Precoces qui se plantent à grand abry, & bel aspect du Midy ou se mettent dãs des Quaisses, pour estre serrées pendant l'Hyver auec les Orengers, mais c'est plustost pour la curiosité que pour le profit.

Les Prunes les plus recherchées à Paris, sont les damas de toute sortes & couleurs, les Perdrigons, les Imperiales & autres.

Retournons à l'Eslection de nos Arbres, & que cette digression de nous éloigne

doigne point d'en dire tout ce qui se pourra, particulierement des Poiriés, comme portant le Fruict le plus precieux de vostre Iardin.

Le poirié greffé sur la Coignasse est à preferer à tout autre, d'autant qu'il rapporte plûtost, & fait le Fruict plus gros, & plus beau, estant rouge du costé du Soleil, & jaune de l'autre costé qui est ombragé par son époisseur.

Ceux sur Franc sont estimez porter des Fruicts de meilleur goust, mais ils ne viennent si gros, ny si beaux en couleur que ceux qui sont greffez sur la Coignasse, qui est ce que nous recherchons pour la vente, d'autant que les autres Poires restent toûjours vertes en couleur; & de plus ils sont long-temps sans porter, & manquent souvent à fleurir, s'amusant à jetter du bois en quantité, si on les veut contraindre à former l'Espalier en taillant le surperflus, & ce jusques à ce qu'ils ayent beaucoup monté & passé leur fougue.

Pour l'aage que devez choisir vos Arbres ; quatre ans on environ est la belle grandeur, d'autant que plus jeunes ils ne garniroient pas vostre Espalier proprement, & plus vieils ils auront ietté de grosses Racines, que l'on rompra, ou coupera en les replantant, au grand préiudice de l'Arbre qui sera long-temps à recouvrir ses playes, & il faudra necessairement qu'il iette beaucoup de nouueau Chevelu, avant que de bien faire.

L'opinion de beaucoup est, qu'il n'est que de planter gros, & qu'un Arbre est trop long-temps à venir; ie ne suis pas de leur avis, car i'estime qu'un Arbre bien choisi, & de belle venuë, (de l'âge que i'ay dit) iettera de plus beau bois qu'un autre plus vieil, qui ne poussera que de petit bois quoy qu'en quantité.

Pour la forme, vous prendrez garde qu'ils ne soient point Moussus, ny Assouchis, mais de belle venuë, le bois gros, & bien clair, que l'Escusson ou

la Fente ayent bien recouvert leur Sauvageau, & qu'il soit garny dés le bas pour estre plus agreable en Espalier.

Vous les ferez lever en vostre presence, afin que l'on rompe le moins qu'il se pourra de chevelu, & que l'on n'esclatte, ny coupe aucune racine s'il se peut, puis que ce sont elles qui donnent nourriture à l'Arbre.

Choisissez un beau iour environ la Saint Martin, car depuis que la fueille commence à tomber, il n'y a aucun peril à lever des Arbres : vous les ferez emporter le plus doucement qu'il se pourra par des Hommes, ou sur des bestes Asines, & les planterez au plûtost, de peur qu'ils ne fatiguent, & que le petit chevelu ne se desseiche: en les plantant vous couperez le petit bout des Racines, pour oster seulement ce qui pourroit estre desseiché.

Vous ne les taillerez qu'en la saison, pour les causes que ie vous diray cy-apres.

Aux Poiriers greffez sur Franc (ou

Pepin) il leur faut couper le pivot, afin que les autres Racines prennent force, & s'estendent tout autour en cherchant la meilleure Terre.

Les autres Arbres de toutes sortes seront arrachez, replantez, & gouvernez de la mesme façon que les Poiriers, n'y ayant aucune distinction à faire en cét endroit.

Quant à la Taille des Arbres, le vray temps pour ceux qui sont vieils plantez, est dans le Decours de la Lune de Ianvier, qui est aussi le temps que l'on cueille des Greffes pour la Fente, & Couronne; & pour ceux qui sont nouveaux replantez, ils ne seront taillez qu'alors que la Seve commencera à monter, afin que la playe se recouvre plûtost; car si vous les taillez dés l'Hyver, le bois se dessecheroit par les Gelées à l'endroit de la taille, & feroit un Argot de bois mort iusques à l'œil qui pousseroit le plus proche de la taille.

I'ay eu peine à me resoudre de vous

enseigner de quelle maniere on doit tailler les Arbres, car cela meriteroit bien un long discours pour vous instruire entierement; mais puis que ie vous ay promis dans ma preface de ne me rien reserver de secret, i'ayme mieux me mettre à la censure de tous ceux qui y pourront trouver a gloser, que de vous taire tout le raffinement pour avoir de gros Fruicts; i'essayeray pourtant à me rendre le plus succint que ie pourray, vous enseignant en peu de lignes (par forme de maximes) ce que ie ne ferois pas en plus de deux Cayers; s'il faloit donner de la liaison à mes Periodes.

Vous commencerez vostre taille par oster tout le bois du Iect d'Aoust, en quelque partie de l'Arbre qu'il soit, si ce n'est dans une place vuide, & que vous soyez sans esperãce que la branche voisine vous le rempliſſe, à moins que de la ravaller, ce qui gasteroit vostre Arbre & le rendroit difforme.

Les ieunes Branches qui partent de

dessus les vieilles, & qui iettent de grande force, seront arrestées au deux ou troisiéme nœud, car elles attireroient toute la Seve, qui doit nourrir la Branche: & mesme si l'Arbre est assez garny, on les coupera dés qu'elles pousseront, & celles que l'on voudra laisser, seront conduites où l'on veut qu'elles demeurent.

Toute Branche qui aura poussé, sur le devant & sur le derriere de l'Arbre sera coupée à cause qu'elle rend l'arbre diforme, le meilleur est de l'ébourgeonner quand elle cõmence à pousser afin de faire moins de playes à l'arbre.

Tout Bourgeon à Fruict sera laissé, s'il estoit pourtant au bout de quelque Branche que l'on voulut qui poussast du Bois, il faudroit couper la Branche ioignant un Bourgeon à bois, & esborgner les Bourgeons à Fruict qui seront sur le nouveau.

Toute Branche qui doit pousser à bois sera taillée pour peu que ce soit, & aux plus fortes, on leur laissera plus

d'yeux qu'aux plus foibles.

Toute Branche pliée par force pour remplir quelque vuide, ne porte iamais de beau Fruict, si toutefois elle y est conduite dés sa premiere pousse, elle ne laissera pas de faire assez bien.

Tout bourgeon qui n'a qu'une fueille, est celuy qui iette du bon, celuy pour fruict en a plusieurs, & tant plus il en a, tant plûtost, & tant plus gros Fruict il fera.

Le Bourgeon à Fruict qui est sur le corps de l'Arbre, fait plus gros Fruict que celuy qui est aux crochets & au bout des Branches.

Si vous voulez que vostre Arbre se garnisse bien des deux costez, empeschez-le de pousser du milieu.

Tant plus vous osterez de bois à vn Arbre, tant plus il en repoussera.

Aux Arbres sur Franc qui ne iettent point de Bourgeons à Fruict, il leur faut laisser passer leur fougue, & leur rogner peu de bois, apres cela ils ne porteront que trop.

Faites le moins de playes que vous pourrez à un Arbre, & ravalez plûtoſt une Branche difforme, que de la tailler en pluſieurs endroits.

Faites voſtre taille toûjours en pied de Biche derriere un Bourgeon à bois, afin qu'elle ſe recouvre tant plûtoſt, ſans laiſſer des argots qu'il faut retailler iuſques au vif par apres, ce qui fait une nouvelle playe à voſtre Arbre, ou ſi vous les laiſſez c'eſt vne grande difformité.

Quand vos Arbres feront des Couronnes, ou Bources au bout des Branches qui auront eſté trop taillérs, ou qui auront ietté trop de Fruict y laiſſant les nœuds des queuës; il faudra les en décharger, pour embellir voſtre Arbre.

Pour avoir de beau Fruict, il faudra décharger vos Arbres du trop, coupant le moindre par le milieu de la queuë ſans le deſnoüer, & ſur la fin d'Aouſt couper auſſi les fueilles qui luy portent ombre, afin que le Soleil

affine la peau, & la colore aux premiers broüillarsqu'il fera, à faute desquels vous le moüillerez avec l'Arrosoir, ou une Seringue cela attendrit la peau pour donner plus d'action au Soleil.

Pour ce qui est de lier, & dresser les Arbres; le mois de Février y est le plus propre, d'autant que les grandes Gelées estant passées, l'on ne feint point de couper, & la Seve n'estant pas encore montée, l'on est hors de danger d'esbourgeonner les yeux noüez à Fruict.

La principale suiection de bien dresser les branches des Arbres est de les estendre en forme d'Esventail, c'est à dire qu'elles ne croisent point.

La plus part des Iardiniers du commun tombent dans cét erreur de les croiser, à cause que l'on ne les en a iamais repris, s'emancipans de vouloir gouverner des Arbres, qui est une connoissance toute particuliere, qui ne s'apprend pas chez les planteurs de

Choux, ils font encore des fautes notables, c'eſt qu'ils fagottent vne quantité de menuës branches toutes dans vn lieu, ce qui ne ſe peut ſouffrir ſans les en reprimender ; car l'on ne doit laiſſer que l'eſpoiſſeur d'vne branche par tout l'Arbre ; & pour comble de leur ignorance, ils paſſent, & repaſſent les Branches autour du bois que l'on a mis pour les dreſſer, ou mettent l'Arbre derriere, & le bois en devant, qui ſont des fautes ſi grandes, qu'elles ne ſe peuvent paſſer ſans leur reprocher leur incapacité: Ie les prie charitablement de donner quelque année de leur tems au ſervice d'vn bon Iardinier, ou ils pourront aprendre à gouverner les Arbres & profiter de ſes corrections.

S'il ſe rencontroit pourtant quelque place à l'Arbre qui ne fut pas garnie, vous pouvez, en cette neceſſité-là, croiſer quelque petite branche pour couvrir ce vuide ou bien, faire vn eſcuſſon du meſme Fruict ſur la branche ou eſt le vuide pour regarnir.

Il faut donner au moins quatre labours à vos Arbres par chacun an. Le premier est avant l'Hyver, auquel temps vous fumerez ceux qui en auront de besoin, & faut que ce labour soit profond; Le second labour sera à l'issuë de l'Hyver, & messerez bien le Fumier qui aura esté mis avant l'Hyver; pour les autres d'apres, vous les donnerez tres-legers pour empescher seulement l'herbe d'y venir, vous ne labourerez iamais par la pluye, ny par le grand Soleil, car l'vn rend la Terre en mortier; & l'autre la hasle & dessei-che: Si vous donnez vn labour alors que la Vigne commence à amollir son Verius & donner couleur au raisin noir; vous verrez qu'en huict iours vos Poires grossiront merveilleusement.

Vous ne semerez ne planterez aucuns herbages ny racines telles qu'elles soient sur la bande de vos Arbres, car tout voisinage leur nuit.

Pour l'aspect du Soleil le plus fauorable aux Fruicts, vous donnerez le

Midy aux Bon-Chrestiens, & autres Fruicts qui se mangent cruds en Hyver; le Levant à ceux d'Automne, & aux Pesches; le Couchant à ceux d'Esté; & le Septentrion à ceux à Cuire, & aux Coings greffez sur l'Espine blanche; Les raisons pourquoy seroient trop longues à desduire, qu'il vous suffise de cet advis.

De la Pepiniere & Bastardiere.

SECTION IV.

LA PEPINIERE estant le commencement de l'eslevement des Arbres, il est necessaire de vous donner l'instruction entiere de quelle maniere elle veut estre gouvernée; C'est pourquoy nous commenceront par les Semences.

Toutes Semences desirent un Lieu frais, non estouffé d'Arbres, ny remply de Racines; & veulent estre abriées du Soleil de Midy par quelque Mur qui luy porte ombre; c'est pour-

quoy ayant fait amas de Pepins, & Noyaux durant toute une Année, & l'Hyver estant passé, vers la fin de Fevrier, vous semerez vos Pepins en rayon, chacune espece à part; & vos Noyaux au Plantoir, à quatre bons doigts l'un de l'autre; ie presuppose que la Terre ou vous les mettrez aura esté labourée au commencement de l'Hyver, & qu'elle le sera une seconde fois quand vous semerez: tous pousseront dés la mesme année qui plus forts, qui plus foibles, il n'impotte, ils seront assez bons à replanter; Si vous les y laissez deux ans, c'est encore mieux.

Les Noyaux de Pesches se plantent aussi au tems qu'elles sont en maturité, les enterrant ainsi que l'on cueille la Pesche de l'Arbre, c'est à dire, avec sa chair, & faudra mettre de petits bastons à l'endroit ou vous les aurez mis; de crainte qu'en labourant on ne rompe le Germe.

Pour commencer donc vostre Pe-

piniere,vous choisirez quelque partie de vostre Iardin que ferez labourer,& bien dresser;par apres vous ferez marcher également par tout pour affermir la Terre,puis ferez faire de petites Rigolles de la hauteur,& largeur du Fer d'vne Besche, distantes de trois pieds l'vne de l'autre,jettant la Terre toute d'vn costé sur le bord du Rayon;cela fait vous poserez vostre Plant dans le rayon,l'appuyant de l'autre costé que vous aurez mis la terre qu'aurez tirée,& luy ayant auparauant rogné le Pivot, vous ne le mettrez qu'à demy pied l'vn de l'autre, chaque espece à part, les Poiriers auec les Poiriers,les Pommiers avec les Pommiers, & ainsi des autres: puis vous remplirez le Rayon de sa Terre, & marcherez dessus pour l'affermir, de crainte que le Plant ne s'évente,& serez soigneux que l'Herbe n'estouffe le Plant,le faisant labourer, & sarcler, quand il en aura de besoin.

Vous ne rognerez vostre Plant que

quand la Seve voudra monter; & ce à quatre doigts prés de terre tout d'vne hauteur, & quand il aura pouſſé vous laiſſerez ſeulement vn Iect & eſlaguerez les autres l'Hyver enſuivant; & de plus quand il pouſſera vous ébourgeonnerez les yeux d'enbas iuſques à vn pied de haut, afin qu'il ne ſe trouue point de nœuds en l'eſcorce, qui vous nuiſent quand il les faudra greffer.

Si dés l'Année meſme que vous les aurez plantez il s'en trouvoit d'aſſez forts pour eſcuſſonner, & qu'ils euſſent de la Seve, ne faites aucune difficulté de les Greffer: mon opinion eſt, que l'on ne ſçauroit eſcuſſonner les Sauvageaux, & Francs trop ieunes, pourveu que l'on puiſſe placer l'Eſcuſſon, il ſuffit: ma raiſon eſt, que le Sauvageau & ſon Eſcuſſon, prennent vn accroiſſement égal dés leur ieuneſſe: que la taille de l'Argoten eſt plûtoſt recouverte, & qu'ils pouſſent de plus grande force, que ceux que l'on

escussonne sur de plus forts, qui sont des deux, ou trois ans, à recouvrir la place ou on aura osté l'Argot, & (dont souvent de l'autre costé de l'Escusson, l'escorce du Sauvageau mourant de trois, ou quatre doigts plus bas que l'Escusson,) qu'il faut un plus grand tems à l'Arbre pour recouvrir ce manque ; Ioint que l'Escorce d'un vieil Sauvageau, ne se colle pas si bien avec celle de l'Escusson, & qu'il s'y fait un gros bourlet facile à décoler, ce qui n'arrive pas quand les Escorces sont toutes deux tendres.

Quelques uns observent pourtant qu'aux Arbres de haute tige, ils ne les Greffent que tous ensemble disans qu'ils prennent tous un mesme accroissement, mais ayant mis mon Plant à demy pied pres, il seroit impossible que tout puisse profiter, & aussi qu'ils ne pourroient estre levez que tous ensemble & difficilement separez sans rompre beaucoup de Racines : C'est pourquoy il vaut mieux Greffer ieune

pour

pour les causes que i'ay dites, & que les forts maistrisent les foibles; car aussi bien ceux qui auroient plus de force surmonteroient les autres; & aussi qu'en peu de place, vous ne laisserez de prendre grande quantité de bons Arbres, pourveu que vous ne les y laissiez trop vieillir.

Vous ferez aussi une Pepiniere de Coignasses, que vous gouvernerez de mesme que celle de Francs.

Il y en a de trois sortes, le Coing qui porte son Fruict pointu pardevant, la Coignasse qui a le Fruict en Calebasse, & la grande Coignasse de Portugal qui a le Fruict tres-gros & pointu par les deux bouts, le Coing est le moindre, la Coignasse ordinaire suit apres & celle de Portugal est beaucoup plus excellente, d'autant qu'elle abonde en quantité de Seve.

Quant aux Peschers que vous avez semé de Hoyaux, ie suis d'avis que vous en fassiez un quarré de voltre Iardin à part, pour les causes que ie

vous ay dites, qui sont que les mettant en Espalier, il en meurt tous les ans quelque branche, ce qui est fort desagreable à voir, C'est pourquoy ie vous conseille qu'en l'un des quarrez les plus éloignez du Logis (pour ne pas empescher la veuë de tout vostre Iardin) du costé du mauvais vent, qui est la Bize, ou Septentrion, vous y logiez les Pescchers que leverez de vostre Seminaire, & les placiez à six pieds l'un de l'autre, en distances égales de tous costez, ce qui se nomme planter à la quinconce; ou là, vous recueillirez abondance de Fruicts, à cause de la quantité d'Arbres.

Vous leur donnerez aussi quatre labours, en osterez le bois mort, & pincerez dans le grand Esté seulement au deux ou troisiéme nœud, les ieunes Iets qui poussans de trop grande force, attireroient à eux seuls toute la Seve de l'Arbre, & laisseroient languir les vieilles Branches, qui faute de nourriture, mouroient en peu de temps,

(car tenez pour une maxime que la Sevemon e toûiours aux iets les plus tendres;) vous pouuez auſſi au meſme lieu entremeler quelques Abricotiers, que vous gouvernerez de la meſme façon que les Feſchers & Pavies.

LA BASTARDIERE ſera auſſi placée en quelque Carré de voſtre Iardin le plus reculé du Logis, à cauſe qu'elle vous cacheroit la veuë des autres Carrez, paroiſſant comme vn bois taillis.

Le Lieu eſtant deſtiné, & la Terre biẽ nettoyée de toutes Herbes, & Racines, vous ferez faire des trous tirez au cordeau de deux pieds de large en tous ſens, & de deux autres bons pieds de profondeur, diſtans de quatre pieds l'un de l'autre, & les rangs auſſi éloignez de quatre bons pieds; vous prendrez des Arbres greffez dans voſtre Pepiniere, & les tranſplanterez dans voſtre Baſtardiere, il n'importe que le jecton ne ſoit que d'un an, ils ſeront aſſez bons à replanter; & pour les planter vous obſerverez ponctuellement

ce que i'ay mis cy-devant au plantage des Espaliers, qui est de mesler du petit Fumier de vieille Couche avec la bonne Terre, faisant une Petite bute au milieu du trou y poser l'Arbre, estendant les Racines de tous costez; toûiours tirant en bas, puis apres vous remplirez le trou iusques à la Greffe, & marcherez la Terre pour essenrer l'Arbre.

Vous noterez qu'il faut que la Greffe soit toûiours à affleurement de Terre pour l'ornement de l'Arbre, qui seroit desagreable si l'on voyoit le nœud ou il aura esté greffé, & particulierement en quelques-uns, desquels la Greffe surpasse le Sauvageau en grosseur, & fait un gros bourrelet à la soudure de la Greffe.

Quant aux Arbres des Espaliers, & contr'Espaliers exposez au Midy, l'on peut enterrer sa Greffe de quatre doigts plus bas que le Sol pour avoir plus de fraischeur, sans craindre qu'elle pousse aucun Chevelu à cavse de la

secheresse, & quand mesme elle en auroit ietté, le Iardinier en béchant y peut regarder, les couper, & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pousse point de nouveau.

Durant les grandes Chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos Arbres ce sera de mettre autour du pied (sans pourtant toucher à l'Arbre) de la Fougere ou du grand Fumier, trois pieds tout autour de vos Arbres, & quatre doigts d'espais seulement, cela servira à ombrager & entretenir la fraischeur de la Terre & aussi empeschera qu'étant battuë de quelque grande pluye, elle ne se crevassera, ce qui évente souuent l'Arbre, & dessesche les petites Racines s, si immediatement avant que de mettre ce Fumier, vous faites donner un Labour à la Terre, ce sera un double bien que vostre Arbre en recevra, dautant qu'elle s'entretiendra toûiours meuble, & ne poussera ancune mouvaise Herbe à travers ce Fumier.

La Bastardiere vous est necessaire pour trois raisons principales ; La premiere pour auoir des Arbres de proviſion, propres à remettre en la place de ceux qui meurent, ou qui languiſſans ne profitent point ; La ſeconde pour dégager la confuſion qui pourroit eſtre dans voſtre Pepiniere à cauſe de la trop grande quantité de ieunes Arbres ; La troiſiéme ſera pour en auoir à vendre, en recompenſe de la premiere dépenſe qu'aurez faite à planter voſtre Iardin : ils pourront auſſi vous apporter du Fruict en ce lieu-là, dont vous tirerez grand contentement : & outre tout cela, un Arbre replanté pluſieurs fois eſt beaucoup plus franc, que ſi directement tiré de la Pepiniere, il eſtoit placé en lieu à demeurer.

Il eſt auſſi de beſoin que vous ayez une Baſtardiere pour les Arbres greffez ſur Franc (comme Poiriers, Pommiers, & autres) que voudrez faire monter en grands Arbres de ſix pieds

de Tige: quoy qu'il n'y ait autre gouvernement qu'aux precedens, sinon qu'en les plantant il faut coupet le Pivot qui est la maistresse Racine: & dans leur accroissement couper prés du Tronc les Branches qui tirent trop de nourriture, & qui feroient vn Fourchon à l'Arbre: laissant les petites afin que le Tronc se fortifie, en arrestant la Seve en chemin : il y en a beaucoup qui se trompent en ce rencontre, lesquels émondent vn Arbre de toutes ses Branches iusques à la hauteur où ils veulent que se face la Teste, & sont contraints d'y mettre un Pieu, ou Estançon pour le dresser, & le garantir des grands vents, qui font plier, & tordre le Tronc à cause de la charge qui est à la Teste; cela empesche que le Tronc n'en grossit pas si tost, parce que la Seve ne faisant que passer pour aller trouver le nouveau, ne s'arreste pas en chemin comme elle feroit s'il y avoit des ieunes Branches.

Il y a un temps pour ébourgeonner,

& arrester les Arbres durant la Seve, les bourgeons que l'on peut oster sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'Arbre; car pour ceux à Fruict, il les faut tous laisser.

Pour distinguer un bourgeon à Fruict d'avec un à bois; c'est que celuy à bois n'a qu'une Fueille, & celuy à Fruict en a plusieurs.

L'on taille aussi les ieunes Iets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la Seve d'un Arbre, & feroient languir les Branches qui sont dés-ia toutes venuës; vous les arresterez au deux, ou troisiéme nœud, & ce apres qu'il aura pousse la Seve dans le decours de la Lune.

On rogne aussi la Seve d'Aoust, tant parce que l'Arbre s'estendroit trop sans se garnir. qu'à cause que bien souvent elle ne meurit pas avant l'Hyver, & laisse la Branche affamée par le bout, qu'il faudroit necessai-

rement

rement rogner à la taille de Fevrier.

Si vous voulez faire à part quelque Plant de grands Arbres, il faut de neceſſité qu'ils ſoient greffez ſur Franc, & non pas ſur la Coignaſſe quant aux Poiriers, ny ſur le Pommier de Paradis quand aux Pommiers, car autrement ils ne grandiroient pas, mais demeureroient touſiours bas de tige.

Vous planterez les Pommiers à cinq thoiſes au moins, & les Poiriers, Pruniers, & autres à quatre: vous obſerverez ſur tout qu'ils ſoient plantez à la Quinconce, c'eſt à dire, en lignes ſe coupantes à Angles droicts.

L'on pourra ſemer dans ce Plant quelques Graines, ou Legumes, cela ſeruira à les entretenir de Labour: car ie vous recommande ſur toutes choſes, de ne ſouffrir aucune Herbe ſauuage en tout voſtre lieu, reſtraignez-vous pluſtoſt à vn petit, & le ménagez bien, que d'en entreprendre un grand, & le laiſſer affrichir faute de Labours, les grands lieux ſe font ad-

mirer, mais les petits se cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien ménagé, que d'un grand qui sera negligé.

Des Greffes, & ce qui est à observer pour les choisir bonnes.

SECTION V.

IL y a une grande sujection à bien choisir les Greffes, car de là dépend que les Arbres portent promptement, ou sont quelques fois iusques à dix ou douze ans sans porter.

Les meilleures Greffes, sont celles du bout les plus fortes & maistresses branches d'un Arbre qui est en Année de bien charger à fruict, & dont les nœuds sont prés à prés, cela fait que les jeunes Arbres ont du fruict dés la seconde ou troisiéme Année, & par fois dés la premiere.

Comme au contraire, si vous pre-

nez une Greffe sur un ieune Arbre qui n'ait pas encore porté fruict, celuy qui en sera greffé ne portera de long-temps apres.

Les Greffes pour la fente, se cueillent dés le Decours de la Lune de Ianvier, s'appliquent au Croissant de celle de Fevrier, & en continuant de Lune en Lune, insques à ce que vous voyez que la Seve estant trop forte dans le Sauvageau, en destache l'Escorce d'auec le Bois, en cas de besoin, vous pourriez les cueillir des l'entrée de l'Hyver, mais ils ne sont si bons.

Pour bien choisir la Greffe pour la Fente, mon opinion est qu'il faut qu'il y ait du bois des deux Seves de l'Année precedente, dont le plus vieil servira pour mettre dant la fente, & le dernier poussera les Bourgeons, ie ne desapprouve pas que l'on ne greffe aussi le bois où il n'y aura qu'vne Seve; mais l'arbre n'en portera pas si tost du fruict.

Vous cueillirez vos Greffes au bout

des plus belles Branches comme i'ay dit cy-deuant, & laisserez deux doigs de la premiere Seve, afin de tailler aisément vostre Greffe.

Pour les conseruer iusques à ce que vous greffiez, il suffit de les enterrer à moitié tout en paquet, distinguant pourtant les especes, de crainte que mettant deux Greffes de diuerses sortes sur un mesme Arbre, vous ne fussiez obligé d'en couper vne, d'autant que deux fruicts ne s'accordent iamais bien sur vn mesme pied, à cause que l'un empesche l'autre de venir en sa perfection, luy dérobant beaucoup de sa Seve.

La Greffe pour l'Ecusson, doit estre cueillie dans le mois d'Aoust en Decours, & greffée en mesme temps, pour regle plus certaine, en ne s'arrestant pas tant à la Lune, c'est quand vos Sauvageaux, & Francs, sont en la force de leur Seve, l'Ecusson est tousiours assez bon, mais le Sauuageau manque bien souuent à estre disposé à le rece-

voir faute de Seve: Il arriue d'ordinaire quand l'Esté est par trop sec, qu'ils ne poussent point, ou fort peu en la Seve d'Aoust : c'est pourquoy si vous avez quantité d'Arbres à greffer, ne perdez point de temps, & commencez de bonne heure.

Vous connoistrez si le Sauvageau est au fort de sa Seve en deux façons; L'une en incisant l'Escorce avec le Cousteau (ou Entoir) & levant l'Escorce de l'Arbre, si elles quitte le bois il y a de la Seve, si elle ne quitte point attendez qu'elle soit montée, car vous ne feriez que gaster : L'autre est quand on voit au bout des branches des Sauvageaux les Fueilles de nouvelle Seve estre blanches, ce qui témoigne que l'Arbre y est.

La Greffe pour l'Escusson sera choisie du jet dë l'année, bien meure, & de belle venuë, car il y en a beaucoup qui sont maigres par le bout, auquelles à peine trouue-on un ou deux yeux de bons, vous la cueillirez proche du

ject de l'Année precedente, couperez le bout d'en haut auquel vous ne pourrez prendre l'Escusson, & couperez aussi toutes les fueilles jusques à la moitié de la queuë, ce que ie vous oblige à couper le bout de la Greffe, & les fueilles iusques à la moitié de la queuë, est que si vous les laissiez, elles se faniroient & dessecheroient tellement toute la Greffe, que l'on ne pourroit lever les Escussons d'avec le bois, auquel cas il le faudroit laisser,

Si vous ne greffez que le lendemain ou plusieurs iours apres que vous les aurez cueillies, vous mettrez tremper le bout d'en-bas dans quelque vaisseau (deux doigts de hauteur d'Eau suffisent) iusques à ce que vous les vouliez greffer, & si vous voulez greffer le mesme iour, il n'est besoin que de les tenir fraischement dans quelques fueilles de choux, ou linges moüillez.

De la maniere de Greffer.

SECTION VI.

IE n'ay remarqué que quatre manieres de Greffe qui soient necessaires, & dont on puisse esperer un succez asseuré, les autres sortes estant plus curieuses qu'vtiles, puis que par ces quatre on peut greffer toutes sortes d'Arbres, & Arbustes.

L'Escusson tient le premier lieu, d'autant qu'il s'applique sur toutes sortes, d'Arbres, & Arbustes, qu'il est le plus facile à faire, & aussi qu'il rapporte plustost du fruict.

La Fente suit apres, & se fait sur gros Arbres, & sur petits, iusques à un poulce de diametre.

La Couronne, ne se place guére que sur des Arbres bien forts.

Et L'Approche ne se pratique ordinairement que sur les Orengers,

Citronniers & autres plantes, qui sont dans des Quaisses, lesquelles se peuvent approcher, & joindre.

Pour commencer donc par l'Escusson: Vostre Sauvageau estant despoüillé de toutes petites branches iusques à la hauteur de demy pied, ou un peu plus, des le temps que l'on taille les Arbres, ou bien à l'heure que voulez greffer, vous choisirez la plus belle place sur l'Escorce de vostre Arbre, & s'il se peut que ce soit du costé des grands vents, parce qu'il en vient parfois de si impetueux, qui décelent les Escussons à cause de leur tendreur, & qu'ils sont chargez de fueilles & de bois, ce qui n'arrive pas si ordinairement quand ils ont le dos aux grands vents, que quand ils sont de l'autre costé, quoy que vous y mettiez des paisseaux pour les soustenir.

Vous taillerez vostre Escusson assez long, comme d'vn poulce ou peu moins & assez large, afin qu'il prenne tant plus de nourriture, le leverez pro-

prement, & regarderez par dedans si le germe de l'œil y tient, car s'il estoit demeuré au Bois, d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien, vous le mettrez à vostre bouche, en le tenant par le bout de la queuë de la Fueille que ie vous ay fait laisser exprés en cueillant les Greffes, puis vous inciserez vostre Sauvageau, & leverez doucement l'Escorce avec le manche de l'Entoir, sans froter contre le bois, de crainte d'égratigner le Seve qui est dessus: vous placerez vostre Escusson entre le bois & l'Escorce, l'enfonçant iusques à ce que le haut de l'Escusson se ioigne à l'incision d'en haut de vostre Arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois, cela fait vous le lierez avec du Chanvre, commençant à le serrer bien ferme par le haut prés de l'œil, puis en tournant par bas, laisserez fort peu de iour à l'œil: la Laine filée me semble plus commode à cause que le Chanvre se serre à la pluye, & coupe l'Escorce, ie distingue aussi mes espe-

ces par la couleur de mes Laines, & en fais vn memoire.

Prenez garde quand vous grefferez, que ce ne soit ny pendant la grande ardeur du Soleil, ny durant la pluye, car l'Escusson ne peut souffrir d'estre moüillé, & sera mesmement en grand danger de ne pas rependre, s'il peut les quatre ou cinq premiers iours ensuivans que vous l'aurez greffé.

Quelques-uns en levant l'Escusson, levent aussi un peu de bois, (cela se fait d'un seul coup de cousteau,) soit que ce soit leur methode, ou que la Greffe ne peut quitter faute de Seve, ou qu'ils craignent que l'œil se détache de l'Escusson, ou qu'enfin ce soit pour haster la besogne; pour moy j'oste le bois, & en ay mes raisons.

Trois sepmaines ou environ apres que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de vostre chanvre, afin que la Seve ait plus de passage.

L'Hyver estant écoulé, & l'œil dormant commençant à pousser, vous

couperez vostre Sauvageau trois ou quatre doigts au dessus de l'Escusson, & couperez aussi la filasse par derriere l'Escusson, & l'Escorce iusques au bois, cela se fait d'un seul coup de cousteau de bas en haut; n'ostez point la filasse d'autour de vostre Escusson, parce qu'elle tombera d'elle-mesme, & aussi qu'il y a danger d'éborgner le Bourgeon.

Vous n'osterez l'argot qui reste au dessus de l'Escusson que quand vous taillerez vostre Arbre, qui sera en Fevrier de l'Année suiuante.

I'ay remarqué qu'un Escusson appliqué sur vn Sauvageau, ou Franc, qui est de la grosseur d'un poulce, & au dessus, ne pousse pas si bien que sur un plus jeune, & est plus facile à descoler.

Il y en a qui escussonnent des la premiere Seve, mais ils n'avancent pas beaucoup, car l'Escusson ne poussant qu'à la Seve d'Aoust, le Iect n'en est pas si beau que celuy de l'œil dor-

mant, d'autant que bien souvent le bois n'en meurit pas, & l'Hyver venant il le fait mourir : c'est pourquoy vous ne grefferez à la premiere Seve, si ce n'est vne grande necessité.

Pour la Fente ou Poupée tous Arbres depuis la grosseur du poulce, jusques aux plus grands y peuvent estre greffez, le temps le plus propre est depuis le commencement de la Nouuelle Lune de Fevrier, iusques à ce que la Seve (estant trop forte dans les Arbres) separe le bois d'auec l'Escorce : alors vous cesserez de greffer.

Quand vous grefferez en fente : si c'est pour faire vn Nain, il faut scier vostre Sauvageau à quatre poulces ou environ prés de Terre, puis avec la Serpette oster l'espoisseur d'vn Teston du bois, ou la Scie aura passé, à cause que le traict de Scie ne coupant pas nettement, la Seve ne pourroit recouvrir ce bois gratté, ny la greffe se joindre au Tronc, si son Escorce n'estoit raffraichie avec la Serpette : cela

fait, vous fendrez vostre Arbre par la partie où l'Escorce paroistra la plus vnie, & moins noüeuse, & observerez de ne pas mettre vostre Serpette justement par le milieu de l'Arbre où est le cœur du bois, mais fort peu à costé, puis vous taillerez vostre Greffe, en aiguisant tout le vieil bois iusques au nouueau en forme de coin à fendre du bois, laissant la partie de dehors (qui est celle qui ioindra le Seve de l'Arbre que vous grefferez) un peu plus large que celle de dedans, & aussi que les deux Escorces demeurent attachées au bois, car si elles ne tenoient au bois, la Greffe ne vaudroit rien, vous rognerez vostre Greffe à trois ou quatre poulces plus ou moins selon sa force: d'autant que sur vn petit Sauvageau, l'on n'en laisse pas de si longues que sur vn grand Arbre: Cela fait, vous ouvrirez vostre Sauuageau avec le coin (qui sera fait de quelque bois dur, comme Buys, Esbene, ou autre, frapant doucement dessus, puis

vous poserez vostre Greffe au bord du Sauvageau, en l'enfonçant iusques au nouveau bois, & faites en sorte, que les endroits par où passe la Seve, qui sont entre le bois, & l'Escorce de l'un & de l'autre, se joignent.

Ayant posé vostre Greffe, vous en mettrez une seconde de l'autre costé de vostre fente, obseruant de mettre tousiours deux Greffes à chaque Fente, pourveu que vous les y puissiez placer sans se toucher: car elles recouurent mieux leur Sauuageau, & plus promptement, que s'il n'y en auoit qu'une, à cause que la Seve monte également des deux costez, & ne laisse mourir le derriere de l'Escorce, (comme i'ay dit cy-deuant:) En apres vous couvrirez ce qui reste de la Fente entre les deux Greffes auec vn peu d'Escorce tendre, l'ajustant curieusement, afin que l'Eau ne puisse entrer dedans, puis vous ferez vostre Pouppée auec terre franche, & foin bien delié, aucuns par dessus la Pouppée

mettent de la mousse, & la font tenir auec deux Escorces de Saules croisées, & les lient d'un Ozier au pied du Sauvageau, pour conseruer d'autant plus la fraischeur, & empescher l'Eau d'y entrer.

Aux grands Arbres, prenez les branches les plus unies, si elles sont grosses, vous y en placerez quatre, en fendant vostre Arbre en figure de Croix, sans pourtant toucher au cœur; les autres branches seront sciées prés du Tronc, puis ayant osté le bois que la Seve aura gratté, vous les emmaillotterez de terre franche, & ce aussi longtemps que l'Escorce sera à recouurir cette playe pour empescher le Hasle en Esté, & la Gelée en Hyver, qui entreroient par le cœur de l'Arbre à son grand prejudice, il sera bon de lier quelque Eschalats aux branches greffées pour entretenir les jeunes Iets, & les parer des grands Vents; iusques apres la seconde Année qu'ils seront affermis, & s'il se

rencontre quelque Branche qui pouſſe desagre blement, vous la couperez comme auſſi le trop de branches qui s'eſtouffent l'une l'autre, & donnerez de l'Air au dedans de l'Arbre.

Sur les petits Sauvageaux où vous ne mettrez qu'vne Greffe vous couperez par derriere la place où vous en poſeriez une ſeconde, & ce iuſques au cœur du Sauvageau le taillant comme le deſſous d'vne flutte que l'on poſe ſur la levre d'en bas, cela luy ayde à ſe recouvrir; Et quand vos petits Sauvageaux n'auront pas la force de ſerrer leurs Greffes, vous leur ayderez en les liant prés de la Greffe avec vn petit brin d'Ozier.

Quoy que cy-deuant ie vous aye obligé qu'à vos Greffes il y ait du bois de deux ſeves, neantmoins vous ne jetterez celuy où il n'y en aura que d'une ny auſſi les rogneures de ceux où aurez pris des Greffes de deux ſeves, car ils l'ont tres-bons, mais il portent du fruict plus tard que les autres, & ne chargent

chargent pas tant, c'est pourquy sans necessité vous ne vous seruirez que de ceux de deux seves.

Le greffer en Couronne, ou entre le bois & l'Escorce, ne se fait point que sur de vieils Arbres, dont l'Escorce endurcie peut souffrir le Coin sans estre fenduë, & lesquels ne seroient par propres à faire une Fente (à cause de l'espoisseur de l'Escorce) si ce n'estoit à grande peine, & encore y auroit-il de l'incertitude à la reprise.

Pour greffer en Couronne, ayant scié vostre Arbre à l'endroit où vous le voudrez greffer, retaillé le traict de la scie iusques au vif, particulierement à l'endroit de l'Escorce, vous taillerez vos Greffes par un seul costé en aiguisant; puis frapperez un petit coin de fer entre le bois & l'Escorce, & ayant retiré vostre coin, vous y placerez la Greffe, mettant le bois du costé du bois: l'Escorce contre l'Escorce, & l'enfoncerez iusques au haut de l'aiguisure.

Vous en pourrez mettre autour du Tronc autant que vous voudrez, pourveu que par la trop grande quantité l'Escorce ne se fende.

Quand au greffer en Approche, il est tres-facile à faire, car il n'y a qu'à prendre deux jeunes branches d'une mesme grosseur, une de Franc, & une de Sauvageau, sans les destacher de leur pied, puis leur oster à chacune enuiron quatre doigts de long d'escorce, & de bois, jusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier avec des Chanure depuis vn bout de la Taille jusques à l'autre, & leur laisser ainsi passer les deux Seves: au bout d'vn mois, ou six semaines, si vous voyez que le bois grossisse, & que le Chanure l'incommode, vous le couperez sur le Sauvageau, en tirant un seul traict de cousteau, comme j'ay dit à l'Escusson.

Au commencement de l'Hyver faudra couper ou sevrer le Franc de sa me-

re, & rogner le haut du Sauvageau à deux poulces prés de son Greffe, par ainsi ces deux brins ne faisant qu'un Corps, le Franc prendra la nourriture du Sauvageau : Vous couvrirez les playes de l'vn, & de l'autre, auec la Cire que ie vous enseigneray cy-apres.

Vous ne jetterez pas au Feu les branches que vous aurez ostées des Coignassiers qu'aurez greffez en fente, car vous en pourrez en faire de la bouture, qui dés la premiere année prendra racine, & sera mise en Pepiniere pour estre greffée en son temps : ce que vous émondrez de vos Coignassiers durant l'Hyver, sera aussi planté en Bouture.

Les branches de Pommiers de Paradis que l'on appelle Fiquet, reprennent aussi de Bouture.

Pour planter toute sorte de Bouture, vous ferez un petit Rayon comme j'ay dit en la Pepiniere, (qui est de la hauteur & largeur du fer d'une Besche) puis l'ayant bien espluché de

petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pied de Biche, c'est à dire à deux coups de Cousteau en appointant, vous la coucherez au fonds de vostre Rayon, la plaçant fort prés à prés, d'autant qu'il en meurt beaucoup, & ferez sortir le petit bout d'enhaut, puis remplirez le Rayon, & le marcherez plusieurs fois en pressant la Bouture & la pilant fort, autrement elle prendroit de l'évent, & quand vous la labourerez ce ne sera qu'avec la Binette, il suffira que l'on empesche l'Herbe de l'estouffer.

Vous rognerez vostre Bouture toute d'vne hauteur à trois doigts prés de terre, & ce quand vous verrez que la seve commencera à s'émouvoir, faisant verdir les bourgeons de vostre bouture, laquelle ne pousse iamais si tost que le plant enraciné.

Vous ne rognerez ou arresterez le fect que vos Arbres pousseront la premiere année, de crainte qu'ils ne poussent en la seve d'Aoust les yeux d'en-

bas qui peut-estre ne meuriroient pas; il vaut mieux attendre à la taille de Fevrier pour leur en laisser selon leur force, aux endroits où vous voulez qu'ils poussent, esborgnant ceux de devant, de derriere & autres inutils: cecy est contre l'opinion de beaucoup mais l'experience me fait rester ferme en la mienne.

Des Arbres & Arbustes en particulier, de leur Gouvernement, & Remedes à leurs maladies.

SECTION VII.

J'Ay creu qu'il estoit necessaire de faire un Chapitre separé qui compriſt en détail, tout ce que nous avons dit en gros aux Sections precedentes, & ce pour éviter toute sorte de confusion: afin que s'il y a quelque chose qui vous face peine à comprendre (quoy que ie me sois efforcé de m'ex-

pliquer dans les termes les plus simples, & les plus communs de nostre langue : pour estre plus facilement entendu de toutes sortes de personnes, & que chacun y puisse profiter que je vous le rediſe plus clairement, en particularisant sur chacun genre de fruicts, dont l'on peuple ordinairement les Iardins de nostre France.

En premier lieu, ie mettray les Poiriers, comme portans le fruict dont il y a le plus despeces que de tous les autres ensemble, & desquels le Iardin est principalement orné par les Espaliers, Contr'Espaliliers, & Buissons, esquels l'on cueille des fruicts en leur maturité, au moins pendant six mois de l'année, & que c'est le fruict dont il y en a quantité qui se garde jusques aux nouveaux, sans déchoir de sa bonté de son Gouſt, ny sans se flestrir: ce qui ne se rencontre pas en tous les autres fruicts.

Tous Poiriers se peuvent greffer des quatre façons que j'ay dites, ils vien-

nent merveilleusemẽt bien sur la grande Coignasse, & en Escusson, rapportent beaucoup plustost: le fruict en est plus beau, plus pleiut, & plus gros que greffez sur le franc, reservé le portail qui manque souvent à reprendre sur la Coignasse, & veut estre greffé sur le franc.

Si vous y greffez aussi l'Orenge, & autres fruicts qui ont de constume de charger beaucoup, il faut esbourgeonner force boutons à fleurs, & particulierement ceux qui sont sur le ieune bois, ou l'Arbre avorteroit & mourroit.

Si quelques Greffes sur Coignasses manquent à pousser, laissez repousser les Sauvageaux, ils jetteront quantité de bois qu'il faudra élaguer, & l'Hyver estant à sa fin, vous les butterez en forme de grosses Taulpinieres, laissant sortir le bout des branches, sans les rogner, des l'année mesme elles prendront racines, pourveu que vous ayez soin de les arrouser dans les

grandes Chaleurs, & que vous ne laiſſiez abattre la terre par les pluyes, la relevant à ſa premiere hauteur, & ſi dés l'année meſme vous trouuez que quelques-unes de ces branches ſoient aſſez fortes, vous les eſcuſſonnerez, ſinon vous attendrez l'année d'apres pour les eſcuſſonner toutes enſemble ce ſeront autant d'Arbres tous venus, que planterez en voſtre Baſtardiere l'année d'apres qu'ils auront pouſſé leur premier Iect, les ſeparant proprement de leur mere, & les taillant au bout de la groſſe racine en pied de Biche.

Vous obſeruerez de les greffer aſſez haut pour laiſſer ſuffiſamment de la Tige à voſtre Arbre, qui prendra Cheueleu par tout où il ſera enſerré.

Si vous auez des meres Coignaſſes, & que vous en vouliez tirer de jeunes; vous butterez ou plongerez les branches dans terre, & une année ſuffira pour les enraciner: Le vay temps eſt durant tout l'Hyuer iuſques à ce

que

que le bourgeon pousse, & pour-veu que la Terre soit saine.

Les Pommiers tiendront le second lieu, & se peuvent aussi greffer des quatre façons, ils viennent fort bien sur le fichet ou Pommier de Paradis (pourveu que l'on le Greffe haut) & particulierement le Calvil y profite à merveille, & est plus rouge dedãs, que celuy qui est greffé sur le Franc.

Il y a quelques Curieux, qui greffent le Calvil sur le Meurier blanc, & tiennent que le fruict surpasse en rougeur tous les autres qui sont greffez ou sur Franc, ou sur fichet, mon opinion est que ce sont les vieils Arbres qui luy donnent la Couleur.

Les Pruniers se greffent ordinairement en Escusson, & en Fente; si vous avez du plant prouenant des Noyaux de saint Iullien ou Damas, vous en ferez de bons Arbres, car ils chargeront beaucoup, qui est où l'on doit pretendre.

Le Prunier sauuage (dont le bout

des branches est rouge) n'est pas bien propre à estre greffé, car il refuse beaucoup de fruicts estant fort incertain à la reprise.

Les vieils Pruniers qui font des bourses ou gros paquets de menuës branches, seront rajeunis en les étestant à la fin de l'Hyver, & ils pousseront du nouueau bois qui portera dés l'année suivante: Vous ferez des Poupées de terre & foin aux branches coupées, & rafraichirez le traict de la Scie ainsi que j'ay dit par tout cy-devant

Les Abrciots se greffent en fente & en Escusson, sur le plant provenant de leurs Noyaux, & sur le Prunier, le Damas blanc fait venir les Abricots beaux & gros, vous les taillerez presque iusques au Tonc, de quatre ou cinq ans l'un pour les rajeunir.

Les Pesches, & Pavies, se greffent ordinairement en Escusson dormant, sur le Pescher, prunier, ou Amandier: mais le prunier est à pre-

ferer aux deux autres, car elles durent davantage, & resistent mieux aux Gelées & mauvais Vents, qui roüillent les fueilles & ieunes Iets, les pruniers blancs, ou poictrons, n'y sont pas bien propres, mais bien le Damas noir, Cypre, & saint Iulien: ceux qui sont greffez sur le Pescher durent peu de temps, ceux sur l'Amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le fruict meilleur; mais il y a tant de difficulté à gouuerner l'Amandier en ce pays-cy, qu'il vaut mieux s'arrester aux Pruniers, car l'Amandier ne veut point estre transplanté, & est en danger de mourir, si l'on attend plus d'un an apres qu'il aura pousse son premier Iet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-il placer à demeurer, pour là estre escussonné & n'en plus partir: l'Amandier est aussi plus sujet à la gelée que les autres, à cause qu'il fleurit plustost: tout l'auantage que l'on en peut esperer, est, qu'il ne produit

point de Rejettons au pied.

Les Cerizes, Bigarreaux & autres fruicts semblables, se Greffent sur le Merizier auec plus d'avantage que sur les rejets de leurs racines, quoy que bonnes pourtant faute de Merizier : le vray temps pour les escussonner est quand le fruict commence à rougir, & prendre couleur.

Ils se greffent fort bien en fente, & poussent de tres grande force, mais l'Escusson vaut beaucoup mieux; Notez cecy, qu'il veut estre replanté avant que d'estre greffé.

L'on a trouvé depuis peu l'invention d'empescher la gomme aux fentes que l'on fait sur le Merizier, lequel y est fort subjet : qui est, que l'Arbre estant scié & rafraichy auec la serpette: Il faut inciser la premiere peau de deux poulces de haut, & la tirer de costé, la separant d'auec la verte, environ deux poulces de long sans l'arracher entierement: puis au milieu de cette longueur faire la fente, poser la

Greffe & la recouvrir avec cette peau en la remettant en sa place, apres l'emmailloter à l'ordinaire.

Quant aux Noyaux & Amandes de toutes sortes, que vous voudrez semer pour venir en leur naturel, ou pour greffer dessus: Il faut auant l'Hyver faire labourer une planche de terre, la bien piler & marcher, puis la dresser au Rasteau & l'arrouser, ce qu'estant fait, il faudra ranger dessus tous vos noyaux à trois doigts prés l'un de l'autre, mettant chaque espece à part, & coucher dessus un aix, puis le charger de quantité de pierres pour peser dessus, & le couvrir de grand fumier à cause des Gelées: au mois de May ensuiuant vous leverez l'aix, & trouverez dessous vos Noyaux germez, que vous leuerez promptement sans rompre les Germes, & les placerez à demeurer, c'est une commodité qui vous agréera pour plusieurs raisons, que vous reconnoistrez avec le temps.

Les Figues de toutes sortes, se

prennent de Marcottes pour plus grande facilité, & prompt raport: ce qui se fait en passant une jeune branche de belle venuë, à travers un boisseau, ou Mannequin, l'emplissant de bonne terre meslée de petit fumier de vieille Couche, afin qu'elle y prenne racine,

Vous prendrez garde de bien accoter, & attacher le Mannequin, de crainte que les Vents, ou sa charge propre ne le renuersent.

L'on prend aussi du plant tout enraciné, des Iets qui sortent de terre au pied du Figuier: ou bien de la Bouture, que vous coucherez à la maniere que j'ay dite des Coignasses, sans toutesfois rien couper du haut de la branche que vous plongerez: car ce bois qui a grande moëlle, craint fort le vent & l'Eau, vous le planterez à demeurer le plus jeune que vous pourrez, pour la seureté de la reprise.

A l'issuë de l'Hyver, vous ferez oster de dessus les Figuiers toutes les Figues qui n'auront pas meury, sans

les laisser tomber d'elles-mesmes : car auant qu'elles fussent tombées, elles auroient artiré beaucoup de la Seve de l'Arbre au grand detriment des nouvelles, qui faute de ce soin, bien souuent ne peuvent s'acheuer de meurir.

D'autant que les Figuiers craignent extremement la Gelée, vous serez obligé de les planter en quelque bon Abry ou les mettre dans des Quaisses, que l'on serrera pendant l'Hyver auec les Orengers.

Les Meuriers se prennent aussi de marcotes ou de Bouture, la piquant dans vn plançon de Saulx & l'enterrant de demy pied auant, ne laissant passer que trois doigts hors de terre la bouture, & la pressant bien auec le pied comme la Coignasse.

Si vous voulez semer des Meuriers & en auoir quantité en peu de lieu, prenez une vieille corde à puits de bois de Tilleul, & la frottez auec les Meures que vous trouvez cheuës sous les Meuriers, puis la couchez dans vn

rayon à quatre doigt de profondeur, & la couurez de terre : l'année d'apres vous en aurez assez pour vous & pour vos amis.

Des Citronniers, & Orengers, je n'en diray que le principal & plus commun gouvernement, qui est d'en semer les Pepins dans des Quaisses, & quand ils auront deux ans les replanter dans d'autres Quaisses chacun à part, lesquelles vous emplirez de bonne terre, y meslant du petit fumier, & de la terre glaize en poudre meurie par un Hyver, quand ils seront assez forts, vous les escussonnerez ou grefferez en approche dés la premiere Seve : Vous serez soigneux sur tout de les preseruer du froid, les mettant de bonne heure dans la Serre, & pour les garantir entierement de la Gelée, vous ferez faire du Feu de charbon dans vostre Serre, durant les plus grandes rigueurs de l'Hyuer, si vous reconnoissez qu'il y gele.

Au commencement du Printemps,

quand vous croirez que les Gelées seront entierement passées, vous leur ferez prendre l'air petit à petit, ouvrant premierement la porte de la Serre à la plus grande chaleur du iour, & la refermant la nuict, ensuitte vous ouvrirez les Fenestres, que vous refermerez aussi la nuict, & les froids estans entierement passez, vous les sortirez de la Serre pour les mettre à l'air pendant tout l'Esté.

A mesure qu'ils grossiront, vous les changerez en des Quaisses plus grandes, les leuant en mothe, & razant le petit bout des racines, puis les placerez dans les Quaisses, auec de la terre de la mesme façon que i'ay dit: Aucuns en les changeant de Quaisse en ostent la terre, la tenant pour usée; mais cela détourne beaucoup de l'accroissement de l'Arbre, car il est une année ou deux à se réfaire.

Quand aux Fleurs, vous en pourrez cueillir tous les iours, de crainte qu'elles ne noüent à fruict, ou que par tro-

épanouyes elles ne se perdent : vous en laisserez seulement quelques-unes des plus belles, & des mieux placées pour avoir du fruict, autant que vous jugerez l'Arbre en pouuoir nourrir.

Les Areignées ayment fort à y bastir leur toiles, à cause que les Mouches s'addonnent sur leurs fleurs, & fueilles, attirées par leur bon suc, & odeur : c'est-pourquoy l'on aura une brosse semblables à celle dont on époudre les Tableaux, on les brossera legerement.

Les Arbustes les plus communs sont les Grenadiers, Iassemins, Roziers-muscats, & communs, Chevrefueils, Myrthes, Lauriers ordinaires, Lauriers-Ceriziers, Lauriers-Rozes, Althea-frutex, Lilas, Rozes de Gueldres Phylirea ou Alaterne, & beaucoup d'autres encore qu'il seroit superflus de mettre icy : nous ferons seulement un petit discours sur les principaux.

Les Grenadiers tant à fleurs dou-

doubles qu'à fruict se marcottent en plongant des branches dans Terre, & les laissant ainsi passer l'année, ils se trouveront suffisamment enracinez avant l'Hyver, pour jestre transplantez: leur bouture sera gouvernée comme celle des Coignassiers: ils s'escussonnent, & se greffent aussi en fente, en la saison ordinaire: l'on en met dans des Quaisses, pour passer plus seurement l'Hyver dans la serre: on en plante aussi en plaine terre, contre quelque Mur où il y aura grand Abry, car ils y viennent fort bien: Les Grenades que l'on appelle de Raguignan, sont les plus rouges, & les plus agreables au goust, quoy que petites.

Si vos Grenadiers coulent, & ne noüent ou conseruent pas leur fruict, cela provient de la seichereſſe de la terre: c'est-pourquoy, quand ils seront en fleur vous les arroserez, & les fleurs s'arresteront.

Les Iassemins communs blancs, & jaunes se Marcottent aussi, dont l'on

tire du plant enraciné pour greffer les Iasmins d'Espagne que mettrez dans des Quaisses pour les serrer l'Hyver avec les Orengers : Vous les taillerez tous les Ans (à la fin de l'Hyver) prés de la Greffe, ne laissant qu'un œil à chaque brin pour produire les jeunes Iets où seront les Fleurs, on fermera l'Arbre comme vne petite teste d'Ozier luy laissant un pied de hauteur de tige : Vous le grefferez en fente sur un Iet de l'année precedente posant la Greffe au milieu de la moëlle de son Sauvageau, puis l'enveloperez de vostre Toile cirée, & y ferez une Poupée à l'ordinaire : Si vous voulez en mettre en pleine terre contre quelque Mur exposé au Leuant ou au Midy, vous le ferez monter comme de la Vigne, faisant des petites testes à chaque nœud : mais l'Hyuer il le faudra détacher du Mur & l'abattre doucement contre terre, puis le couurir de paillassons, & du grand fumier par dessus jusques a Renouveau que vous le re-

leuerez, le taillerez, & l'attacherez au Mur.

Les Roziers Muſquats s'eſcuſſonnent ſur l'Eſglantier, & ſont de facile gouuernement : car il n'y a autre ſujettion que de les deſcharger du bois mort, & arreſter les jeunes Iets qui pouſſent de trop grande force, & qui attireroient à eux toute la Seve, laiſſant mourir les autres branches, ils ſe couchent auſſi dans terre pour en tirer des Marcottes, dont l'on fait des Arbres à part, & de bouture auſſi les couchant à l'Abry comme les Coignaſſes.

Les Myrthes, Lauriers-Ceriziers, & Lauriers-Roſes, ſe Marcottent auſſi, il ſuffit que ce ſoit un peu auparauant la Seve d'Aouſt, & faut navrer ou fendre le bois que vous mettrez en terre, à l'endroit d'un nœud, iuſques à la moitié de la groſſeur de la branche, & enuiron trois ou quatre doigts de longueur ſelon la force de la branche, en ſix Semaines ils jetteront un chevelu ſuffiſant pour les

sevrer, & transplanter; ils poussent aussi du pied des petits Rameaux, que vous separerez de la Mere.

Les Lauriers-Ceriziers se peuvent mettre en Palissades, & passent bien l'Hyver en pleine Terre.

Les Lauriers Communs, se sement de Balaustes, ou Graines, dans les Quaisses comme les Orengers, & dés la premiere ou seconde Année, se replantent, si l'on les place sous quelque égoust de Toict à l'abry du Soleil de midy, ils viendront beaux à merveille: Aucuns les cachent de grand Foarre durant les Gelées, ausquelles ils sont fort sujets.

Du Philirea ou Alaterne, on en seme les graines dans des Quaisses avant l'Hyver, que l'on met dans la Serre, où elles poussent mieux, que si elles n'estoient semées qu'au Printemps.

Quand ils ont seulement demy pied de haut; on les peut replanter, & souffrent d'estre tondus comme les Buys,

sans qu'ils soient en danger de mourir, l'on en dresse des berceaux & tonnelles telles que l'on veut les conduisant avec du bois de Charpenterie ou de gaulage.

Pour les autres Arbustes, comme *Althea Frutex*, *Arbor Iupæ*, Lilas, & semblables, estant des plantes faciles à élever & gouuerner, je passeray par dessus, craignant de grossir par trop nostre Volume.

De toutes les Maladies qui viennent aux Arbres, le Chancre est le plus dangereux, car il gerse & fait mourir la partie de l'escorce où il s'engendre, & va toûjours en augmentant si l'on n'y remedie aussi-tost que l'on s'en apperçoit, si bien que negligeant de visiter curieusement les Arbres, on en trouve souvent de tous morts d'vn costé; pour remedier à ce mal; il faudra (au Printemps seulement,) le cerner tout autour dans l'Escorce vive, jusques au bois, le Chancre tombera de luy-mesme, ou bien vous le grafte-

rez afin que l'escorce recouvre plus facilement la playe, il faudra aussi l'enveloper peur du hasle, y mettant de la bouze de Vache ; ou de Porc, & la couvrir de quelque linge.

La Mousse provient ordinairement de quelque cause de dessous, qui est que les racines trouvent du Tuf, ou autre meschante terre, qu'elles ne peuvent percer pour aller chercher la fraicheur, & par ainsi l'Arbre se trouve brusle, & despoüillé de fueilles durant les grandes Chaleurs, il n'y a autre remede, sinon que si c'est un petit Arbre il le faut leuer avec le plus de terre que vous pourrez, & luy faire un beau trou de quatre pieds en quarré, mettre du Fumier au fonds & le remplir de terre, & petit fumier meslez ensemble: apres quoy vous replacerez l'Arbre (obseruant ce que i'ay dit cy-deuant) & il reprendra terre facilement, pourveu que vous ne laissiez éventer ses Racines.

Si c'est un vieil Arbre il faudra le dechausser

déchausser auparauant l'Hyver, & deterrer ses plus grosses racines jusques à la moitié de leur grosseur, faisant un grand Cerne autour du pied de l'Arbre, & le laisser ainsi passer tout l'Hyver (afin que la terre se meurisse) iusques au renouueau que vous remplirez le trou, meslant quelque fumier bien consommé auec la terre, particulierement le long des racines.

Vous gratterez la Mousse de vos grands Arbres, avec une plane, en doslant legerement leur Escorce, & celle des petits Arbres, avec un Cousteau rabbatu, ou de bois : le temps le plus propre est à l'issuë de quelque pluye, ou à la Rozée du matin : car durant la secheresse, elle est si fort attachée, que vous ne la sçauriez racler sans endommager beaucoup l'Escorce de l'Arbre : Il ne faut negliger ce grattement, car laissant la mousse elle augmente tousiours, & est aux Arbres, ce qu'est la Galle aux animaux.

Si vous arrosez vos Arbres dans

les grandes Chaleurs & leur couvrez les Racines de Fougere ou autre grand fumier vous les perserverez de ce mal.

La Iaunisse ou Langueur que l'on apperçoit aux fueilles des Arbres, est causée par quelques blessures, que les Taulpes & Mulots font en leurs Racines; ou par le fer de la Besche, ou bien qu'elles sont suffoquées par trop d'Eau qui y croupit.

Pour y remedier, il faut déchausser l'Arbre de tous costez: & le visiter, si vous trouvez que les Taulpes, Mulots, ou Besche l'ayënt escorché, ou fait quelque dommage en ses racines, vous les couperez bien uniment en pied de Biche, au dessus & proche de la playe, puis mettrez au fond du trou des Suyes de Cheminée, pour étranger ces bestioles, & le remplirez de bonne Terre meslée de petit fumier; & si ce sont les Eaux qui y croupissent, il ne faut que faire une Tranchée plus basse pour les écouler.

Pour perndre des Taulpes, aucuns en foüiſſent dans la Terre un pot à Beure au chemin par lequel elles ont accouſtumé de paſſer, enfonçant le pot deux doigts au deſſous de leur trace, & en paſſant elles ſe laiſſent tomber dedans ce pot : Autres ſe ſervent d'un Canon de bois de la groſſeur du Bras prés le poignet, & de la longueur de deux pieds, lequel a une petite Languette de fer blanc, à quatre doigts prés de chaque bout, qui eſt attachée au Canon avec vn fil de fer, un peu penchant par le bas vers le milieu du Canon, afin que la Taulpe entrant dedans, & pouſſant la Languette n'en puiſſe plus reſſortir, ny par un bout, ny par l'autre : l'on le mettra juſte au chemin que l'on aura veu nouveau tracé, les deux bouts répondans aux deux trous qui ſeront à la trace un peu plus bas pourtant : D'autres pour étranger ces Animaux de quelque endroit où l on les verroit bien obſtinez, font vne petite enceinte de bois de Su-

reau, qu'ils fichent dans terre à demy pied de profondeur : le plus seur est de les guetter le matin, & le soir, quand elles travaillent à faire des Buttereaux, ou Taupinieres, & les enlever adroitement avec la besche, si vous en prenez quelqu'une en vie, vous la mettrez dans le pot à beure, car l'on tient que par leur petit cry, elles appellent les autres, qui venant par la trace dé-ja faite, ne manquent à se laisser cheoir dans le pot.

On les assomme aussi auec un maillet où il y aura des pointes de cloud longues d'un doigt (lequel sera emmanché un peu long) en frappant sur la Taupiniere, alors qu'elles travaillent, & foüillant promptement avec la besche, l'on ne manquera de les trouver percées, ou étourdies, ou mortes.

Les Mulots se prennent en faisant auec du foarre une petite hutte comme couuerture d'une Rusche, mettant dessous quelque terrine, ou Chaudron plein d'Eau iusques à qua-

tre doigts prés du bord, & jettant par dessus l'Eau un peu de paille d'avoine pour la cacher, ils y viendront pour se veautrer, ou y chercher quelque grain & ils s'y noyeront, il est bon aussi de mettre des Glanes de bled, ou d'avoine, qui pendent au milieu du Chaudron sans y toucher, car ils y iront pour manger, & tomberont dans l'Eau.

Si vous voulez les empoisonner, l'Arsenic broyé mis dans des Amandes pilées, ou quelque graisse les fera mourir : mais il est dangereux que vos Chats les trouuant morts ne les mangent, ce qui les feroit aussi mourir : si ce n'estoit à l'heure mesme, ils languiroient quelque temps, & enfin n'en échaperoient pas.

Les vers se mettent quelquesfois entre le bois & l'Escorce de l'Arbre, si vous pouuez juger où ils sont, & que vous les puissiez tirer sans faire grande incision, vous les osterez.

Il y a d'une autre espece de petits

Vers que l'on appelle Coupe-Bourgeons, qui s'engendrent au bout des jeunes Iets, & qui font mourir tout le haut, pour ceux-là ils sont assez aisez à trouver, en coupant la jeune branche jusques au vif, vous ne manquerez de les rencontrer.

Les Puçeons-Vers qui mangent les jeunes Iets à mesure qu'ils poussent, sont fort difficiles à estranger, si ce n'est en les barboüillant de Chaux vive détrempée: une Brosse de Peintre de la grosseur d'un bon poulce, sera propre à cet effet.

Les Fourmis s'estrangeront de l'Arbre où ils s'attachent, si vous y faites une ceinture au Tronc de la largeur de quatre doigts avec de la Laine fraichement tirée de dessous le ventre d'un Mouton, ou si vous le graissez de pareille largeur avec du Tarc, qui est une Gomme noire de laquelle on frotte la Galle des Moutons, il y a un autre moyen moins salle & plus facile qui est de faire de petits Coffrets de

Carte percez en plusieurs endroits avec vn Poinçon ; & que dedans il y ait de l'appas fait auec de l'Arsenic broyé bien delié, & Miel meslé ensemble: ces Coffrets seront pendus à l'Arbre, & les Fourmis allant manger cét apast s'empoisonneront & mourront: Vous prendrez garde de ne faire les trous si grands que les Mousches à Miel y puissent entrer, car elles mourroient aussi, ou bien prenez vne bouteille de Verre dans laquelle il y aura eu du Miel, ou autre liqueur sucrée, & l'attachez à l'Arbre, tous les fourmis entreront dedans, puis vous la boucherez & la porterez à la Maison, où là avec de l'eau chaude vous la laverez, & tuërez tous les Fourmis, puis vous y remettrez quelque liqueur sucrée, & la reporterez à l'Arbre, ce faisant vous tuërez jusques au dernier Fourmy.

Les Limats à Coquille seront facilement pris derriere les Fueilles les plus proches des Fruicts, que vous verrez qu'ils auront mangez pendant

la nuict : car il se trouve parfois des fruicts qui sont mangez jusques à la moitié en une seule nuict, l'on croit que c'est la Foüine, & les Rats verets, ou Lers : mais ce ne sont que ces Limats, qui estans en grand nombre mangent autant qu'un de ces animaux.

Vous ne détacherez de l'Arbre les fruicts que les Limats ou autres bestioles auront entamé : car ils ne toucheront aux autres, qu'apres que ceux la seront entierement mangez.

Il y a d'autres Limats noirs sans coquille, qui sont faciles à oster : car ils s'attachent au dessus des Fueilles, & les rongent.

Pour ce qui est des Closportes, Perce-Oreilles, Martinets, & autres petits insectes qui gastent les Arbres : On mettra des Ongles de Bœuf ; Mouton, & Porc, au bout des Pieux, ou sur les Oziers qui lient les Espaliers, & contr'Espaliers : dés le grand matin deux hommes iront à cette

cette chasse avec vn Chaudron, l'un levera doucement (mais promptement) ces Ongles, & les frappant au dedans du chaudron, ces bestioles tomberont; & l'autre les escrasera avec vn pilon de bois, de crainte qu'elles ne se sauuent.

Quand aux CHENILLES, elles sont tres-faciles à enlever durant tout l'Hyuer, ostant les pacquets que l'on verra aux branches des Arbres, & les jettant au Feu; ce que vous auriez grande peine à faire si vous les laissiez eclorre; & en cas que vous en ayez oublié quelques-vns par megarde, & qu'elles éclosent, ne negligez pas de les oster en leur ieunesse, quand par la fraischeur de la nuict, ou par quelque humidité, elles seront assemblées toutes en vn monceau, car au grand Soleil, & au haut du iour, elles se dispercent par tout l'Arbre: Vous quitterez toute sorte de besongne pour courir à celle-la, comme la plus necessaire de tout le Iardin, qui ayant esté

affligé de ce venin-là une année, il s'en ressent plus de trois autres apres : Au commencement de Iuillet elles percent leurs Pelottons, & sortent en papillons qui voltigent par tout le Iardin, & pendent leurs œufs sur les Fueilles des Arbres, couvrans leur Couvin d'vn petit duvet Velouté couleur de iaune Orengé, il fait alors fort bon les prendre, d'autant que ce Papillon par sa blancheur est tres-facile à voir, & leur Couvin est au derriere, attaché sur les Fueilles qu'il faudra arracher pour les porter au Feu, avec les Papillons, parce que si vous attendiez que leur ponte fut faite ils s'envoleroient, & le Couvin seroit plus difficile à trouver, lequel escloroit un mois apres, & produiroit les Chenilles qui mangeroient les Fueilles jusques à ce que les premiers froids les fissent renfermer dans leurs Pacquets pour s'y conserver viues pendant l'Hyver, & esclore au Prim-temps, ainsi que j'ay dit : Il y a aussi d'autre Cou-

vin autour des menuës branches en forme de Braceletsà sept ou huit tours, lequel il faudra aussi oster.

Il ne reste donc plus de ce Traicté, qu'à vous donner la recepte que je vous ay promise pour composer la Cire à couvrir les Entes : Vous prendrez demie liure de Cire neuve, autant de Poix de Bourgongne, & deux onces de Therebentine commune, vous ferez fondre le tout ensemble dans vn pot neuf de Terre, qui soit vernissé, en le remuant souvent, vous laisserez refroidir cette compassion au moins douze heures, puis la romprez par morceaux, en la tenant dans l'Eau tiede l'espace de demie heure, la maniant & dérompant entierement, pour estre plus facile à appliquer, vous pourrez aussi tremper de la Toile dans cette composition, que couperez comme Emplastres propres à la playe de vos Arbres, cela vous espargnera beaucoup de cette composition, d'autant qu'il n'yen entrera pas tant qu'en mor-

ceau : Vous vous servirez aussi de cette Toile pour couvrir la Fente de vos Arbres qui reste entre les deux Greffes pour la preseruer de l'Eau, & vous en enveloperez aussi la Poupée, auant que de mettre la Terre & le Foin, cela vous asseurera que l'Eau ne pourra nuire à vostre Greffe.

Il y a quelque Curieux qui pour faire noüer, & arrester les Fruicts aux Arbres qui ne font que fleurir, percent de part en part le Tronc de l'Arbre par le milieu avec une Tarriere de la grosseur du doigt, & frapent dedans vne Cheuille de bois de Chesne tout à travers ; ils tiennent que cela arreste le Fruict, éprouvez-le si vous voulez, la peine n'en est pas grande, & vous ne hazarderez point vostre Arbre.

CATALOGVE

DES NOMS DES FRVITS dont nous auons connoissance au Climat de Paris.

Poires desquelles le Fruict est en sa maturité dans la fin du mois de Iuin, & en Iuillet.

PETIT Blanquet.
Hastiveau de plusieurs sortes.
Muscadile, ou sept en gueule.
Saint Iean Musqué.

En Iuillet & en Aoust.

GROS Amyret.
Petit amyret.
Amyret Ioannet. Argontine.
Bonnes deux fois l'An.
Camouzines.
Chere à Dame Musqué.

Chere à Dame vert. Citron.
Cocquin Rozat Duisse. Madame.
De Maderes. De Renard.
Desgranges jaunes. Deux Testes.
Douces de deux sortes.
Du Vacher Rozatte. Espargne.
Fin Or à longue queuë.
Fin Or d'Orleans.
Fin Or, gros, rond, & Rozat.
Friquet. Gloutes de Gap.
Magdelaine.
Muſquat à longue queuë.
Muſquat en Perle.
Groſſe muſquée blanche & jaune.
Groſſe Muzette Petite Muzette.
Perdreau. De Perle.
Pernant Rozat. Provence.
Pucelle de Xainctonge.
Realles Vertes.
Rozalles Rozattes. Roy d'Eſté.
Rozatte de trois couleurs.
Rozatte Rougé foitée de Vert.
Sur-Intendante, ou gros Muſcat Vert.

En Aoust & en Septembre.

AMazones.
Amours d'Esté ou Asperges.
Amydon. Armantieres.
Baulme. Beau-Pere.
Belles & bonnes.
Bergamotte d'Esté. Blandureau.
Gros blanquet.
Bœurée d'Aoust de longues & de rondes.
Bœurée verte. De la Beuvriere.
Bezy de Mouvilliers.
Bon-Chrestien d'Esté Vert.
Bon Michet de Coyeux.
Brutte-Bonne. Cader.
Caillou Rozat Musqué.
Chair de Fille. De Cire.
Citre.
Coulle-Soif; ou Moüille-Bouche.
Daveret Rozatte.
Dauphine grise d'Esté. Dorées.
Eschelettes blanches. Espice.
Foreſt. De Fossé.
Fourmy musqué. Galleuzes.

Garbot Rozat Gasteau.
Giacçiole di Roma.
Gillette-Longue.
Gracçioli Rouge & Ronde.
Grasses. D'Hermitte.
Ialouzie. Iargonnelle.
Ioûars.
De Merueille, Rouge & Iaune.
Milan. Muscadelle de Piedmont.
Muscat Rond & Rozat.
Muscattes de Nançey.
Nouvelet d'Esté,
Oignon d'Esté.
Oignonnet Musqué. D'Or.
Orenge de Xainctonge Rouge, fort grosse.
Orenge Iaune pannachée de Rouge en Tulipes.
Orenge noüée en Bigarades.
Orenge Plat & Vert.
De Palme Isle de Canarie.
Parfum d'Esté.
Passe-bon de Bourgongne. Pepin.
Piedmont Blanches & Rouges.
Portugal d'Esté Putes

Rozatte de Xainctonge de trois sortes.
Rozatte d'Ingrande.
Rozatte Ronde, Verte & Rouge mélée.
Rozatte Rouge de Xainctonge.
De Rozes ou Beuré hastif.
Sanguinolles. Sauvages douces.
Soreau. Sucre.
Sucrin blanc. Treforiere.
Turquie. Vallée.
Villaine d'Anjou.
Villaine de la Reatte.

En Septembre & Octobre.

ANCY. Angleterre.
Bec d'Oye.
Bœuré longue & verte.
Cailloüat de Campagne.
De Calville Musqué. Canelle
Clairville longue.
Certeau d'Esté. Crapault.
Dorival.
Doyenné, Bœuré blanc, ou S. Michel.
Espice. Espine Roze.
Fontarabie. Galoré.
Hirosla. De Girosle rond.

Grain. Guamont Rozatte.
Haute-Saveur.
Iargondelle d'Automne.
Kerville-Rozatte.
Gros & petit Lichefrion.
Lambardye, ou Cappon.
De Meilleraye.
Aux Mousches ou Bœuré tendre.
De Monsieur. Mont-Dieu.
Petit-Moüille bouche. Musquée.
De la Moutiere de Dauphiné.
Oignon de Xainctonge. Poictiers.
Rebets. Roland.
Gros Rousselet de Rheims.
Petit Rousselet, ou Rouceau.
Rozattes longues semées de rouge.
Deux sortes de Rozattes vertes.
De Saint Sanson, ou de Fosse.
Sans nom de Champagne.
Sausinottes.
Septembre Rozattes. Supremes.
De Trois Gousts. Trouvées.
De Vendanges.
Ysambert, ou Bœure rouge.
Yvelin.

En Octobre & Nouembre.

AMadotte. D'Argent.
Bon-homme. Cornemuſe.
Eſpine Roze. Glece.
Groſſe-queuë. Laide-bonne.
De Madame. Marion d'Amiens.
Meſſire Iean vert, & gris.
De Milord.
Petit Moüille bouche d'Automne.
De Noiron. De Peſches.
Puceile de Flandre. Double Pucelle.
Robine. Roy du Sauçay.
Roy Muſqué tout jaune.
Safftan Automnal.
De Seigneur. De Soleil.
Tant-Bonnes, De Verſailles.
De Vigne.
De Virgoulette, ou Virgouleuſe.

En Nevembre & Decembre.

ALeaume. Bellegarde.
Bergamotte Muſqué long.
Bergamotte rond. Bezy-d'Hery.
Cariſi. Cartelle double.

Chat bruſlé. De la Charité.
Eſchelettes longues. Eſtoupes.
Fuzée.
Girogille, ou Teton de Venus.
De Noſtre-Dame.
Orenge d'Automne.
Pucelle d'Hyver.
Roy Automnal.
Sans Pair. Sucrain blanc.
Sucrain noir.

En Decembre & Ianuier.

ANONIMES.
Bergammote de Gaſcogne.
Bon Chreſtien Muſqué.
Bonne foy. Bruta Morma.
Cadillac. Certeau Madame.
Cezarée. De l'autre monde.
De Livre. Eſcarlatte.
Figue. Fleur d'Hyver.
Franc-Real. Gros-Meſnil.
Iean Hardy. Kevillé.
Martin ſec. Meſſire Iean d'Hyver.
Milan blanc,
Oignonnet à courte queuë.

d'Orient. Perrette.
Plomb. Roy Roux.
Saffran Rozat. S. Denis Rozat.
Santé.
De Saulciſſon, ſemblable à vn Cervelas.
Torturé de deux ſortes.
Trompe Coquin, ou Brute-bonne.
Voye aux Preſtres.

En Ianuier & Eévrier.

ALENÇON. d'Ambrette.
D'Amours. Angoiſſe.
Belle Motte. Bezy de Priuilier.
Bezy de Quaſſoy.
Bœurrée d'Hyver de Xainctonge.
Bœurrée des Yveteaux.
Bouvart.
Caillotet Muſqué.
Caillouat de Varennes.
Caillou rozat d'Hyver.
Carcaſſonne. Carmelite.
Gros Carteau.
Petit Carteau croche.
Chaſteau-Gontier.

De Condon. Petit Dagobert,
Dagobert de Mioſſan.
Dame Houdette, Poire de graine.
Eſchellettes rouges.
Fin Or d'Hyver.
Florentine Rozatte.
Fremont, où de S. François.
Fuzée d'Hyver. Garay d'Auxois.
Gourmandine.
Hongrie tres-groſſe.
Inconuë ou de Perſe.
Legat d'Hyver. Limon doux.
Longue Verte de Berny. Michet.
Moüille bouche d'Hyver.
Muſcat à queuë de Chair.
Muſcat de Mazeray.
Muzette d'Hyver. Nanterre.
Oignon de S. Iean d'Angely.
Orenge d'Hyver. Perigord Rozatte.
Petit oing. Pied court. Ploton.
Portail. De Prince, ou Bourbon.
De Prunay prés Sillery.
Rabu blanc. Ratot gros & petit.
Royalle. Rozatte de Xainctonge.
Rozatte de la Mazuere.

Saint Anthoine.
Suisses à bandes rouges, vertes & jaunes.
Valladolid. Verdureau.
Villaine d'Hyver.

En Fevrier, & autres mois suivans, jusqu'aux nouvelles.

BEzy.
Bon-Chrestien tardif.
Gros Chrestien. Calet Rozat.
Chesne-Gallon de plasieurs sortes.
Cheval. De Fer.
Double-Fleur. Gastellier.
Gorge de Pigeon. Gros Kairville.
Liquet, Longue-vie.
Musc. Parmein Rouge.
Pucelle d'Hyver Rille.
Saffran d'Ayver. Sans pair.
Romaine. Suisse ou Marbre.
De Thoul. Gros Trouvé.
Petit Trouvé. Vertes longues.
Vignolles.

Pommiers Haſtifs.

D'AMY.
D'Anquelles. D'Apollo.
Babichet. De Bondy.
Calvil blanc. Calvil clair.
Calvil rouge. Camoiſes blanches.
Carmagnolles. Chaſtaigner tendre.
Cliquet. Petit Courpendu rouge.
Gros Couſinot.
Couſinottes longues.
Couſinottes rondes.
D'Enfer, ou Noires. Eſcarlatte.
Eſpice. Fleur de May.
Framboiſee à fleur double.
Giradottes. Glacees.
Gros-œil. De Iacob.
Lourdault. Lugelles.
Magdelaine, Mignonne.
De Neige Noſtre-Dame.
Oblongues L'iſſees. Orgeran.
Paſle pommes de pluſieurs eſpeces.
Pommaſſe. Rambourg blanc.
Rambourg Rouge. Reinette haſtiues
Royales. Rozees.
Groſſe

Grosse rouge de Septembre,
Rouges tendres.
S. Iean de deux sortes.
Pommes à Trochets.
De Vigancourt.
Violettes de Mars.

Pommes de Garde.

GROS APIS.
Petit Apis. Apicles.
Apium. Babichet.
Gros blanc. Blanc Dureau.
Blanches Glacées. Petit bon.
De Bretagne blanc,
De Bretagne Rouge.
De Cardinal. Camuesas.
Chastaigner d'Hyver. Citron.
Coqueret de plusieurs sortes.
Courpendu dur.
Courpendu Rouge.
Courpendu Roux. Dieu.
Doüette. Drap d'Or de Bretagne.
Estrangeres. Fenoüillet blanc.
Fenoüillet Roux, De Fer.
Grosse femme. Franc es-tu,

Haute bonté. Hurluva.
Iayet. De Iudée.
De Malingres. Mattranges.
Passe-Pommes d'Hyver. Pigeonnet.
Poires-Pommes. Raëslées.
Reinette d'Auvergne.
Reinette de Mascons.
Reignette Grise. Reignette platte.
Robillard. Rouzeau d'Hyver.
De Rozes. Pommes sans fleurir.
Santé. De Seigneur.
Tamponelle. Vermillon.

Pruniers Hastifs & Tardifs.

Abricotées.
Abricotines. Amandes.
Ambre. Gros appetit.
Auberges. Azurées.
Bessonne Blanche hastive.
Blanche de Toussaints. Blosses.
Bonnes à Noël.
Brignolles de Provence.
Brignolles Citronnees.
Catelanne. Cerizettes blanches.
Cerizette rouges. Charité

Citron rondes. Citron pointuës.
Cœur de Pigeon. De Cypre.
D'Amandes. Gros Damas blanc.
Gros Damas double.
Damas gris tardif.
Damas noir haſtif.
Damas noir Muſqué
Damas Violet. Dattes blanches.
Dattes rouges Groſſe Dattille.
Dattilles. Diaprée, blanche & noire.
D'Eſcarcelle. A fleur double.
Haute bonté. Groſſe Imperiale.
Imperiale ronde. Imperiale blanche.
Imperialle de Gennes.
Imperiale de pluſieurs ſortes.
De Ioinville. Ioraſes.
Iſlevert. Maximilianes.
De Merveille. Mignonnes.
Mirabelles. Mirabolans.
Miroir. Moyen d'œuf.
Moyen de Bourgongne.
De Monſieur. Montmiret.
Muſquée. Noberte.
Paradis.
Paſſe-veloux de Valençay.

Perdrigon blanc. Perdrigon noir.
Perdrigon rouge. Perdrigon tardif.
Perdrigon vert.
Tres-gros Perdrigon violet.
Poictron.
Raisinettes ou Prunes à grappes.
De la Reine Claude.
Roche Cordon. Rognon de Cocq.
De Rome. Rondes Tardives.
Roy de Bresse. Saint Anthonin,
Sainte Catherine. Saint Cit.
Saint Iulien blanc.
Saint Iulien noir. Sardapini.
Grosses Saluces de deux sortes.
Sans noyau. Simiennes.
De la Toussaints. Trudennes noires.
Trudennes rouges. Des Vacations.
De Vendanges noires. Verdaces.
Vnion.

Pesches & Pavies.

GROSSES Alberges.
Petites Alberges.
Alberges de Provence. Angeline.
Au bicons. Pesches-Amandes,

Pavies d'Ambre. Angelicques.
Avant-Peſches blanches.
Avant-Peſches jaunes.
Gros Brignons de Beart.
Brignons Muſquez.
Peſches-Cerizes.
Belle Chevreuſe.
Peſches de Corbeil. Dure d'Hyver.
Figue. A Fleur double.
De Gaillon tres-belles.
Pavies jaunes.
Pavies de Magdelaine.
Peſches de Magdelaine.
Mircotons blancs. Mircotons jaunes.
Mircotons de Iarnac. Muſcadine.
Peſches-Noix. Parcouppes.
De Pau. Peſches-Prunes.
Pavies-Raues. Peſches-Raves.
perſiques. perſilles.
Ravelette. Roze.
Roſſanes.
Scandalis noir. Scandalis blanc.
Suiſſe ou Bette-Rave.
Toute jaune. De Troye.
De Vigne Fromentée. Violettes.

Cerizes, Bigarreaux & semblables.

Bigarreaux blancs.
Bigarreaux rouges.
Cerizier à fleur double Cœurs.
Griottes. Guindoux.
Guines blanches. Guines noires.
Merizettes.
Merizier à fleur double,
De Montmorency à courte-queuë.
Precoces. A Troche
De Touſſaincts.

Figues.

Blanches.
Bourjaſſotes. Bourno-Saintes.
Fleur. Gourravau de Languedoc.
De Marſeilles. Naines-blanches.
Naines violettes. Violettes.

Orengers.

Bigarrades.
De la Chyne, D'Eſpagne.
De Gennes. De Portugal.

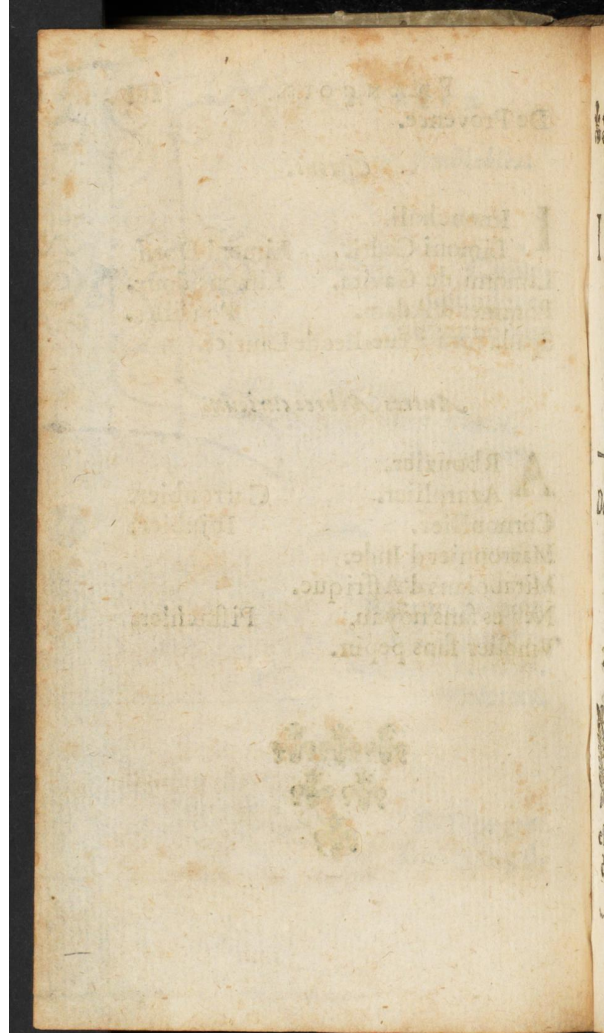
De Provence.

Citrons.

LImonchali.
Limoni Cedri. Limoni Dorsi.
Limomi de Gavita. Limons doux.
Pommes d'Adam. Poncilles.
Spada fora à fueilles de Laurier.

Autres Arbres curieux.

ARbouzier.
Azarollier. Carroubier.
Cornoullier. Iujubier.
Marronnier d Inde.
Mirabolans d'Affrique.
Neffles sans noyau, Pistachier.
Vinotier sans pepin.



LE IARDINIER FRANÇOIS,

SECOND TRAICTE'.

Des Melons, Concombres, Citroüilles, & autres eſpeces ſemblables.

SECTION PREMIERE.

PVIS que les Melons ſont les plus precieux Fruits que vous pouvez recueillir de voſtre Iardin Potager, Il eſt fort à propos de les mettre en teſte de ce Chapitre, & vous donner une

instruction tres-amble de quelle façõ ils se doivent gouverner, particulierement au Climat de Paris, qui est celuy duquel ie me suis proposé de vous escrire, laissant les autres qui par leur difference vous pourroient apporter du doute, si ie confondois la maniere qu'ils s'élevent és pays chauds, avec celle du nostre qui est temperé, & plustost ftoid, à l'égard de ces fruits delicats.

Pour parvenir à nostre intention qui est de les avoir bons, vous serez soigneux de rechercher des Graines de tous costez (d'Italie, de Lyon, de Tours, d'Anjou, de Campagne, & d'autres lieux où on se picque de bonne Melonnerie) & de toutes les especes, comme Sucrains, Morins, Melonnes, Grenors, Blancs, Ouvragez ou Brodez, Langez, & autres : mesmes de serrer celles dont aurez mangé le fruit qui vous aura semblé de bonne Seve : car tel les ayme d'un goust, que l'autre rejettera & tiendra pour desagreable;

l'un aymera à les manger vn peu verds & l'autre les voudra fort meurs, c'eſt-pourquoy vous vous en fournirez des eſpeces où ſe portera particulierement voſtre appetit, & remarquerez ceux que voſtre terre nourrit le mieux, & meurit le pluſtoſt (qui ſeront ordinairement ceux qui auront la coſte la moins eſpoiſſe,) c'eſt où vous viſerez ſur tout, car bien ſouvent dés le mois d'Aouſt il vint des pluyes qui les perdent entierement, les rendans ſans odeur, ſans ſaveur, ſans couleur, pleins d'Eau, incapables d'eſtre mangez, & meuriſſans tous d'un meſme temps, leſquels ne ſont bons qu'à donner aux Chevaux qui les aiment extremement; bref ces pluyes dépoüillent, & font ceſſer voſtre Melonniere, où l'on aura pris tant de ſoin, & le travail de cinq où ſix mois ſe trouuera perdu, ſans en avoir eu le contentement que vous en eſperiez: C'eſt-pourquoy, il vous faut eſſayer d'en auoir de bõne heure pour prevenir ces mécontentemens.

Aux Pays où l'on en fait beaucoup avec peu de soin, les mettant en pleine Terre comme l'on feroit un Chou, si tost qu'il est venu des pluyes ils n'en mangent plus, & croyent que ce leur seroit du Poison.

Pour commencer donc vostre Melonniere, vous choisirez dans l'enceinte de vostre Iardin le lieu le plus à l'Abry du mauuais Vent, que vous clorrez d'une Haye faite avec du Foarre long, lié par Paillassons, & que vous affermirez & arresterez bien avec de bons pieux fichez dans Terre, & accorez de crainte qu'elle ne soit renversée par les vents, il y aura une porte pour l'entrée qui fermera à Clef, empeschant que toutes sortes de personnes n'y aillent toucher, & particulierement pour en interdire l'entrée aux Filles, & Femmes, en certains temps que le respect m'empesche de declarer.

La figure qui est au commencement de ce Traicté, vous fera facilement

comprendre de quelle maniere vous devez clorre vostre Melonniere.

Dans ce Parc qui sera de telle grandeur que desirez avoir plus ou moins de Melons, vous ferez des Couches de fumier de Cheual, qu'aurez amassé durant l'Hyver à mesure que l'on le tire de l'Escurie, & que vous aurez fait mettre vn monceau proche de vostre Melonniere.

Dés le mois de Fevrier, vous commencerez par dresser une Couche pour les semences, prenant du Fumier sortant tout chaud de dessous les Chevaux, & de celuy qui sera en monceau, les entremeslant ensemble, afin que le chaud rechauffe l'autre.

Vous ferez vostre couche toute de la longueur de la Melonniere, de trois pieds de large seulement laissant un sentier tout autour pour y remettre du Fumier chaud quand vous vous appercevrez qu'elle pourroit auoir passé toute sa chaleur, & qu'elle fust morfonduë.

Cette Couche estant dressée bien également, & pilée avec les pieds pour la faire échauffer: vous mettrez par dessus environ quarte poulces de haut de bon terras, ou petit fumier de vieille couche, meslé avec quelque peu de la meilleure terre que vous ayez: vous la dresserez tout à l'entour en tenant un aix sur le costé au bord de la couche, & foulant un peu le terras avec la main contre l'aix, on l'affermira & le dressera-on vniment.

Vostre couche ou forme estant acheuée, & de la hauteur de trois pieds ou environ, vous la laisserez échauffer & passer sa plus grande chaleur, qui durera deux ou trois jours, plus ou moins selon que le temps y sera propre: La force de sa chaleur estant passée, ce que vous reconnoistrez par la couche qui s'affaissera, & aussi en fourrant vostre doigt dans le terras, vous jugerez si elle est propre à semer; car si vous n'y pouuez durer le doigt, c'est un signe qu'elle est encore trop

chaude, il faut qu'elle soit tiede, mais non pas toute froide, & en cas qu'elle eust passé toute sa chaleur & fust morfonduë, vous la rechaufferez, en mettant dans les Sentiers du fumier tiré chaud de dessous les Cheuaux, comme ie viens de dire.

La couche estant en bon estat, & vostre Graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans de bon Vin ou vinaigre, ou bien du laict de Vache, mettant chaque espece à part : vous la semerez sur vn bout de vostre couche, reservant le reste pour les autres Graines que ie diray cy-apres.

Vous ferez sur vostre terras de petits traicts avec le doigt en travers de vostre couche, distans de six poulces, & les plus droits que vous pourrez, ou bien vous prendrez vn baston bien droit, & le posant sur vostre couche appuyerez dessus, il marquera suffisamment le traict.

Sur chaque traict, vous ferez cinq trous dans vostre terras, en enfon-

çant le bout de vos doigts joint ensemble en forme de Cul de Poule; & dans chaque trou y mettrez trois ou quatre grains de Melon, tous d'vne espece.

Vous couvrirez vostre couche toutes les nuits, & dans le mauuais temps avec des Paillassons qui porteront sur des traverses de bois, de la grosseur d'un Eschalats, lesquelles seront soustenuës avec des Fourchettes fichées dans Terre, au bord de la couche.

On laissera quatre poulces ou peu moins d'espace entre lesPaillassons & la couche, & en cas qu'il survint quelque Gelées, ou Neige, vous boucherez toute l'espace qui sera entre vostre couche, & les Paillassons, avec du grand Fumier sortant de dessous les Cheuaux, jusques à ce que le mauvais temps soit passé.

Si vostre Graine se brusloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche (ce que vous reconnoistrez en peu de temps, parce qu'elle doit

lever promptement) vous resemerez tout de nouveau, en la rechauffant par les costez auec du fumier bien chaud.

Le vray temps pour semer les premiers Melons, est en la pleine Lune de Fevrier.

Quand ils seront levez, vous les couvrirez auec des Verres à boire, laissant quelque peu d'Air entre la Terre & le Verre, de peur que le plant s'estouffant ne jauniſſe.

Vous les laisserez croistre jusques à la quatre, ou sixiéme fueille, avant que de les replanter.

On les replante en trois façons; La premiere sur des Couches, que vous ferez à costé de celle à élever le plant & toutes semblables: Vous ferez des trous dans le milieu de ces couches de quatre en quatre pieds, & dans chacun vous y mettrez environ demy boisseau de Terras, sans qu'il soit besoin d'en mettre par toute la couche, & dans ce Terras, vous y planterez vos Melons, les ayant levez de dessus

vostre forme, auec la plus grosse motte que vous pourrez. Le soir à Soleil couchant & apres, sera le vray temps que vous prendrez pour ce faire, & s'il se peut que ce soit par vn beau iour vostre plant s'en portera mieux, vous luy ferez un abry, à ce qu'il ne voye le Soleil de quatre ou cinq iours ensuyuant, vous les arrouserez les premiers iours apres que vous les aurez replantez, afin qu'ils prennent Terre & s'accroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre, qui y seront iusques à ce que le fruict soit des-ja gros, & autant de temps que la plante pourra tenir dessous la cloche, laissant tousiours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'estouffer la plante, si ce que la cloche ait vn trou ou cheminée dans le milieu du Bouton, lequel vous boucherez la nuict.

Depuis les dix heures du Matin, iusques à quatre heures apres Midy, vous pourrez lever vos cloches de

desseus vos melons pour les fortifier contre le mauuais temps, en cas qu'ils soient des-ja forts, & vous les recouvrirez sur le soir.

Il arrive par fois des Gresles qui cassent toutes les cloches, c'est pourquoy l'on en a de faites auec du foarre pour couvrir celles de Verre, en cas que l'on voye venir quelque Orage, & pendant la nuict pour éuiter tel accident.

Quelques-vns font faire des cloches de terre, mais ie ne trouve aucune raison en leur procedé : car le Soleil ne penettre pas cette terre, comme il fait à travers le verre, ils peuvent dire que c'est pour la nuict seulement & contre la gresle, en ces cas-la, ils ont quelque raison.

Si vous voyez que vostre plant languisse & ne profite pas bien, arrousez-le à demy pied prés de sa racine avec Eau, dans laquelle aurez mis tremper de la fiante de Pigeon.

Vos melons se fortifiant, vous choi-

sirez les principaux Iets, (qui seront autant qu'il y aura de Grains germez) les autres rejets vous les chastrerez, & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre Melons noüez sur chaque Iet, vous arresterez sa trainasse, la rognant un nœud au dessus de celuy où est le fruict, vous étendrez sur vostre couche de costé & d'autre les Iets de la plante, pour à leur aise pouvoir nourrir le fruict : quand il sera de la grosseur du poing, vous ne les arrouserez plus, si ce n'est dans vne excessiue secheresse, quand vous verrez les fueilles se brusler, & la plante s'eschauder, en ce cas vous donnerés quelque peu d'Eau à chaque pied languissant.

Vous mettrez des Tuilleaux dessous vos Melons, afin qu'ils se façonnent, & auancent de meurir par la reflexion que le Soleil fait sur La Thuile ce qu'ils ne feroient pas sur le fumier, outre ce, ils seront sechement & participeront moins de la mauvaise

qualité du Fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau, tire la Seve de la plante, mais vous le rognerez, si ce n'est que vostre fruict fust trop découvert, & qu'il eust besoin de quelque fueille pour fauoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échaude.

La seconde methode de transplanter les Melons, est de faire dés la fin de l'Esté des fossés de deux pieds de haut, sur quatre de large (les Tourangeaux les appellent des Angoux) & laisser vne espace de trois pieds entre deux pour jetter les Terres, que vous accommoderez en dos d'Asne, puis dans le fossé vous y mettrés de bon fumier de toutes sortes, du Terrier bien pourry, & des cureures de fossez, tirées de deux ou trois ans, & meuries par les pluyes & gelées.

Au mois de Mars, l'Hyver ayant bien meury le tout, vous ferez bescher & bien mesler la terre qu'aurez mise en ados, avec les Fumiers du fos-

se, y adjoustant de nouueaux fumiers bien pourris, & remplirez entierement vostre fossé : Vous empescherez aussi l'herbe d'y venir, jusques à ce qu'en la saison vous y replantiez les melons, en la maniere que je vous viens de dire.

Il y a vne troisiéme façon bien plus facile, dont ie me trouue aussi bien que des deux premieres, & i'ay tous les ans des melons en quantité, & de haute Seve : Ie n'y fais autre chose sinon que dans l'Hyver ie fais provision de Crottins de Pigeon, de Poulle, de Cheval, & de Mouton. que ie mesle ensemble en quelque lieu du logis à couvert, crainte qu'il ne se moüille : Le renouveau estant venu, ie fais des trous grands comme un minot à bled, & les emplis de ce fumier, demy pied plus haut que le Sol, à cause qu'il se fond & devale, puis ie le moüille bien avec l'Enrosoir ; Le lendemain ie fais un petit trou dans le milieu grand comme pour loger le poing, lequel

remplis de Terras de vieille couche, dans lequel ie seme trois grains de melon à trois doigts l'vn de l'autre, sans les faire tremper auparavant, puis ie les couvre d'vne cloche. Quand ils sont levez, i'arrache le moindre, & n'en laisse parfois qu'vn, quand il à six fueilles; ie coupe le montant, & ne luy laisse que deux fueilles: ie coupe aussi les amandes & luy laisse seulement pousser deux bras, lesquels quand ils ont six feuilles, ie les ravalle à deux, s'ils n'ont du fruit, pour leur en faire pousser, & oste tous les faux jets, ne laissãt que ceux à fruit, que i'arreste un nœud au dessus, selon que la plante est vigoureuse ie luy laisse de la charge, quatre ou iusques à six melons, ie ne les laisse point pastir d'eau tant qu'ils soiẽt gros comme le poing, apres quoy ie ne les arrose plus, & ie mets des Thuilles dessous puis les faire meurir: Si la plante se déchausse, je la regarnis afin qu'elle prenne racine jusques au Collet, & ie dresse, conduis, & ar-

range les bras proprement autour de la Plante.

Il y a plusieurs curiositez à replanter des melons, les uns les mettent dans des Timbres de terre percez en plusieurs endroits remplis de bons terras, & les changent de couche quand la leur est morfonduë, les autres dans des paniers de la mesme forme & d'autres encores y apportent des sujections qui dégoutent les plus laborieux Iardiniers.

Si pendant les excessives chaleurs, vous voyez que vos melons' pastissent par trop de soif, & s'eschaudent (comme l'on dit) il sera bon de leur donner à chacun pied un Enrosoir d'Eau: mais que ce ne soit qu'à l'extreme necessité, & sans moüiller le Fruict.

Pour sçauoir quand vostre melon sera bon à cueillir, vous reconnoistrez sa maturité, quand la queuë semble se vouloir détacher du fruict, quand ils commencent à jaunir par dessous, quand le petit Iet qui est au mesme

nœud

nœud se desseche, & quand en les flairant vous y trouviez de l'Odeur, mais ceux qui ont de coustume d'estre dans les Melonnieres, remarquent un changement de couleur au fruict, qui le témoigne estre en sa maturité par une jaunisse qui est entre les costes.

Les melons qui s'ouvragent ou brodent, sont ordinairement douze, ou quinze jours à se façonner, avant que d'estre meurs. Les Morins jaunissent quelques iours auparavant qu'il les faille cueillir.

Vous les cueillerez donc à mesure qu'ils se tourneront, si c'est pour envoyer au loin, il les faudra cueillir dés l'instant qu'ils commenceront à tourner, car ils s'acheveront de meurir par le chemin : Si c'est pour manger promptement, vous les cueillerez bien meurs, les mettant dans vn Seau d'Eau fraische tirée du puits, & les laisserez rafraischir comme l'on fait le Vin, à cause qu'en sortant de la Melonniere, ils sont échauffez du Soleil, & se-

roient desagreables à manger, les autres que vous cueillirez à mesure qu'ils meuriront: seront posez sur quelque aix en lieu frais, & servis pour manger selon leur maturité.

Vous laisserez à chaque melon le nœud qui tient à la queuë, avec deux ou trois fueilles pour l'ornement & vous vous garderez bien d'arracher la queuë, car le melon s'eventeroit (comme fait un muid de vin débondonné) perdant toute la plus grande bonté de sa Seve.

Il faut s'assujettir à visiter la Melonniere aux moins quatre fois le jour au temps que les melons meurissent autrement ils se passeroient de meurir & ne seroient si frians, mais mollasses, & pleins d'Eau.

Pour choisir un bon melon, il faut qu'il ne soit ny trop vert ny trop meur; qu'il soit bien nourry, ayant la queuë grosse & court; qu'il provienne d'une Plante vigoureuse, qu'il ne soit hasté par la trop grande chaleur,

qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant & non molasse, sec & vermeil par dedans, qu'il ait le gouſt de Coudran ou Gaudron, qui est vne poix auec laquelle on frotte les cordages des batteaux:

Souuenez-vous de serrer la Graine de ceux que vous aurez trouué bons & les plus hastifs, faites estat particulierement de celle qui est en la partie de dessus depuis le milieu du melon iusques au bout, & la conservez bien, elle est meilleure & plus franche, de trois ans que d'vn.

Les Concombres se sement & élevent sur la mesme couche, & en mesme temps que les melons, ayant auparavant fait tremper la Graine, dans de bon laict de Vache ou de Femme: Il y en a de Blancs & de Verts que l'on nomme Perroquets, c'est pourquoy dés vos premiers fruicts vous vous abstiendrez d'en cueillir quelques-uns des plus beaux, des plus blancs, & des plus longs pour en tirer

la Graine, que vous laisserez meurir sur le pied, jusques à la fin de la plante, qui sera aux premieres Gelées : Car quant aux perroquets, vous les ferez tous manger : d'autant que la Graine des blancs dégenere assez en perroquets.

On les transplante aussi comme les melons, sur couche & en pleine Terre : ils veulent estre beaucoup enrosez pour leur faire pousser quantité de Fruict : On les chastrera des Iets superflus, & de ceux qui n'ont que de fausses fleurs qui ne noüent point.

Ils ne les faut pas tant dégarnir de fueilles que les melons, mais les laisser vn peu couverts, afin qu'ils ayent continuellement de la fraischeur, pour les bien faire grossir en peu de temps. Ie les seme aussi & esleve dans des trous remplis de fumier ainsi que i'ay dit mes melons sans façon, & ils s'y portent fort bien.

Les premieres fraischeurs leur font venir le Meusnier, qui est que les

Fueilles se farinent & blanchissent, cela témoigne qu'ils sont proches de leur fin.

Pour la cueille, elle ne se fera qu'à mesure que vous en aurez affaire, grossissans tousiours, mais aussi s'endurcissans, & la Graine se forme dedans, ce qui les rend plus desagreables au mãger: leur vraye bonté est auparavant qu'ils commencent à jaunir.

Les Citroüilles s'eslevent aussi sur la couche, se replantent comme les melons & concombres, mais plus communément en pleine terre: Vous les placerez en quelque endroit de vostre Iardin assez spacieux, à cause de leurs Iets qui se trainent par fois assez loing sans noüer du fruict: c'est pourquoy vous ne les taillerez ainsi que les melons & concombres, mais vous leur osterez seulement les petits bras, laissant courir le maistre Iet sans l'arrester, d'autant que c'est luy qui porte le beau fruict, vous le conduirez proprement sur terre en forme de

branches laissant des Sentiers pour les biner, sarcler, nettoyer, & enroser dans le besoin.

Pour les replanter, vous ferez des Trous fort éloignez les vns des autres, comme de deux thoises, & mettrez à chacun, deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la plante & les ferez bien enrozer en les replantant.

Leur cueillette est quand elles sont en parfaite maturité, que l'on appelle Aoustées, elles ne se gastent point sur la terre, mais grossissent tousiours, & meurissent de plus en plus.

Aux premieres fraischeurs, on les cueillira le matin, les mettant essuyer en monceau à la chaleur du iour, puis on les serrera en lieu temperé de chaud & de froid, sur des Aix sans se toucher, & sur tout on les gardera de la gelée, car elles seroient entierement perduës, & pourriroient.

Il y a d'vne petite espece de Citroüilles qui noüent leur fruict proche du

pied sans traisner, & en portent quantité, celle-la il les faudra chastrer, & n'y laisser que les plus grosses.

Les Potirons blancs & Colorez, Bonnets de Prestre, Trompettes d'Espagne, Courges, & fruicts semblables, ne demandent autre gouvernement que les Citroüilles, sinon, qu'aucuns veulent estre ramez, & non rampans dessus la terre.

Quant à leur Graine, comme aussi celle des Citroüilles, elle ne se recueille qu'à mesure que l'on dépece les fruicts pour estre mangez, & il la faut bien essuyer, la seicher à l'air, puis l'enfermer de crainte des Souris, qui la mangent comme celle des Melons & Concombres.

Pour replanter avec plus de facilité toutes ces sortes de fruicts de terre; ie trouue fort à propos, qu'ayant fait des trous & les ayant remplis de court fumier ou terras de vieille couche, (ainsi que i'ay dit cy-deuant) on enfonce le poing fermé dans le milieu

foulant le fumier en rond tout autour, & faisant ce trou comme un nid d'Oiseau, puis apres que sur la Couche l'on cerne avec vn cousteau la plante que l'on veut transplanter, & que l'on l'enleve proprement avec les deux mains, que l'on la porte dans ce trou, & que l'on l'asseure de tous costez, (c'est à dire, que l'on foule un peu le Terras tout aurout) puis apres que l'on mette vne Cloche par dessus, & que l'on verse un demy enroseoir d'Eau tout autour pour moüiller le fumier; les premiers jours d'apres, vous les laisserez couverts pendant le grand Soleil, cela raffraischira les Plantes, en attirant l'humidité de dessous, & les empeschera de se flestrir.

Des Artichaulx, Cardons & Asperges.

SECTION II.

L'ARTICHAVLD est un des excellens fruicts de tout le Iardin Potager

Potager, recõmandable non seulement à cause de sa grande bonté, & divers appreſts que l'on luy donne : mais encore pource que l'on prend longtemps du fruict sur sa plante.

Il y en a de deux sortes, de Violets, & de Verts : Les Oeillettons qui sont à costé des vieilles Souches servent de plant, lequel veut estre logé en bonne terre, bien effondrée; fumée, & labourée de deux ou trois labours.

Les Gelées estant entierement passées, au mois d'Avril, l'on plantera ces œillettons, les ayant separez de leur mere auec le plus de racines que l'on pourra, à cause de la facilité de la repriſe, & s'ils sont forts, ils porteront des Pommes dés l'Automne ensuiuant.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, selon la bonté de la terre : car si elle est sablonneuse & legere, il les faudra planter plus prés, si elles est forte, d'autant que les fueilles en viendront plus gran-

des, le Fruict plus gros, & qu'ils jetteront plus de Regains, aussi faudra-il qu'ils soient plantez à une plus grande distance.

Notez que de crainte qu'il n'en manque quelqu'un, vous en mettrez toûjours deux à quatre bons doigts prés l'un de l'autre, d'espace en espace, sous le traict du cordeau; & s'ils reprennent tous deux, vous en pourrez oster un, ou les laisser si vous voulez tous deux, mais ils s'incommoderont.

Ils ne veulent autre culture avant l'Hyver que d'estre labourez par fois, pour empescher l'Herbe d'y venir.

L'Hyver, vous les couvrirez pour les preserver de la Gelée: pour ce faire l'on s'y gouverne de diverses façons, Les uns apres avoir coupé toutes les plantes à un pied prés de Terre, & rassemblé ce qui reste des Fueilles, (comme l'on fait la Chicorée pour la blanchir) se contentent de les butter en forme de grosse Taupiniere; laissant pas-

ser le haut des Fueilles de deux doigts seulement pour ne pas estouffer la plante, & mettent par dessus du grand Fumier, les preservant ainsi de la Gelée, & empeschant que l'Eau des Pluyes n'entre dedans; ce qui les pourriroit: Les autres font des Rayons entre deux rangées, & jettent la Terre en forme de dos d'Asne sur les Plantes, les couvrant à deux doigts prés comme je viens de dire: Et les autres n'y mettent que de grand Fumier autour de chaque Plante, & si ils ne laissent pas de leur faire passer l'Hyver sans peril: toutes ces trois façons sont fort bonnes chacune ayant sa raison pourquoy.

Vous les butterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourrissent: mais aussi prenez garde que quelques fortes Gelées ne vous surprennent, si vous en avez beaucoup à gouverner.

Si vous voulez avoir du Fruict dans l'Automne, il ne faudra que couper

la Tige des premiers qui auront porté du fruict dés le Printemps, pour l'empescher qu'elle ne jette des Regrains; & dans l'Automne, ces forts pieds ne manqueront de jetter de belles Pommes, pourveu que vous les entreteniez bien de Labour, & les enrosiez en leur necessité, & aussi que vous leur ostiez les petits œillettons des costez, qui tireroient toute la substance de la Plante.

L'Hyver estant passé, vous découvrirez vos Artichaux non pas tout d'un coup, mais peu à peu, de crainte que les fraischeurs ne les gastent à cause de la tendresse qu'ils ont, ayant esté estouffez dans la terre: il faudra s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre iours: au bout desquels vous les labourerez, & deschausserez bien, les deschargeant de plusieurs petits œillettons, & n'en laissant a chaque pied que deux des plus forts, pour porte du fruict.

Pour tirer des Cardes d'Artichaux,

vous vous servirez des vieils pieds que voulez ruyner : car il est bon de cinq en cinq ans de planter un nouveau quarré d'Artichaux, à cause que la plante a effritté la terre, & qu'elle ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruicts estans cueillis, vous rognerez les plantes à demy pied prés de terre, & couperez la Tige le plus bas que vous pourrez, les œillettons pousseront de tres-grande force, & estant à trois pieds de haut ou enuiron, vous les lierez auec du grand foarre, sans les serrer beaucoup puis les entourerez de grand fumier : cela les fera blanchir.

Vous les pourrez laisser jusques aux grandes Gelées que vous les cueillirez, & serrerez dedans la Cave, ou autre lieu exempt du froid.

Vous en cueillirez de iour à autre ce qu'en aurez de besoin, commençant par les plus grandes, & laissant les autres qui s'enforciront en peu de temps, ayans toute la nourriture de la plante,

Quant aux CARDONS D'ESPAGNE ils ne sont si delicats à gouverner que ceux d'Artichaux, aussi ne produisent-ils des Cardes si douces, ny si tendres, on les lie de la mesme façon que ceux d'Artichaux pour les faire blanchir.

Ils se sement de Graine & se replantent aussi d'œilletons.

Les fleurs des Cardons, qui sont de petites barbes violettes, estant sechées, à l'Air, servent à faire prendre le Lait, & le caillent comme fait la presure: Les Espagnols & les Languedochiens en usent ainsi.

Les Asperges sa sement de Graine sur une Planche à part, dont la Terre aura esté preparée par plusieurs Labours, & bien fumée, à deux ans on les leve & on les transplante.

Pour les loger, il faut faire des fossez de trois pieds de large, & de deux de profondeur, laissant quatre pieds entre deux fossez pour vuider les Terres, & la jetter également des deux costez,

l'accommodant en dos d'Asne ; puis donner un bon Labour au fonds de vos fossez, y meslant du petit Fumier, & dresser ce Labour bien uny par tout: puis y mettre demy pied de Fumier, & le remplir de bonne Terre, jusques au Niveau du Iardin : par apres vous placerez vos Plantes d'Asperges au cordeau à trois pieds l'une de l'autre mettant deux Plantes ensemble : vous les placerez tout au bord de chaque costé de vostre fossé, & ce d'autant que labourant les sentiers, & par succession les reduisant à pied & demy de l'arge, la Terre se jettera sur la Planche: alors vous pourrez labourer plus d'un bon pied de large de chaque costé de vos Asperges, où la Terre estoit éleuée, & par ainsi vos Plantes jetteront quantité de racines du costé des sentiers,

Quelques Curieux mettent au fonds de leurs Tranchées des Cornes de Mouton, & tiennent comme pour une chose asseurée, qu'elles ont une Sympathie avec les Asperges, qui cause

qu'elles en profitent mieux, j'ayme autant m'en rapporter à ce qu'ils en ont experimenté, que de les contredire.

Pour les Labours, il ne s'en donne que trois par chacun an : Le premier, quand les Asperges cessent de pousser: La seconde, à l'entrée de l'Hyver : Et le troisiéme, vn peu auparavant que les Asperges commencent à pousser : A chaque Labour, vous remplirez, ou rehausserez vostre planche d'environ quatre doigts, y jettant la terre de vos Sentiers, & par dessus, vous y ferez mettre environ deux doigts de haut de fumier de vieille Couche.

Vous ferez au moins trois ans sans couper aucune Asperge, afin que la plante se fortifie, & ne s'essouchisse n'en poussant que de petites: prenant garde aussi qu'aucune plante ne s'éclate par la force du vent, car elle en repousseroit de petites, & s'avorteroit : c'est pourquoy il sera à propos d'y met-

tre un petit paisseau à chacune pour la soustenir.

Si vous estes jusques à quatre ou cinq ans sans en couper, vous en recueillirez d'aussi grosses que de gros Poireaux: apres lequel temps passé, vous en couperez incessamment, laissant les plus petites monter à craine, afin que la plante se fortifie.

Pendant les quatre années que vous ne couperent aucune Asperge, observant à chaque Labour ce que ie vous ay dit: vostre planche se remplira, & vos Sentiers estant deschargez, vous les pourrez labourer, y mettant dessous le Labour, de bon fumier bien gras.

Vous sçaurez que la plante d'Asperge monte tousiours, & qu'apres que la terre de vos Sentiers aura esté jetté dessus les planches, il sera necessaire d'y rapporter des terres, (les dressant sur la planche en forme de Couvercle de Bahut) autrement elles seroient découvertes, & periroient.

Pour cueillir vos Asperges, il faudra oster un peu de terre d'autour de celles que voudrez cueillir, de crainte d'en couper d'autres qui poussent; puis vous les couperez le plus bas que vous pourrez, & prendrez garde d'offenser celles qui sont cachée, car ce seroit autant de perte, & cela ne feroit qu'assouchir les plantes.

A celles que vous verrez qui n'en produisent que de petites, vous n'y couperez rien, afin qu'elles se fortifient; comme aussi vous laisserez monter à graine, celles qui poussent à chaque planche sur la fin de leur saison, d'autant que cela les restaure entierement de toutes les playes que vous leur auez faites, en les dépoüillant de leur Fruict: Vous obserueréz aussi dans les Labours, que si il y en a quelqu'une qui soit venuë de Graine tombée hors de son rang, qu'il la faudra arracher, & ne laisser que les meres Plantes.

Des Choux & Laictuës de toutes especes.

SECTION III.

IL y a de tant d'especes de Choux, que difficilement vous vous resoudrez à en avoir de tous en vostre Iardin : car ils occuperoient une trop grande partie de vostre Terre : c'est pourquoy vous choisirez ceux qui seront les plus agreables à vostre Gouſt, & qui viendront les plus tendres, & les plus faciles à cuire; à cause que la Terre qui les produit, & l'Eau qui les cuit, les rendent ou meilleurs, ou moindres en bonté.

L'on nous apporte des Graines d'Italie, & nous en avons aussi de France : celles d'Italie sont les Choux Fleurs, les Romains, de Veronne, de Milan, les Choux-Raves, les Pancaliers, ceux de Gennes, les Frisez & autres.

De France, nous avons les Pommez de plusieurs sortes, & ceux qui ne pomment point: c'est pourquoy je trouve fort à propos de traiter icy de chaque sorte à part, le plus succintement qu'il me sera possible.

Les Choux-Fleurs comme les plus precieux de tous, seront mis icy les premiers: La Graine nous est apportée d'Italie, & les Italiens la reçoivent de l'Isle de Candie & autres endroits du Levant: ce n'est pas que l'on n'en recueille d'assez bonne en Italie & en France aussi: mais elle ne produit pas de si grosses pommes, ou Testes, & est sujettes à degenerer en Choux Raves, & Navets, partant il sera bon de s'en fournir de la meilleure de Levant, ou par Amy, ou par quelque asseurée intelligence à Rome.

Pour connoistre la bonne Graine (qui est la plus nouvelle) il faut qu'elle soit d'une couleur viue, fort pleine d'huile, bien ronde, & non ridée,

petite, ou desseichée, ce qui la témoigneroit estre vieille . qu'elle soit de couleur brune, & non pas d'un rouge clair, qui feroit paroistre qu'elle n'auroit pas bien meuri sur le pied.

Estant pourueu de bonne Graine, vous la semerez ou à la maniere d'Italie, ou de France : Pour la gouverner à l'Italienne, on la seme dans des Quaisses, ou Bacquets durant la pleine Lune d'Aoust : elle leve promptement de terre, & se fortifie avant l'Hyver ; la Gelée venante: vous mettrez vos Bacquets dans la Cave, ou dans la Serre, jusques aux Renouueau que les Gelées estant toutes passées, vous les replantiez en bonne terre, & par ainsi vous aurez des Pommes belles, blanches, & bien conditionnées ; auparauant les grandes Chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les Pommes soient toutes en leur grosseur, mais peu auparauant ils les arrachent, & les mettant à la Caye, en-

terrant toute la racine, & la tige jusques à la Pomme, les rangeant coste à coste un peu en penchant : là ils s'achevent de pommer, & se gardent fort longtemps, au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les feroit monter à graine.

Les François se contentent d'en avoir à la fin d'Automne, qu'ils conservent pour manger durant l'Hyver : ce n'est pas que quand ils sont faits de bonne heure, qu'il n'y en ait quelques-uns qui ne fassent leurs Pommes vers le mois de Iuillet: mais les autres s'endurcissent par les grandes Chaleurs & demeurent sans profiter faute d'humidité, ne produisans que de petites testes, & le plus souvent point : C'est pourquoy vous en semerez peu sur vostre premiere Couche dans vostre Melonniere, en faisant de petits sillons à quatre doigts l'vn de l'autre, dans lesquels vous épandrez vostre Graine, assez claire pour éviter la confusion, & la recouvrirez de son Ter-

tas : deux ou trois Sillons seront plus que suffisans pour vous en fournir amplement,

Vers la fin d'Avril, quand vos Melons seront hors de dessus la Couche, & replantez : vous pourrez y resemer d'autres Choux Fleurs, (de la façon que ie viens de dire) lesquels feront leurs Pommes dans l'Automne, & seront serrez en lieu exempt de la Gelée, pour estre mangez l'Hyver.

Pour les replanter, vous attendrez qu'ils ayent la fueille large comme la paulme de la main, afin qu'ils soient plus forts : vous leur rognerez le bout du Pivot, & les enterrerez iusques au Collet, c'est à dire que les fueilles de la Cime ne ressortent que de trois doigts hors de terre, ou bien pour m'expliquer plus clairement, vous les enterrerez iusques au dernier nœud d'enhaut, encore faudra-il que vous fassiez dans la terre comme des petits bassins de demy pied de diamettre, & quatre doigts de profondeur, afin que

l'Eau aille directement au pied quand vous les enroserez, estant comme inutile au reste de la terre, où il n'y a aucunes racines.

La vraye distance pour les replanter est de trois en trois pieds, & deux rangs seulement en chaque planche : On soignera à les sarcler & labourer quand ils en auront besoin, jusques à ce que les Fueilles couvrent la Terre, & estouffent l'Herbe qui pousseroit.

Si vous voulez faire des Trous à l'endroit où vous les planterez, & y mesler de petit Fumier comme j'ay dit aux Melons & Concombres, vous en aurez plus de contentement, car ils feront la Pomme de beaucoup plus grosse.

Quand ils commenceront à pommer vous lierez les Fueille auec un peu de Foarre, pour enfermer la Pomme, qui se fortifiera en peu de temps, & se tiendra fort blanche. La Pomme, estant faite vous les arracherez, & les serrerez à la Cave ainsi que les Italiens, où la vous

les

les prendrez pendant l'Hyver.

Tous Choux, (mesmement toute plante telle qu'elle soit) voulent estre entosez soigneusement les premiers jours qu'ils sont replantez, pour leur ayder à la reprise.

Les Choux de toutes les Especes, se semeront sur la Couche des Melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'il germent & levent promptement de terre: il faut faire de petits Rayons en travers de vostre Couche, & les semer assez clairs & non confus.

Dans le mois d'Avril, vous en resemerez d'autres sur la mesme Couche à la place d'ou vous aurez levé vos Melons & Concombres.

Or d'autant que les Oyseaux sont fort appres à manger la Graine lors qu'elle leve de terre, à cause qu'elle porte son écorce au bout de sa Fueille je vous veux enseigner des moyens pour les estranger: L'vn, en mettant quelque Rets pardessus la Couche,

qui soient soustenus à demy pied de haut, L'autre, en faisant de petits Moulinets de Carte, comme ceux dons les Enfans se joüent en courant contre le Vent, & l'autre en en faisant au lieu de Carte auec du bois de Sappin leger, comme de Boëttes à Confitures, & à l'Arbre qui soustiendra les aisles, y mettre quelque petit Grelot: cela empeschera de iour les Oyseau, & de nuict les Mulots: car pour peu de Vent qu'il fasse, ils tourneront & satisferont à vostre intention.

Dans les Couches il s'engendre des Orbecs, & des Courtillieres, qui rongent les Semences, & les Germes, pour les prendre, il faut enterrer dans la Couche quelques petits vaisseaux, comme des Verres à boire, & autres; il les faut enfoncer trois doigts prés du bas que le haut de la Couche, les emplissant d'Eau à deux doigts prés du bord, ces vermines en courant par la Couche tomberont dedans, & se noyeront.

Les Choux à large coſte ne ſeront ſemez qu'au mois de May, à cauſe de leur grande delicateſſe, & s'ils ont aſſez de force pour eſtre replantez au commencement du mois de Iuillet, ils pommeront dans l'Automne : à mon gouſt il n'y a point d'eſpeces de Choux qui égalent ceux-là, car ils cuiſent promptement, & ſont ſi delicats, que les gros cottons fondent en la bouche: ſi vous en mangez à jeun un Pottage, où il y ait peu de pain, il vous laſchera doucement le ventre : & de plus qu'elle quantité que vous en aurez mangé, elle ne vous renuoyera aucuns raports à la bouche : bref c'eſt une eſpece de Choux que ie ne vous ſçaurois trop loüer, pour vous perſuader à en garnir voſtre Iardin, pluſtoſt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez, nous avons ceux de Flandres, qui viennent les plus gros, & deſquels la Pomme éleuée en bonne Terre, peſera quarante liures & au deſſus.

Ceux d'Auberviliers sont extremement francs & delicats au manger.

Il y a une autre sorte de Choux qui sont foüettez de quelques veines rouges, & dont le pied au temps que l'on les replante est tout pourpré; ceux là me semblent les plus francs de tous, car ils pomment tout prés de Terre jettent peu de Fueilles avant que de pommer, & se serrent de telle façon, que la Pomme est toute platte par dessus.

Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans vostre Iardin pour la necessité en certaines maladies.

Il y a encore d'une autre espece de Choux extrémement musquez qui ne font qu'une petite Pomme, mais ils sont beaucoup à priser à cause de leur bonne odeur.

Les Choux Tendres ou Blonds, ne se sement qu'au mois d'Aoust, pour estre replantez un peu avant l'Hyver, où ils s'accroistront & vous fourni-

ront pendant tout l'Hyver, particulierement les jours des fortes Gelées, qui les attendrissent & les rendent tres-agreables au manger.

L'on replante aussi de toutes les especes de Choux d'Italie, & les Pancaliers sont les plus estimez, à cause de leur bon gouſt parfumé.

Pour replanter toutes sortes de Choux, la Terre estant profondement labourée, & bien fumée sous le labour, vous formerez des Planches de quatre pieds de large, & à un pied prés du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur large de demy pied, revenant à rien par en bas, comme une raye de Terre à Bled labourée de nouueau : dans ce rayon, vers la fin du jour, en beau temps, vous ferez des trous avec le Plantoir, & planterez vos Choux jusques au Collet des plus tendres Fueilles, en rognant le bout du Pivot, Vous les espacerez à distence convenable selon qu'ils grandissent & esta-

lent : puis les ferez enroser soigneuse-ment, répendant l'Eau dans cette Rigole seulement, d'autant qu'il est superflus d'enroser toute la Planche.

L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quarrez entiers, & particulierement les Blonds pour geler : mais cela n'est si commode que par planches pour la facilité de l'enrosement : joint aussi que chaque Planche distinguera plus facilement les especes que vous mettrez chcune à part.

Vous serez soigneux d'oster toutes les Fueilles mortes des Choux pour plus de propreté : & pour éviter la mauvaise odeur qui provint de la corruption des Choux, & aussi que cette pourriture accueille beaucoup de Vermine, comme Limats, Grenoüilles, Crapaux, & autres qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos Pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'une qui voulut monter à Graine : vous arra-

cherez la planté à demy, ou bien marcherez sur le Tronc faisant pencher le Chou sur le costé, cela empeschera qu'il ne graine si tost, & vous donnera le temps d'estre mangé en le prenant des premiers : ou bien vous les leverez proprement auec la motte de terre qui tiendra à la Racine, & les porterez dans la Cave ou la Serre : là vous les rangerez coste à coste les plus pressez que vous pourrez, puis vous les couurirez de Sablon iusques à la Pomme, cela les conseruera, & fera encore grossir ainsi que les Choux-fleurs.

Pour la Graine, vous reseruerez de vos plus beaux Choux, en les replantant à l'abry des Vents d'Hyver, pendant les grandes gelées, & les couvrant auec des pots de terre, & du grand fumier pardessus : Vous les découvrirez parfois dans le temps doux, & quand il fera Soleil, pour les revigorer ; estant soigneux de les recouurir la Nuict, peur d'estre surpris de quelque Gelée.

Vous en mettrez d'autres dans la Serre, les pendant la Racine en haut quelque quinze iours, afin que toute l'Eau qui peut estre entre les Fueilles s'égoutte, car elle les pourroit, lequel temps estant passé, vous les enterrerez (ainsi que ie viens de dire) jusques au renouveau, que vous les replanterez pour en tirer la Graine.

Pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter ou les laisser en leur place, ils souffriront l'Hyver, & grainneront de bonne heure.

La Graine estant meure, ce que vous reconnoistrez quand les premieres Gousses seront seches, & s'ouvriront d'elles-mesmes : alors vous l'arracherez doucement, la tirant par la Tige, & l'accotterez à vostre Contre-Espalier, pour là s'achever de meurir, & seicher : Il est bon de l'y attacher avec quelque brin d'Ozier, de crainte que le vent la jettant par Terre n'en fasse écosser beaucoup.

Dans

Dans le mois d'Aoust vous semerez des Choux à Pomme sur quelque Planche à part, pour là leur laisser passer l'Hyver en forme de Pepiniere, jusques au Renouueau que vous les replanterez en la maniere que j'ay dite cy deuant, & c'est le moyen d'auoir des Pommes de tres bonne heure, si l'on est soigneux de les biens gouverner.

Il y a plusieurs petits Animaux qui rongent & endommagent les Choux, tant en leur jeunesse, qu'en leur accroissement, comme les Ticquets, qui sont une petite espece de Mousche verte qui saute, les Limats, Fourmis Puceons, & autres, le seul remede, que j'y trouue est le frequent enrosement, qui les estrange, ou fait mourir, car durant la grande secheresse on voit perir iournellement les Choux, par l'importunité de ces Animaux.

Il fait bon semer des Choux, à toutes les Pleines Lunes des mois, pendant tout le beau temps: afin de remedier aux desordres que ces petites be-

ſtioles vous font.

Il y a des Choux curieux qui portent pluſieus pommes ſur vne meſme Tige, mais ils ne ſont ſi delicats que les autres.

Quand vous aurez couppé les teſtes de vos Choux, ſi vous ne voulez en arracher le Tronc, il vous repouſſera de petits Rejets, que les Italiens appellent *Broccoli*, & les François des Broques, elles ſe mangent ordinairement en Careſme en la Purée, & en Entremets, ſur les meilleures Tables, celles qui viennent ſur les Choux Romains ſont les meilleures.

Des Laictues, il s'en trouue preſque d'autant de ſortes que de Choux, c'eſt pourquoy j'ay mis ces deux plantes en meſme Chapitre.

Nous avons pour celles qui pomment, les Cabuſſes, celles à pluſieurs Teſtes ſur vn meſme pied, celles à Coquille de pluſieurs ſortes, que l'on appelle à la Capucine, ou Rouges, & celles de Gennes.

Les autres qui ne pomment point,

comme les Frisées, & la Romaine, & d'autres encore qu'il faut lier pour les faire blanchir, qui sont la Laictuë à fueilles de Chesne, ou Royale, & les Chicons.

Elles se sement pendant toute l'Année, excepté l'Hyver: car depuis que vous commencez à en mettre sur Couche jusques à la fin du mois d'Octobre, vous en pourrez eslever.

Pour les faire bien pommer il ne gist qu'à les replanter à demy pied, ou un peu plus l'une de l'autre, & les moüiller beaucoup: particulierement à onze heures pendant le commencement de la grande Chaleur.

Celles de Gennes sont à preferer à toutes les autres, à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'Hyver sur terre estant replantées, où vous en pourrez prendre pour les Pottages, & aussi qu'elles vous donnent des Pommes dés la fin d'Avril.

Pour celles qui ne pomment point; il n'y a qu'à les semer, & à mesure qu'elles croistront les esclaircir (c'est

à dire oſter le trop) afin de donner lieu à celles qui reſteront de pouvoir s'eſlargir, & augmenter, aucuns les replantent, mais c'eſt ſe donner trop de peine, pour une plante ſi facile à éleuer.

Les Royales, Romaines, & Chicons, ſe veulent replanter fort éloignées les uns des autres: & quand vous verrez que leurs plantes couuriront toute leur terre: alors par vn beau temps, non pluvieux, & la Rozée du matin eſtant eſſuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par eſtages, auec du Foarre long: & ce à pluſieurs repriſes, c'eſt à dire) en ne les liant pas toutes comme elles ſe rencontrent ſous la main, mais choiſiſſant les plus fortes les premieres, pour donner de l'Air aux plus foibles, cela fera auſſi qu'elles vous durerõt plus long-temps les premieres eſtant blanches auparavant que les derniers ſoient liées.

Si vous deſirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par deſſus chaque plante un pot de terre,

semblable aux Cruzets des Orphevres, & les couvrirez de fumier bien chaud, cela les fera blanchir en fort peu de temps.

Pour la Graine de Laictuë de toutes les sortes, elles est fort facile à recueillir, à cause que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit de celles qui auront esté semées les premieres: vous les arracherez quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs passées & les accoterez tout de bout contre les Lates de vos Contr'Espaliers, les laissant meurir, & dessecher huit ou dix iours: puis estant bien seche vous la froisserez entre les mains, la nettoyerez de sa basle, & la serrerez mettant chaque espece à part.

Des Racines.

SECTION IV.

LEs Bettes-Raves comme les plus grosses seront mises en teste de ce Chapitre, elles veulent estre placées en bonne terre, bien fumée, & bien effondrée, pour produire leurs Racines bien longues, grosses & non fourchuës : car si elles ne trouuent le fonds de la terre à leur gouſt, elles s'élargiront assez, & grossiront par la teste, mais dans le milieu il s'y fait un trou qui profonde bien avant, les rendans dures, & pleines de filets, perdant beaucoup de leur couleur rouge, ce qui fait que l'on les mesprise, C'est pourquoy si vous ne voulez faire effondrer vostre Iardin, craignant la despence, vous ferez au moins bescher deux Labours l'un sur l'autre, en la maniere que ie vous vais enseigner, qui n'est qu'un diminutif de

l'effondrement.

Il faudra beſcher une Orne toute de la longueur du Carré ; d'vn bon pied de profondeur, & de deux pieds de large, en jettant la terre toute d'un coſté : puis beſcher un ſecond Labour dans ce meſme foſſé, le plus profond que l'on pourra ſans en ſortir la terre : par apres y mettre enuiron quatre doigts de haut de bon fumier bien gras, comme celuy que l'on tire de deſſous les Vaches & Moutons, pendant que l'on ne les aſſourre point puis beſcher une ſeconde Orne, jettant la premiere Littiere ſur ce fumier par apres beſcher la ſeconde Littiere, & jetter ſur ce ſecond Labour comme j'ay dit cy-deſſus, & en continuant de la meſme façon, juſques au bout de voſtre Carré : la derniere Orne demeurera baſſe d'une Littiere, à quoy vous aviſerez de trois moyens lequel vous agréera le plus, & qui vous ſera à moindre deſpence pour la remplir, ou d'y faire porter les Terres que vous aurez tirées de la premie-

re Orne: ou de les faire rattirer: pour mettre vostre Carré de Niveau: ou de laisser ce fossé vuide, pour y jetter toutes les Sarclures du Iardin, afin que la elles se consomment en fumier, reservant à rendre vostre Aire égale, à mesure que les Labours se donneront.

Cette façon de menagement, est ce que ie vous ay voulu dire cy-devant, à la premiere Section du premier Traicté, quand j'ay parlé de l'effondrement de la terre, ou j'ay promis une maniere pour ameliorer vostre Iardin à moindres frais, laquelle j'estime assez suffisante, pour eslever toutes sortes d'Herbes Pottageres, & Legumes.

L'Hyver estant entierement passé, vous semerez vos bettes-Raves, ou par planches en faisant des Trous avec le plantoir à quinze poulces l'un de l'autre, & laissant choir dans chacun trois Grains de Graine: ou en confusion pour replanter: celles qui ne se replantent point sont sujettes à estre fourchuës, mais celles que l'on replante viennent ordinairement plus

longues, & plus belles, d'autant que l'on ne choisit que le plus beau Plant.

Pour les replanter : vous obserue-rez la mesme chose que j'ay dite aux Choux, reserué qu'il ne faut pas leur rogner le Pivot.

Vn peu auparavant les Gelées : vous les tirerez de Terre ; & les mettrez dans la Serre, enterrant toute la racine dans du Sablon iusques au Colet, les jonchant coste à coste, un peu en pen-chant, & jettant un lict de Sablon par dessus: puis remettrez un autre lict de Bettes-Raves, puis un lict de Sablon & en continuant jusques à la derniere, elles s'y conserveront tres-bien, les prenant là à vostre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des costez par élection.

Pour la Graine, vous reserverez des plus belles racines, & des plus lon-gues, que vous enterrerez comme les autres, pour au Printemps les plan-ter, en quelque endroit vuide de vostre Contr'Espalier : d'autant que vous y pourrez arrester son montant, que les

Vents renuerseroient à cause de sa trop grande hauteur, & charge, s'il n'estoit soustenu : si vous n'aymez mieux les metant en quelque planche, les appuyera avec des pieux bien forts

La Graine estant meure, vous arracherez les plantes, les lierez à vos Contr-Espaliers, afin qu'elles s'achevent de meurir, & sechent plus facilement : vous la froisserez legerement entre les mains & la ferez bien secher auparavant que de la serrer de crainte qu'elle ne se moisisse.

Les Carrottes, & Panets se gouvernent comme la Bette-Rave, ils ne sont si tendres au froid, passant aysement l'Hyver dans la terre sans se gaster jusques au renouueau qu'ils montent en Graine, & ne vallent plus rien à manger : vous en tirerez de terre pour vostre prouision pendant l'Hyver, lesquels vous serrerez comme les Bettes-Raves.

Il y a des Carottes de trois couleurs, de jaunes, de Blanches, & de rouges ; Pour en eslever de belles, il

faudra fumer la terre, & la preparer par bons Labours durant l'Esté, au mois d'Aoust vous les semerez la Lune estant en son Decours, elles leveront avant l'Hyver, & en serclant les mauvaises herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confusion, d'autant qu'il n'est besoin de les trasplanter comme les Bettes-Raves : on les seme aussi au renouveau & ces dernieres semées ne montent pas en Graine dés la mesme Année, ains se gardent pendant tout l'Hyver les serrant comme les Bettes Raves.

Les Salsifix qui se cultivent dans les Iardins sont de deux especes, il y en a qui fleurissent Violets, ce sont les communs : & d'autres Iaunes, ceux-cy sont les Salsifix d'Espagne, que l'on nomme Scorsonere, ils sont differens de Fueillage, aussi bien que de Fleur : car les Violets ont la Feulle semblable au petit Plantin à cinq nerfs, & les jaunes l'ont beaucoup plus large.

Ils se sement en deux temps, au Re-

nouueau, & quand ils deffleuriſſent, laiſſant envoler leur Graine: pour plus grande Propreté & commodité on les ſeme en Rayon ſur des Planches, quatre Rayons à chaque Planche: Quand ils monteront en Fleur, il faudra entourer la Planche auec des pieux, & une Latte ou deux en forme de Contr'Eſpalier, de crainte que les Vents ne les renverſent par terre, au prejudice de la Graine: Les communs fleuriſſent pluſtoſt que ceux d'Eſpagne.

Pour recueillir la Graine, il faut quatre ou cinq fois le iour viſiter vos Salſifix, car elle s'épanoüit comme un Piſſenlict, & s'envole: C'eſt pourquoy l'on prendra garde auſſi-toſt qu'elle ſera épanoüie, de ramaſſer toutes les barbes, & les tenant du bout des doigts en arracher la Graine, que vous mettrez à meſure dans quelque pot de terre, qui ſera touſiours proche de la planche, pour éviter à la porter ſerrer dans le logis, à chaque viſite que vous y ferez, & le couvrirez de quelque Thuile, de crainte qu'il ne

pleuve dedans, & que vostre Graine soit moüillée.

Des Raves il s'en trouve de trois especes, La Rhée, ou Rabbe, ou gros Raifort, la Rave-Noire, & le Petit-Raifort, qui est celle que l'on mange ordinairement à Paris.

La Rabbe ou Rhée se seme tout le long du mois de Iuillet jusques à trois fois, afin que si les unes ne rencontrent le temps propre, les autres y puissent suppléer : la terre Sablonneuse bien amendée, labourée de trois Lobours, est ce qu'elle desire pour devenir bien grosse : il y en a qui par leur grosseur, égalent un pain de deux sols, on les tire de terre auant les gelées, & sont conservées en lieu exemp du froid comme les Navets.

Pour recueillir la Graine, il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre, elles y passeront l'Hyver & graineront en la saison: le plus certain est d'en replanter des plus grosses, à l'issuë des fortes Gelées.

Les Raves-noires ne sont pas beau-

coup à priſer, elles ſe veulent gouverner comme les petits Raiforts.

Les petites Raves ou Petits-Raiforts, ſe ſement à toutes les Decours de la Lune, depuis que vous commencerez voſtre premiere Couche, juſques au mois d'Octobre : on les accommode diuerſement, car ſi vous les voulez avoir belles ; claires, nettes & bien longues : il faudra dans le temps que vous ſemez vos Melons, en quelque endroit de voſtre Couche (alors qu'elle aura encore de la chaleur) faire des trous de la hauteur de voſtre doigt, diſtans de trois poulces l'un de l'autre : & dans chaque trou, y laiſſer choir deux graines de Raves, metant un peu de ſablon pardeſſus, en laiſſant le trou tout ouvert, elles s'accroiſtront de la hauteur de voſtre doigt, pardeſſus ce qu'elles euſſent fait, ne pouſſant leurs premieres fueilles, qu'apres qu'elles ſeront montées au niveau de la Couche.

Quand vos Melons ſeront replantez, vous en pourrez ſemer ſur la Cou-

che, & aussi en pleine terre, les mettant par rayons.

Pour la Graine, vous laisserez monter des premieres semées, & la cueillirez quand vous verrez les gousses d'en bas s'ouvrir & laisser aller leur Graine: Vous la mettrez (comme les autres que i'ay dit) le long de vos Contr'Espaliers, pour la faire secher, & là s'acheuer de meurir: La meilleure Graine que nous ayons vient de ces Hortillons d'Amiens, qui en élevent de tres-bien conditionnée dans leurs Marais: à la leuée, il semble qu'elles ne seroient pas bien franches: mais à la quatre ou sixiéme fueilles, elles se fortifient merueilleusement, moyennant que l'on ne neglige de les enroser.

Des Navets il y en a plusieurs especes que je ne particulariseray point, je diray seulement que les petits sont les meilleurs & les plus agreabels au goust, les autres estans mollasses & ayans moins de saveur.

On les seme en deux temps, au Renouveau, & dans le commencement

de Iuillet; toute la difficulté qu'il y a, c'eſt de bien prendre ſon temps; car s'il eſt trop pluvieux, la Graine creve, & ne germe point; s'il eſt trop ſec elle ne leve point: c'eſt-pourquoy voyant qu'une ſemaille aura manqué, l'on rebinera le gueret, & on le reſemera tout de nouveau: Quand ils ſont levez, meſme quand ils ont deux ou quatre Fueilles, ſi le temps eſt trop ſec, les Ticquets, & Puceons les mangent, & c'eſt à recommencer: C'eſt-pourquoy voyant qu'une ſemaille aura manqué, faudra recommencer comme je viens de dire.

Pour eſtre bons, il ne faut pas qu'ils ſoient plus de ſix ſemaines dans Terre: autrement ils deviennent vereux, ſe deſſeichent, & ſont deſagreables à manger eſtant pleins de filets.

On les ſerre pour l'Hyver dans la Cave, ou autre lieu exempt de la Gelée, ſans autre ſoin que de les mettre en monceau, ou par Bottes.

Pour la graine, il faut choiſir des plus beaux, plus longs, & plus clairs, leſquels on remettra en Terre au Renouveau:

nouveau, & l'on arrachera la Plante, quand on verra les premieres Gousses s'ouvrir estant bien seche, on la brisera entre les mains sur vn drap, luy laissant passer le reste du iour au grand Soleil, pour en dessecher toute l'humidité, puis on la nettoyera & serrera en lieu temperé.

Le Persil sera mis aussi entre les Racines, quoy que sa Fueille soit estimable, nous servent en plusieurs Mets & tenant lieu d'Espice.

Les gelées estant passées, vous semerez le gros & petit persil, le Pennaché, & Frisé, en terre labourée profondement & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses Racines: Il se seme par rayons sur des Planches, quatre rayons à chaque Planches: puis la terre estant rabbatuë dans les rayons, & le gueret bien redressé: vous mettrez sur chaque Planche, enuiron de la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille Couche, tant pour amender la terre, que pour empescher que la pluye ou les

enroſemens ne la battent, & ne la faſſent crevaſſer.

Vous couperez de la Fueille quand vous en aurez de beſoin, ſans que la Plante en puiſſe ſouffrir aucun detriment, ſi ce n'eſt celles que vous voulez conſerver pour avoir de groſſes Racines auſquelles vous ne couperez rien, car cela les feroit avorter, il ſuffit de les bien ſarcler & biner, on les laiſſera dans la Terre, & l'on n'en prendra qu'au beſoin, à cauſe qu'elles groſſiſſent toûjours, meſme durant l'Hyver, vous en leverez pourtant ce que vous croirez en avoir affaire, de crainte que la Terre ſe trouvant ſeellée par la Gelée vous n'en puiſſiez auoir dans la neceſſité.

Pour la Graine, vous en laiſſerez monter quelque bout de Planche, & ne l'arracherez que tout ne ſoit meur, la laiſſant ſecher comme les autres.

Les Cheruis viennent de Graine, & de Plante, mais meilleures de Plante, que de Graine, l'on ſe fournit ordinairement de celles de Troyes en

Champagne, comme estant les plus delicates.

Pour les planter, il faut au Renouveau en Terre bien beschée, & bien fumée, faire des perits Rayons quatre à chaque Planche, de deux doigts de profondeur, puis avec le Plantoir faire des Trons à six poulces l'un de l'autre, & dans chaque Trou y mettre deux ou trois jeunes œilletons que vous prendrez aux vieilles Plantes & estre soigneux de les enroser en leur commencement.

L'on en tire de Terre à mesure que l'on en a affaire, laissant le surplus qui grossira toûjours.

Les Raiponces, quoy que ce soit une Plante bien agreable au Goust, & que s'appreste pour estre mangée en plusieurs façons, neantmoins je ne m'arresteray point à dire la maniere de la gouverner, d'autant que l'on se contente des sauvages, sans se donner la peine d'en cultiver.

Les Taupinambours, ou Pommes

de terre, sont des Racines rondes, qui viennent toutes par nœuds, & que l'on mange dans le Careſme en forme de fonds d'Artichaux, ils ne veulent pas grande culture, & pourueu qu'ils soient replantez en bonne terre: ils profiteront abondamment.

On les seme de Graine, & on les plante aussi de racines : ils portent des Fleurs comme de petits Soleils, dans lesquels se recueille quantité de Graine.

De toutes les sortes d'Herbes Pottageres.

SECTION V.

NOus commencerons par la Bette-Blanche ou Poirées comme par la plus grande de toutes les Herbes Potageres, & de laquelle on tire plus abondamment que de pas une autre.

La bette-Carde (ainsi la nomme-

rons-nous à l'himitation des Picards, qui meritent veritablement l'honneur d'estre appellez les meilleurs, & les plus curieux Iardiniers pour les Pottages, que tous les autres de toutes les Prouinces de France, car soit que la terre, ou le Climat, y contribuent beaucoup, ou que ce soit par leur industrie, & travail, leurs Herbages sont tout d'une autre grandeur, & largeur qu'aux autres endroits: car pour la Carde de Bette, i'en ay veu chez eux de huict Poulces de large, ou peu moins, & de longueur, & espoisseur convenable à sa largeur) se seme au renouveau, les Gelées estant entierement passées, & quand elles auront fix Fueilles, vous les replanterez en terre qui aura esté profondement labourée dés l'Automne, & meurie par les Gelées durant l'Hyver: Avant que de les replanter, on portera force fumier sur la terre, & la relabourera-on mettant le fumier au fonds de la Iauge, puis les ayant tirées de leur Pepiniere, on leur rognera le Pivot, & on les replantera

par Planches, deux rangs seulement à chaque planche, & à trois pieds l'une de l'autre, faisant comme un petit Rayon ainsi que jay montré cy-devant, à la maniere de replanter toutes sortes de Choux, ce que je ne repeteray point icy pour éviter prolixité.

Si vous voulez qu'elles aboadent en belles Cardes, vous soignerez à les bien biner sarcler, & enrofer, quand vous reconnoistrez qu'elles en auront necessité.

Pour les cueillir, vous ne les couperez pas, mais les arracherez de leur Plante, en les tirant un peu de costé, cela n'offensera en aucune façon la Souche, au contraire elle grossira les restantes, & reparera sa ruyne en fort peu de temps.

Vous ne replanterez pour Cardes celles que trouverez vertes, car elles degenerent.

L'on ne semera pendant tout l'Esté, pour en avoir de tendres à mettre au

Potage, ou pour la Farce, & auſſi à la fin d'Aouſt, auſquelles vous laiſſerez paſſer l'Hyver en forms de Pepinsere. & au Renouveau, vous les replanterez pour avoir des Cardes toutes des premieres.

Il y a des Bettes-Cardes qui ſont ronges : mais ſi vous en voulez avoir que ce ſoit pluſtoſt par curioſité, que pour voſtre uſage, car elles ne ſont les Cardes que petites, & eſtant cuittes perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant paſles, ce qui fait qu'elles ne ſont ſi agreables au manger, ny à la veuë, que les Blanches.

Pour la Graine : vous en laiſſerez monter des plus blanches, & plus larges, ſans leur arracher aucunes fueilles, vous arreſterez le montant à quelque bon Pieu, de crainte que ſa trop grande charge ne le face abbatre, au préjudice de la Graine, qui pourriroit au lieu de meurir.

Deux Plantes au plus ſuffiront pour vous en fournir amplement, vous l'ar-

racherez par un beau-temps, (quand vous jugerez qu'elle sera meure par la couleur jaune qu'elle prendra,) & la laisserez bien secher : puis la froisserez avec les mains sur quelque nappe, la nettoyerez de toute ordure, & la ferez encore bien secher, de crainte qu'elle ne moisisse : car comme elle est spongieuse, aussi bien que celle de Bettes-Raves, elle gardera longtemps son humidité.

Il y a vne petite espece de Bettes, que l'on nomme Arroche, ou Bonne-Dame, qui est fort agreable au manger, rendant le Potage tres-beau, & qui porte son Bœure d'elle-mesme, il y en a de deux couleurs, de jaunes & de rouges : la jaune est la meilleure, elle veut pareille culture que la Bette-carde, & vient bien sans estre replantée, suffit qu'elle soit sarclée & binée dans le besoin.

Il y a plusieurs especes de Chicorées Franches qui sont differentes en Fueillage, & en grandeur, mais pourtant semblables au Gouſt, & qui se

se gouvernent toutes d'une mesme façon.

Elles se semeront au renouveau, & dans le grand Esté; quand elles auront six Fueilles, on les replantera en terre bien amendée, à la distance de dix-huict poulces l'une de l'autre, en leur rognant le Pivot: Lors que par leur accroissement elles couvriront toute la terre, il les faudra lier à la maniere que j'ay dit cy-devant au traitté des Chicons: qui est de les lier non pas toutes à main, c'est à dire fortifier les autres: je vous y renvoye, afin d'eviter les redites; c'est en la Section troisiéme de ce second Traitté, en l'article des Laictuës, où vous verrez aussi la maniere de les blanchir promptement, avec des pots de terre.

La Chicorée se blanchit encore d'une autre sorte; durant les grandes chaleurs, quand vous verrez qu'au lieu de se pommer, elles voudra monter à Graine, vous creuserez la terre à costé de la Plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans terre, ne laiss-

sant sortir que le bout des Fueilles ; elle se blanchira en fort peu de temps & cela l'empeschera aussi de monter à graine.

Pour la plus grande propreté, il est bon de les lier auparauant, afin que la terre ne tombe pas entre les Fueilles, ce qui donneroit tant plus de peine à les bien laver avant que de s'en servir.

Vous observerez de les coucher toutes d'un costé, les unes sur les autres, comme elles ont esté plantées : commençant par celles du bout de la planche, & en continuant couchant les secondes sur les premieres, les troisiémes sur les secondes, & ainsi par tous les rangs jusques au bout.

Ie trouue encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'Hyver, La premiere est, qu'à l'entrée des Gelées, vous les lierez à l'ordinaire, puis au bout de huict ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura seruy à élever vos semences, faisant un petit rayon en trauers la Couche, de la hau-

teur de vostre Plante, qui sera de huict poulces ou enuiron commençant par vn bout : vous coucherez dedans vos plante coste à coste, se touchant l'une l'autre sans se passer pourtant, & un peu en penchant : cela fait, vous les couvrirez du petit fumier de la mesme Couche, en faisant un autre rayon pour vne seconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme un premier, & ainsi en continuant, autant que vous aurez de plantes, par apres, vous couvrirez le tout enuiron la hauteur de quatre doigts de bon fumier chaud, tout recentement tiré de l'Escurie, & en peu de temps elles blanchiront : si vous voulez les couvrir de quelques Paillassons, en forme de Toict, pour les preserver des grandes Pluyes, elles dureront fort longtemps sans se pourrir : Quand vous en voudrez prendre pour vostre vsage, vous commencerez par les dernieres qu'aurrez enterrées, & prenant tout à main sans distinction, vous les tirerez de rang, & sur le [illegible]

meſme, les épluchercz du poury, où de ce qui ſera noircy par le fumier, auant que de les mettre dans la Corbeille, pour les porter à la Cuiſine.

La ſeconde maniere de les conſerver plus longtemps, ſera de les enterrer comme deſſus par rayons, dans le Sablon à la Cave, leur mettant la Racine en haut, de crainte que le Sablon ne grille entre les Fueilles, & qu'il ne s'en trouue dans les plats, quand on vous la ſeruira: Il n'eſt pas neceſſaire d'y mettre du fumier par deſſus, pourveu que le Sablon couvre la plante de quatre doigts de haut: il ſuffira, & quand vous les tirerez pour voſtre vſage, auant que de les dreſſer vous les ſecoüerez bien la racine en-haut, pour faire tomber tout le Sablon, qui pourroit eſtre aux fueilles: vous les prendrez auſſi toutes à main, comme elles ſe repreſenteront dans leurs rangées.

Il y a de la Chicorée qui ſe ferme d'elle-meſme ſans eſtre liée, qui eſt d'une fort petite eſpece, mais beau-

coup estimable pour sa bonté.

Quand à la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, & particulierement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mesme, & se pommer sans estre liées, vous la Laisserez bien meurir, mesmement passer de meurir, car elle ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres, au contraire, quand apres estre bien seche, vous la porterez sur l'Aire de la Grange: encore aurez-vous assez de peine à la tirer de dedans les nœuds, à grands coup de Fleau:

De l'Endiue ou Chicorée Sauvage, il y en a qui fleurit bleuë & d'autre blanche, elle se gouuerne comme la Franche, & avec moins de peine, la semant dans vn petit rayon, & la sarclant, binant, & esclaircissant en saison.

Pour la blanchir: on la couurira de fumier moyennant chaud, elle se tire de terre au commencement des Gelees, & la serrer dans le Sablon à la Cave comme les autres Racines

mais avant que de l'y mettre, il faut qu'elle soit presque blanche: sa racine est beaucoup estimée, & j'ay douté si ie la devois mettre au rang des Racines, mais j'ay jugé plus à propos de la placer auec la Franche à cause de la conformité qu'elles ont, tant à l'accroissement, qu'à la façon de grainer.

De l'Ozeille, nous en avons de plusieurs especes, qui sont la grande, ou l'Ozeille à la Mequenne, ou à la Paresseuse, d'autant qu'une seule fueille, peut suffire pour vn potage, attendu qu'elle est d'une si prodigieuse grandeur, qu'elle a des fueilles qui ont jusques à sept poulces de large, & quinze ou dix-huict poulces de long: c'est vne espece que l'on a apportée des Pays-bas, i'en ay eu des premiers.

La Seconde espece, est semblable à la patience.

La troisiéme, est celle qui ne porte point de Graine, mais de qui la plante s'élargit dans terre, en produisant de petits lettons à costé, desquels on se

sert pour plant.

La quatriéme, est celle que nous avons en vsage il y a si longtemps.

La cinquiéme est la ronde, grande, & petite, dont on en tire du plant de certaines trainasses qu'elle fait, qui couvrent toute la terre, & par des Rejettons qui sont autour de la plante que l'on partit en petites Touffes, pour en faires d'autres Planches.

La sixiéme est la Saurelle, ou Sauvage, qui se trouue dans les hauts prez, que l'on ne prendra la peine de cultiver dans les Iardins.

Il y en a une septiéme fort petite qui a la fueille en Tressie, que l'on nomme Alleluya.

On seme la Graine de toutes celles qui en portent à l'issuë des Gelées, par petits rayons, quatre à chaque planche : Vous soignerez qu'elles soient bien sarclées de toutes les Herbes qui les estouffent, quand elles seront un peu fortes, vous les esclaircirez afin qu'elles en profitent mieux & de ce qu'arracherez vous en ferez

d'autres planches: mais le meilleur eſt, ſi vous en deſirez replanter, de prendre du plus fort Plant, & au commencement de l'Automne, ou au Printemps, en faire des planches à part, elles viennent bien d'une façon & d'autre, durent fort longtemps en leur bonté, meſme iuſques à dix, ou douze ans: apres leſquels, il ſera bon d'en replanter ailleurs, d'autant que la terre s'ēnuye d'eſtre toûjours chargée d'une meſme plante, & ſe plaiſt en la diverſité: joint auſſi que les racines s'entrepreſſant les unes des autres, ne trouvent pas de ſubſtance ſuffiſante pour leur entretien.

Elles ſe veulent labourer au moins trois fois l'An, & à chaque fois on arrache toutes celles qui par quelque graine tombée ſont hors de leur rang, & on coupe toutes les fueilles, puis on couvre la planche de petit fumier court & de crottins de Pigeon & Poule, on chaſtre auſſi les Trainaſſes à la Ronde.

Pour la Graine, elle eſt facile à re-

cueillir en celles qui en Portent : car le plein Esté venu elles montent, & quand vous verrez qu'elle sera meure, vous couperez les Tiges prés de terre, puis estant bien sechée, elle quittera facilement ses bourses : vous la nettoyerez bien, & la serrerez.

La Patience sera gouvernée comme l'Ozeille, c'est une Plante qui n'est si delicate au manger, neantmoins vous ne laisserez d'en auoir quelque planche, afin que vostre Iardin ne manque d'aucune chose.

La Bourrache se seme au renouveau, comme les autres Herbes, & se peut laisser dans terre, sa Racine supportant les Gelées, & repoussant au printemps : Les Maraischers de Paris, arrachant toute la Plante & en sement plusieurs fois durant l'Année, à cause qu'elle en est plus tendre.

Pour son gouvernement, il suffira de la biner legerement, & la bien sarcler

Pour la Graine ; vous laisserez monter des plus belles Plantes, &

soignerez à la recueillir, car elle tombe facilement.

La Bugloſe ſera gouuernée tout de la meſme façon que la Bourrache.

Le Cerfueil outre celuy qu'il faudra ſemer ſur Couche pour compoſer les petites Sallades, à la ſortie de l'Hyver : il ſera bon de mois en mois, d'en reſemer de nouueau (quoy que peu) à cauſe qu'il en ſera plus delicat, que quand il eſt vieil ſemé.

Vous en laiſſerez monter à Graine quelque bout de planche, qui ſuffira pour vous en fournir amplement, & la laiſſerez bien meurir ſur le pied, puis vous l'arracherez, ou couperez & la ſecherez parfaitement, avant que de la ſerrer.

Il y a vne autre eſpece de Cerfueil d'Eſpagne qui ſe nomme Mirrhis Odorata : ſa fueille reſſemble toute à la Ciguë, elle eſt fort agreable au Gouſt, ayant ſon parfum ſemblable à l'Anis-vert, & encore plus agreable en la maſchant peu.

Au renouveau quand de ſa vieille

Tige il pousse son Iet, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par dessus pour l'estouffer, afin d'estre mangé en Salades : il est de beaucoup plus agreable que le Persil de Macedoine, ny que le Scelery d'Italie ; on le semera aussi-tost que l'on aura recueilly sa graine en quelque endroit à part, & on ne labourera en aucune façon, tant qu'il soit léué : mais on le sarclera seulement à mesure que l'Herbe y poussera, il est parfois vne année sans sortir de Terre, ce qui arriue quand on le seme au renouueau.

Pour la graine vous la cueillirez en sa saison, & la gouvernerez comme les autres.

Le Persil de Macedoine sera ménagé tout de la mesme façon que ie viens d'enseigner au Cerfueil d'Espagne : excepté que sa graine n'est pas si longtemps à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le Fumier, ou sous des pots de Grets, comme la Chicorée.

Le Sceleri d'Italie sera traitté

de la meſme maniere, ſon montant eſt ce qui eſt plus excellent en ſa plante, à cauſe de ſa delicateſſe & tendreur.

Ces trois dernieres Plantes ne ſe veulent ſemer tous les ans, mais ſe conſervent dans terre ſans crainte que les Gelées les faſſent perir.

Du Pourpier, j'en trouue de quatre ſortes: Le Vert, Le Blanc, Le Doré n'agueres apporté des Iſles de Saint Chriſtophle, qui eſt le plus delicat, La Porcelaine, ou petit Pourpier Sauuage le moins à priſer, la terre le produiſant naturellement d'elle meſme, ſans aucun trauail.

Il ſe ſeme au Renouueau ſur la planche, & tout le long de l'Eſté, pour en auoir touſiours de tendre.

Pour le ſemer, il faudra labourer la terre puis la bien dreſſer par tout, épandre deſſus voſtre Graine la plus claire que vous pourrez, d'autant qu'à cauſe de ſa petiteſſe l'on y en met touſiours plus qu'il n'en faut, & eſtant

semée, vous ne l'enterrerez d'autre façon, sinon en battant sur la planche auec le dos d'une poësle de bois, ou un Battoir à Lexiue: On l'enrosera le plus proprement que l'on pourra, pour ne faire des trous à la terre, il leve en fort peu de temps, c'est-pourquoy l'on ne le laissera manquer d'Eau, dans son commencement.

Il se replante pour en tirer de la Graine bien conditionnée, & pour auoir de plus gros Cottons à Confire au Sel.

Pour la Graine, vous jugerez quelle sera meure, quand vous la verrez bien noire: alors vous arracherez la plante, & la mettrez sur quelque drap se fannir, & secher au Soleil: le soir venu, vous la serrerez à couvert dans le mesme drap, la remettant le lendemain au Soleil; & tous les iours en continuant de mesme, cela achevera de meurir celle qui ne l'estoit pas: puis apres vous la broyerez dans les mains & la mettrez sur quelque autre linge à part pour bien secher, avant que de la

ſerrer : vous remettrez derechef ſecher les plantes quelques iours durant, & elles vous rendront encore beaucoup de graine, qu'elles n'auroient pas quittées la premieres fois.

Vous ſçaurez que la graine nouvelle n'eſt pas ſi bonne à ſemer que celle de deux, trois ou quatre ans.

Les Eſpinars ſe trouuent de trois eſpeces, des grands, qui n'ont pas la fueille ſi poinctuë que les petits, & des Blonds : ils ſe veulent ſemer au commencement de l'Automne, afin d'eſtre fortifiez auant l'Hyver : ſi vous voyez qu'ils pouſſent par trop, vous en pourrez couper pour les Potages, & pour la Patiſſerie, ils ſeront de beaucoup plus tendres que dans le Careſme où l'on en mange ordinairement : la maniere de les ſemer eſt par Planches en petit rayon, quatre à chaque Planche : On les ſarclera proprement quand ils ſeront levez ; & oſtera on deux qui par hazard de quelque graine tombée, ſeroient leyez entre deux Rayons.

Vous en reserverez quelque bout de Planche pour la graine, coupant aux autres endroits ce qu'en aurez de besoin, & dans le Careſme, vous arracherez ſa plante entiere pour tout employer à la Cuiſine, n'y rognant que la Racine.

La graine ſe trouue de deux ſortes, de piquante & d'autre ſans Picquans, toute ronde, celle-cy fait les Eſpinars Blonds, & plus delicats que les autres.

Des Féves, Pois, & autres Legumes.

SECTION VI.

IL y a trois ſortes de groſſes Feves : celles que l'on nomme à Paris Féves de Marais, leſquelles viennent larges, plattes, & de couleur fort blonde : D'autres beaucoup plus petites, ſemblables aux premieres, ſauf quelles ſont plus rondes & d'autres enco-

re plus petites & toutes differentes des premieres, d'autant qu'elles sont presques rondes, & de couleur grise, ou rougeastre, ce sont de ces Feves que l'on donne aux Cheuaux, & que l'on fait moudre pour employer en plusieurs besoins.

Ie ne veux traitter icy que du gouvernement des plus grosses, laissant les petites comme de peu de valeur, & ie diray, que les opinions sont bien diverses pour le temps, & la façon de les semer.

Aucuns les sement dés les Advents de Noël, & tiennent qu'ils ont des premieres bonnes à manger : Autres attendant iusques à la Chandeleur: Et les autres veulent que les gelées soient entierement passées, auant que de se mettre à ce Labeur: Chacun à ses raisons particulieres, & dit, que c'est à cause des Puceons qui en mangent la Cime quand elles sont en Fleur, pour moy qui ay tousiours en visée le plus certain, j'attens que les Gelées soient passées, & ie fonde ma raisou

sur

sur ce que la Saison amene tout : Ce n'est pas que je vous vueille dissuader d'en semer aux Advents, & au mois de Fevrier: mais je vous conseille d'en faire peu, reservant la plus grande quantité quand les Gelées seront passées, d'autant que comme il est necessaire de les mettre en la meilleure Terre, & la plus basse que vous ayez: elle sera mal en Labour aux deux premiers temps, à cause, qu'elle retient & garde plus plus son Eau, que les terres legeres.

Avant que de les semer, vous choisirez celles qui sont les mieux conditionnées, & les plus saines (c'est à dire celles qui ne sont point percées de Vers ou Puceons, particulierement à l'endroit du germe, & celles qui ne sont point rompuës du Fleau) vous les mettez tremper un jour, ou deux dans du jus de fumier, elles renfleront extremement, & s'avanceront de germer plus quelles ne feroient en dix, ou douze iours dans terre si elles y estoient semées toutes seches, outre

l'auantage qu'il y a que ne sejournans pas long-temps dans Terre sans lever, la Vermine aura moins de temps de les endommager,& d'abondant qu'ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du Fumier, qui les fait vegerer plus abondamment.

Pour les semer, il faut que la Terre ait esté labourée avant l'Hyver, & nettoyée de tout Herbe, puis auec la Fourche l'on fera une laulge, sur l'ados de laquelle (& non pas au fonds,) vous placerez vos Feyes, à demy pied (ou un peu plus) l'une de l'autre: puis apres vous ferez une seconde laulge, & de la Terre qu'en leverez vous couvrirez vos Feves, puis une troisiéme, & sur cette troisiéme vous placerez des Feves comme à la premiere, ainsi en continuant de deux en deux laulges, vous y mettrez des Feves: il faut estre curieux de mener la laulge la plus droite que l'on pourra, afin que l'on puisse les biner, sarcler, & rogner, sans rompre les Tiges en pas-

sant dedans.

Il y en a d'autres qui apres auoir bien labouré, & dressé leur terre, la diuisent par planches, & les sement au plantoir pour plus grande commodité de les sarcler, & biner, comme aussi de les cueillir en vert sans mettre le quarré en desordre, par les pasque l'on feroit incurnellement dedans en en cueillant : mais l'autre maniere me semble meilleure pour celles que l'on veut laisser meurir sur le pied, d'autant qu'elle rend la terre plus émince, ou meuble, ou Pesle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs Pays pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroissement, quand vous verrez que l'Herbe les voudra suffoquer : vous les binerez, & sarclerez proprement, sans les endommager, & quand déja grandes, vous remarquerez que les Puceons, ou Moucherons, paroistront au coupeau de leur Tige s'attachans à la partie la plus tendre : alors vous les rognerez, em-

portant les Puceons auec le plus tendre tet, où ils sont attachez : cela sert aussi à les empescher de monter trop, & arreste le fruict qui couleroit, & ne noüeroit point si l'on les laissoit pousser à leur volonté, & les plus hautes Tiges étoufferoient les basses.

Vous mettrez ces rogneures dans quelque boisseau, pour estres jettées au feu, ou bien vous les enterrerez dans la fosse au fumier, ou en quelque autre lieu fort éloigné de vos Feves : car ils y retourneront.

Vous destinerez quelque planches particulieres pour en manger en vert, sans cueillir des gousses dans toutes les planches, & quand vous aurez entierement dépoüillé quelque plante, vous coupurez le montant prés de terre, afin qu'il jette de nouueaux jettons, qui porteront leur fruict dans l'arriere Saison.

Pour la Semence, vous les laisserez bien secher sur le pied, jusques à ce que les Gousses & la Tige soient toutes noires, & les arracherez à la gran-

de chaleur du jour, les ferez battre au Fleau à petits coups, & les ferez vanner à vostre commodité.

Le Foarre, ou Chaume, que vous en tirerez, ne sera bruslé, quoy que la Cendre en soit tres-bonne : mais sera mis pourrir auec les fumiers, pour les ameliorer : mesmement si vous voulez bien amender de la terre, semez-y des Feves: & quand elles commenceront à defleurir, labourez le tout ensemble terre & Feves, sans songer à la perte qu'il peut y auoir : car cette maniere de fumier est un merueilleux amendement.

Il se trouue de grosses Feves qui sont d'un rouge brun : mais elles ne sont si delicates que les Blondes.

Les petites Feves de Haricot, ou Callicot, ou bien Feves-Rottes, sont de deux especes, de Blanches & de Colorées, parmy lesquelles il y en a aussi de Blanches : mais plus petites, & plus rondes que ne sont pas les grandes Blanches.

Pour commencer par les grandes,

vous les semerez en quelques Planches à part, quatre rangées à chaque Planche, afin d'avoir plus de commodité de les ramer, que si elles estoient semées en confusion, vous en distinnerez quelques-unes pour en manger en vert, laissant les autres pour les manger seches, & pour la semence: Quand vous les cueillirez, vous prendrez garde de n'offenser ny corrompre la Tige afin qu'elle vous en produise iusqu'à ce qu'elle seche sur pied.

Les Colorées qui sont plus petites, se sement ordinairement en plein Gueret frais labouré, que l'on hersera sans y apporter aucun soin qu'aux grains qui sont en plein Champ : sinon que huict, ou dix iours apres qu'elles seront leuées, il est bon de les biner & ny plus toucher, iusques à ce qu'elles jettent des trainasses (qui est au commencement de Iuillet) lesquelles il faudra rogner, ou chastrer, pour faire mieux profiter les Gousses qui sont au bas de la Tige & pour éviter qu'en se liant les unes aux autres, (par trop

de ramage) elles ne versassent, & ne pourrissent celles de dessous, au lieu de meurir: Si pourtant vous en voulez mettre par planches, & les semer au Cordeau de deux pieds en deux pieds & mettre trois Feves dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir, puis les ramer, vous en recueillirez beaucoup plus: mais aussi elles ne meuriront pas toutes à la fois.

Ces sortes de Feves, ne desirent la Terre si forte que les Feves de Marais, mais plustost la Sablouneuse.

Elles veulent estre semées dans la fin du mois d'Avril pour obeyr au proverbe qui dit que May ne les veut point voir semer, ny Avril lever, & estre arrachées à mesure que les plantes sechent, les faisant batre au Fleau comme j'ay dit cy-deuant aux Feves de Marais: car si vous les cueillez plus Vertes, vous aurez grande peine à trouuer les lieux propres pour les mettre secher, qui seroit un grand embaras, si vous en aviez beaucoup.

Quant aux Blanches qui sont ra-

mées, d'autant qu'elles montent au haut de leur rames, & sont long-tembs à toûjours porter, il sera bon de cueillir les Gousses que vous verrez estre seches, à cause qu'elles ne meurissent pas toutes en mesme temps, & qu'il en peut arri er deux inconveniens : Le premier, qu'estant passées de meurir la Gausse s'ouvriroit à la grande Chaleur du iour, & laisseroit tomber les Feves qui sont dedans : & le second, que s'il venoit de grandes pluyes, le Parchemin de la Gousse estant moüillé, il s'attacheroit aux Feues, par une certaine glus qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus endommageant les Feues par un moisi qui les tâcheroit, & les rendroit desagreables à la Veuë,& encore plus au manger, outre que l'on seroit obligé de les escosser à la main, ce qui feroit perdre beaucoup de temps.

Vous trierez toutes les Noires, & toutes celles qui seront meslées de Noir, & Blanc : d'autant qu'elles deviennent Noires, & qu'en cuisant elles

elles teignent le Boüillon.

Vous ferez estat des Rouges par dessus toutes les autres, à cause de leur delicatesse, surpassant de beaucoup les blanches, quoy qu'à Paris elles soient le plus en estime.

Il y en a aussi vne certaine petite espece de blanches qui sont Nines, c'est à dire qui ne jettent point de Trainasses pour se ramer.

Les Pois se trouvent de plusieurs especes tres-differentes, sçavoir les Pois Chauds ou Hastifs, les Naims, les gros blancs, ceux à Cul noir, les Verts, gros & petits, ceux à Couronne, ceux sans Parchemin des deux sortes, les Chiches avec & sans Parchemin, les Pois de tous les mois, les Gris, & les Taupins ou Lupins.

Ie trouve fort à propos de particulariser leur gouvernement, quoy que ce soit une plante peu difficile à élever, neantmoins il ne sera hors de propos pour une plus grande instruction.

Il y a trois manieres de semer des Pois, par planches, en faisant qua-

tre ou cinq rayons à chacune, selon l'espece des Pois que vous y voulez semer; par Troches ou Bouquets, & en confusion.

Les Pois chauds, ou Hastifs, se veulent semer dés la Chandeleur, ou bien peu apres les grandes Gelées.

La terre sablonneuse est celle qu'ils souhaitent pour haster leur accroissement, & s'ils sont sur quelque Costeau exposé au soleil du midy, cela les avancera encore de beaucoup: La Coste de Charenton, & de saint Maur prés Paris, nous en font paroistre l'experience, en nous en donnant de fort bonne heure, & tout le secret ne gist, qu'à les rebiner plusieurs fois, cela les avancera merueilleusement, pourveu qu'il suruiennent de la pluye peu de temps apres.

Si vous les semez par rayons: ce vous sera une grande commodité pour les biner, trouvant place entre deux rayons pour loger vos pieds, sans endommager les Iets, & estant déja grands, vous les pourrez ranger les

uns, sut les autres, pour auoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois, & pour la facillté de pouvoir en cueillir les gousses, ou cosses, en leur Saison, sans endommager la Plante.

Si vous les voulez semer par Trochets, vous ferez des trous avec le Plantoir, à un bon pied prés l'un de l'autre, & dans chacun vous y mettren six; ou huict Pois: ils sortiront hors de terre, & s'accroistront avant que de s'épandre sur le gueret, vous donnant vn loisir suffisant pour les biner plusieurs fois si vous voulez.

Quant à ceux que l'õ seme en confusiõ sur legueret frais labouré, ou ceux que l'on seme sous raye à la Charruë, ils ne vous donnent pas tant de loisir, à cause qu'ils s'estalent de tous costez, & l'on ne les peut biner qu'une seule fois, sans se mettre endanger d'en gaster beaucoup auec les pieds.

Tous pois de la grande espece (comme blancs, verts, à Couronne, ceux sans Parchemin & Chiches) se veu-

lent de semer par planches, en petit rayon, quatre rangées à chaque planche, pour la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles serviront chacune pour appuyer deux rangées de Pois, & tant plus vos Pois seront de grande espece, tant plus vous tiendrez vos rames fortes, & hautes; d'autant qu'ils monteront iusques au bout, jettant des Cosses à chaque nœud, particulierement la grande espece de ceux sans Parchemin, dont la Cosse devient Croche, lesquels chargent extremement, & jettent des Rameaux à chaque nœud depuis le pied, qui portent souvent autant de Cosses que le Maistre brin des autres: C'est une espece que vous devez beaucoup estimer pour sa delicatesse, & qui se peut manger en vert, & avec appetit ainsi que les raves: On les appelle Pois de Hollande, & estoient fort rares il n'y a pas longtemps.

Si vous voulez avoir de tres-gros Pois, il les faudra semer en bonne terre, & les chastrer quand ils seront à la

hauteur de quatre pieds : mais aussi le mal est, qu'estant semez en terre forte, ils ne cuisent pas si bien que ceux qui sont produits dans le Sablon qui est la vraye terre qu'ils desirent pour estre bien conditionnez.

Vous ne mettrez vos planches de pois ramez toutes les unes attenant les autres : ains laisserez une planche entre deux pour donner de l'Air à vos pois, autrement ils s'estoufferoient : pourrissant par le bas, & dans ces planches d'entre deux, vous y semerez de quelques sortes des racines cy-deuant décrites, lesquelles profiteront beaucoup, à cause de la fraischeur, & ombre qu'elles recevront, par la hauteur des pois.

Vous destinerez aussi quelques planches particulieres pour en manger en vert, & ferez cueillir les Cosses, par personnes non estourdies, qui avec patience les arracheront, ou coupperont proprement de leurs Tiges sans l'endommager : afin d'en tirer tout ce que la plante en pourra

fournir, & ils vous dureront long-temps.

Quand aux pois de la petite espece (comme Blancs, Verts, Gris, Hastifs, Naims, & à Cul noir) vous les pourrez semer en plein champ à la Charuë d'autant que ne faisant pas grand ramage, ils ne s'estoufferoient pas.

On les seme en deux façons, en Gueret frais labouré qui aura eu une premiere façon avant l'Hyver : ou bien sous Raye : c'est à dire qu'avant que de labourer la terre, l'on seme les Pois sur le champ, puis en faisant les Rayes, la semence tombe au fonds de chaque Raye, & avec l'ayde du Soc est recouverte par la terre qui se retourne dessus.

Cette maniere de labourer se pratique pour deux fins : l'une pour les loger fraichement quand la terre est par trop legere & l'autre pour empescher les Pigeons de les manger, car à ceux qui ne sont que hersez sur le Gueret frais, ils y grattent comme des Poulces, & mangent la plus part de

la Semence.

Il y a encore une autre methode de semer des pois, que les Picards pratiquent : ils ont une forme de Houë plate, à la maniere des Vignerons d'aupres Paris, dont les Vignes sont dans les Terres Glaizes, ou dans les Sablons; cét Outil est tout semblable à leurs Houës quand ils les quittent, lors qu'elles sont tropvsées par les costez, faisant une pointe dans le milieu, & pour vous en donner une intelligence plus facile, il ressemble proprement à un Soc de Charuë à Tourne-Oreille, & s'en seruent de mesme façon que l'on laboure des Guerets à Tourne-Oreille : c'est à dire, qu'ils ne font aucuns Sillons, ou sentiers, non plus qu'aux Guerets où il n'y a que celuy qui diuise le Voisin, d'avec le Voisin.

En terre labourée depuis peu, deschargée de toutes mauvaises Herbes, & bien redressée : ils font une Raye avec ce Huet, (ainsi le nomment-ils) en reculant, & attirant la terre,

elle se separe des deux costez ; dans ce Rayon, ils y sement des Pois à distance raisonnable ; puis en recommençant un second Rayon, le Huet recouvre de terre celuy qui est ensemencé, puis la troisiesme, le second, & ainsi en continuant jusques au bout de leur piece; cette maniere est expeditive, & commode pour les pouvoir biner avec facilité sans marcher dessus,lors qu'ils sont déja forts : ils se servent aussi de cette maniere de semer aux Feves de toutes especes, Raves, Ozeilles, Poirées, & beaucoup d'autres herbages ; profondant dans terre plus aux unes, qu'aux autres, selon la force de la Semence.

Si pourtant vous voulez vous donner la patience de semer des pois naims au Cordeau, & les ramer à proportion de ce qu'il grandissent, vous en retirerez avec estonnement de la grande quantité qu'ils rapporteront.

Les Pois de tous les mois, (ainsi dits,parce qu'ils durent presque toute l'Année, fleurissans continuellement)

vous les semerez à l'Abry du mauvais Vent en quelque endroit de vostre Iardin, pour en auoir de bonne heure.

Pour leur gouvernement, il n'y a autre curiosité qu'aux autres; sinon de couper proprement les Cosses estant en vert, n'y en laissant secher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il aura quelque Ietton duquel vous ne pourrez plus esperer de Cosses, le couper.

Il faudra avoir grand soin de les enroser particulierement durant les mois d'Aoust, & leur faire un Abry avec des Paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garentir de la force des rayons du Soleil.

Les Lupins, ou Pois Taulpins, (ains dits à cause que la Taulpe fuit le lieu où ils sont semez) se sont Pois plats, & ronds comme une balle de Pistolet applatie; Dans les Galeres, on les appelle Pois d'Esclaues, d'autant que l'on en nourrit les Forçats; ils sont ameres au Goust, & veulent

tremper longtemps avant que l'on les face cuire : Ils viennent par Gousses attachées à la tige comme les Feves, & chargent beaucoup : En Espagne ils en sement des champs entiers, & en nourrissent le Bestail.

Ils veulent estre semez au Rayon, si quatre doigts l'une de l'autre,& quatre Royons à chaque planche, si ce n'est que l'on les mette en plein chãp ils veulent aussi la terre mediocre.

Les Lentilles se sement au mesme temps que les pois, en Gueret frais labouré ; si vous luy avez donné un premier labour auant l'Hyver, elles en viendront beaucoup plus belles : La Terre sablonneuse leur est agreable ; on les cueillira estant meures, & les laissera-on javeler : Vous les laisserez en la graine tant que vous voudrez, car les Souris ne les mangent point, ny elles ne sont pas sujettes aux Verts comme les pois qui en sont continuellement rongez, tant qu'ils sont dans la Cosse : c'est pourquoy, il faudra vser de diligence à

les faire battre promptement : Aucuns au sortir du Champ, par un beau iour, les battent dans la Ruë sur une belle place au grand Soleil, qui ayde beaucoup à les faire escosser : car de les engranger c'est trop de peine, outre qu'ils se resuent comme toutes sortes d'autres Grains, & ramollissent leurs Cosses, ce qui fait qu'ils ne se battent pas si bien : Vous pourrez pourtant en engranger des Gris pour les donner aux Cheuaux en Gerbe, cela les des-agace, & restaure s'ils sont décheus & extenuez: Les Laboureurs curieux de leurs Chevaux, leur en donnent une demie Gerbe en les enharnachant.

Des Oignons, Aulx Ciboulle, Porreaux, Herbes Odoriferentes, & autres commoditez du Iardin qui ne sont compriſes aux Chapitres precedents.

SECTION VII.

L'OIGNON ſe trouue de trois couleurs; le blanc, le Paſle, & le Pourpré-Rouge; je dis de trois Couleurs, car ie n'eſtime pas que ce ſoient trois eſpeces differentes, veu qu'ils ſont preſques ſemblables en Gouſt; laiſſant à juger des leurs qualitez aux Simpliſtes.

Vous les ſemerez dans voſtre meilleure terre, & la mieux amandée que vous ayez en tout voſtre Iardin, ſi vous les voulez avoir bien gros : Et quand ils ſeront gros au moins comme le tuyau des plumes de Poulces, vous les pourrez replanter en Rayon au Plantoir, afin d'en avoir de tres-

gros:

Si vous en laissez sur la planche où vous l'aurez semé, il deuiendra plus petit, & se montrera plustost hors de terre en saison, que celuy qui aura esté replanté.

Durant les grandes chaleurs d'Esté il voudra monter en graine, ce qu'il faut preuenir en pilant aux pieds le Montant, cela l'arrestera, & fera grossir l'Oignon.

Quand vous verrez qu'il sera hors de terre, qu'il aura la Fueille bien seche, & qu'il sera comme l'on dit bien Aousté, alors vous l'enleuerez entierement, recherchant jusques aux plus petits dans la planche auec la Binette, & le laisserez quelques iours secher par morceaux sur son Gueret, pour par apres estre serré en lieu temperé des qualitez de l'Air, tirant plustost au sec, qu'à l'humide.

Pour la Semence, vous choisirez des plus gros qu'aurez reserué, & les Gelees estant passees, vous les planterez en bonne terre bien fumee, &

deschargée de pierres, qui est la vraye Terre que desirent les Oignons : Vous vous seruirez de vostre Huet pour cét effect, en sillonnãt la planche où vous les voulez mettre, non en long, mais en trauers, & assez profondement ; puis apres vous poserez vos Oignons au fonds de la Raye, à un bon demy pied l'un de l'autre, & les recouurirez en faisant un second Rayon, & ainsi un troisiéme, & un quatriéme, continuant de mesme iusques au bout de vostre planche, ce sera pour auoir une grande quantité de bonne graine dont vous ferez beaucoup d'argent à cause qu'elle se vend fort chere : mais si ce n'estoit que pour la fourniture de la maison seulement, six bons Oignons suffiroient.

Quand il est en graine il est fort sujet a estre renuersé des Vents, à cause de sa charge, & la foiblesse de son Tuyau, qui se romp ou courbe facilement, laissant choir sa Teste à terre, qui fait germer la graine au lieu de la meurir : c'est pourquoy l'ony reme-

diera en faisant comme une petite Barriere tout autour de la planche (ainsi que i'ay dit aux Salsifix) ou bien mettant de petits pieux, d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq Tuyaux les approchant & penchant doucement sans les corrompre s'il se peut.

La Tige estant seche, & la teste faisant paroistre la graine à descouvert, donne un témoignage de sa maturité; c'est pourquoy vous l'arracherez, & apres avoir coupé tous les Tuyaux, vous mettrez secher les testes sur quelque Nappe, mettant à part la Graine qui tombera d'elle-mesme sur la Nappe, comme la meilleure, & la mieux conditionnée, puis quand le tout sera bien sec, vous les broyerez dans vos mains, en en retirant avec patience & à force de secher, le plus que vous pourrez.

Si vous ne la voulez broyer à l'heure mesme, vous lierez les testes par Bouquets, & les prendrez dans vostre Serre: elle se conseruera & augmen-

tera en bonté, n'en prenant qu'à vostre besoin.

Il y a tant de tromperie à acheter de cette Graine, que je vous conseille de n'en prendre pour semer que de la vostre, si ce n'est que quelque Amy vous en donne, pour vous renouveller; car aucuns Marchands vous la vendent trop vieille, & par consequent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent: Pour connoistre la bonne, il en faut mettre une pincée dans quelque Escuelle, y mettre de l'Eau, & la faire infuser sur de la Cendre chaude; en peu de temps elle poussera son germe, si elle est bonne; sinon il la faudra rejetter.

Les Ciboulles de toutes sortes, depuis la plus grosse jusques la Civette d'Angleterre, se plantent de Cuisses; en en mettant quatre, ou cinq ensemble, pour en faire une Touffe; & selon la grosseur de la Cibole, vous les esloignerez, n'y ayant autre soin pour les gouverner, que de les bien sarcler, biner, & si vous voulez

fumer

fumer avant l'Hyver.

On les pourra laisser en leur Planche tant d'Années que l'on voudra, la Plante grossissant toûjours, par les Cayeux quelle jette en abondance.

Il sera bon pourtant de trois, ou de quatre Ans l'un, de la relever, & de la planter en un autre endroit; d'autant que la Terre s'ennuye d'estre chargée d'une mesme sorte, & s'effrite de la qualité la plus au gré de la Plante, ne la rendant que langoureuse, & debile, si elle y sejourne plus long-temps.

L'Ail sera gouverné comme l'Oignon, le vray temps de le planter est à la fin de Fevrier; le temps de le piler ou nouër ses Tuyaux, est à la S. Pierre de Iuin; & le temps de le lever de Terre, à la S. Pierre d'Aoust, suivant le Proverbe des vieils Iardiniers, A la S. Pierre seme tes Aulx, à la S. Pierre pile tes Aulx, à la S. Pierre recueille tes Aulx,

Quand vous les aurez amassez, vous les laisserez bien secher par monceaux

sur le Gueret, puis à la fraischeur du matin, vous les lierez avec leurs Fueilles mesme, par douzaines, & leur laisserez passer la iournée au beau Soleil, auant que de les apporter au Grenier, ou en la serre, les pendans aux Soliues du plancher, pour les conserver plus sechement.

Les Eschallottes (ou Appetits) feront mesnagées comme les Ciboules, replantant les petits Cayeux pour les faire grossir: & au mois d'Aoust vous retirerez de terre ce que vous en voudrez serrer, les mettant en mesme lieu que les Aulx.

Le Porreau sera aussi menagé de la mesme façon que l'Oignon; & replanté en rayon au plantoir le plus auant que l'on pourra, afin qu'il ait le blanc plus long; mesme il ne faudra remplir le Rayon que quelque temps apres, jusques à ce qu'il soit grandy, cela alongera encore le blanc; l'on y fait une autre façon de plus, qui est que quand ils sont au bout de leur accroissement, on les couche dans leur

Rayon, les uns sur les autres, en leur laissant sortir que bien peu de la Fueille: ce qui est dans la Terre blanchir, & par ainsi un Porreau est alongé de beaucoup, & fait autant de profit que deux autres.

Pour la Graine, vous reserverez des plus beaux & des plus longs, que vous replanterez au Renouveau; & quand ils seront montez, vous les entourerez de Pieux, & pallissades comme les Oignons, de crainte que les Testes ne tombent à Terre.

Quand elle sera meure, vous la couperez, secherez, & serrerez, par bouquets, ou autrement, tout ainsi que l'Oignon.

Les Herbes Odoriferentes, & autres que voudrez principalement avoir dans vostre Iardin, sont celles qui se mettent en Sallades, & dans les aprests de Cuisine, laissant les autres à vostre volonté, comme Souchet, Bazilic, Lavande, Garderobe, Ysoppe, Steca, Melisse, Camomile, Rhuë & autres, nous trait-

terons icy seulement de celles dont vous ne devez estre depourueu,

Pour les Sallades, le Baume, l'Estragon, la Perce-pierre, le Cresson Alenois, la Corne de Cerf, la Pimpinelle & la Trippe-Madame, sont celles que lon y employe d'ordinaire, conionctement avec les autres que j'ay descrites aux sections precedentes la sallade estant tant plus agreable, qu'il y a de diuersitez d'Herbes qui la composent.

Aucuns de ces Herbes se sement, & autres se plantent de Racine, quoy qu'elles portent presque toutes de la Graine, mais non si valeureuse que le plant enraciné.

Celles qui se sement, sont la Corne de Cerf, la pimpinelle, & le Cresson, les autres se plantent auec Racines, ou de bouture, & toutes se gardent fort bien dans terre, y passant l'Hyver.

Vous pourrez les laisser tant d'annees que vous voudrez au lieu où vous les aurez semees & plantees, n'y ayan

autre soin que de les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les meschantes Herbes ne les estouffent.

Les autres qui se portent à la Cuisine : sont le Thim, la sarriere, la Marjolaine de deux especes, la Saulge aussi de plusieurs especes, & le Rosmarin ; toutes lesquelles plantes sont assez faciles à faire venir, & vous en fournir plus que suffisamment.

La Regaliſſe ne sera oubliée pour la necessité de ceux qui ont besoin de boire de la ptysanne : mais si vous en mettez dans vostre Iardin, placez-la au lieu où elle ne vous puisse nuire : car si elle trouue la terre à gouſt, elle se trainera & profondera beaucoup plus que ne fait le Chiendent, vous donnant grande peine à la chercher, en cas que vous la vouluſſiez entierement arracher.

Elle vient aussi grosse & aussi bonne par toute la France, que celle qu'on apporte d'Espagne, pourueu qu'elle soit replantée en bonne terre bien

douce, & bien amendée, le sablon gris & noir luy est tres-propre.

Pour vous en fournir ; vous prendrez du Plant enraciné, que coucherez dans Terre à demy pied de profondeur, & vous ne la labourerez point; mais la binerez, & sarclerez seulement, pour la faire mieux profiter.

Quand vous la leverez de Terre, il faudra faire une grande Iaulge au dessous de la plante, afin de la tirer proprement sans la tordre, car cela la gasteroit, & noirciroit.

Le thim se seme & se replante de Plant enraciné, d'une Touffe en faisant plusieurs brins avec Racines, esclattant seulement le pied; & il le faut planter avec le Plantoir large, ainsi que l'on fait toutes sortes de Bouttures, ou le Buis.

La Sarriette se seme tous les ans, c'est-pourquoy il faudra estre soigneux d'en recueillir la Graine, & l'Herbe estant sechée, sera conservée pour les assaisonnemens.

De la Majolaine, il y en a de

Franche, & l'Hyver ; la Franche ou Petite, est fort tendre à la Gelée; partant l'on sera soigneux d'en serrer la Graine, pour en resemer tous les ans; & mesme il en faudra lever quelques Plantes en Mothe, pour les conserver dans la Serre afin qu'elle graine de bõne heure ; celle d'Hyver, ou la grande, se pourra perpetuer en quelque lieu que vous voudrez ; elle y passera facilement l'Hyver.

Les Sauges Franches, & Bastardes, reprennent parfaitement bien de Bouttures, & de Branches esclattées de leur Souche avec Racines.

Le Rosmarin, se plante aussi de Bouture, & de plan enraciné esclatté de sa Souche ; les jeunes qui se sement d'eux-mesme par la Graine qui tombe peuvent estre transplantez en levant le gazon entier (lors qu'ils ne commencent qu'à lever de terre,) & le portant sur quelque bout de planche, ils profiteront en peu de temps pourveu que vous ne les laissiez avoir besoin d'Eau.

Le Fenoüil Doux & L'Anis, ce sont Plantes qui se sement & gouvernent sans beaucoup de soin.

Contentez-vous du peu d'instruction que je vous donne de ces plantes odoriferentes, la crainte que j'ay de grossir par trop nostre volume, a fait que j'ay passé assez legèrement par dessus: il reste maintenant pour conclure ce Traité, d'y adjouster quelque plantes, & arbustes portant Fruict, necessaire à vostre Iardin.

Les Fraises sont de quatre sortes, des Blanches, des Grosses Rouges, des Capprons, & des petites Rouges ou Sauvages.

Pour ces dernieres qui sont les petites, vous ne vous mettrez en peine d'en cultiuer si vous estes proche des Bois où elles abondent; car les Enfans des Villageois en apporterons assez; pourveu que vous leur donniez quelque peu de chose; & si vous estes esloigez de ces petites douceurs, vous en pourrez faire des Tapis fort estroits dans le milieu de quelques-unes de

vos

vos Allées, (en cas qu'elles ayent assez de largeur) sans aucun soin ny autre peine que de les planter, envoyant seulement querir du plant en mothe, où vous sçauriez qu'il y en aura; ou bien de les semer, qui est de jetter dessus ce Tappis l'Eau dans laquelle vous aurez lavé vos Fraises, avant que de les manger.

pour les grosses Fraises Blanches, Rouges, & Capprons; vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche, & chaque plente à un pied & demy l'une de l'autre: le meilleur Plant est de prendre des Trainasses qu'elles font durant l'Este, & en mettre trois plantes dans chaque Trou que vous ferez avec le plantoir: Le vray temps de les planter est dans les mois de Mars, & d'Aoust, lors que les Trainasses sont fortes, & ont pris de bonnes racines par nœuds.

Pour leur gouvernement, on les labourera, sarclera, & binera fort soigneusement.

Pour avoir du plus beau fruict, &

du plus net, l'on mettra à chaque Plante vn petit Paisseau, y liant doucement les montans de chacune plante avec du Foarre: cela fera qu'outre que le fruict en sera plus gros, les Limats, Crapaux, Grenoüilles & autres animaux nuisibles ne s'y logeront pas, ce qu'ils feroient, si la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant tousiours les plus belles.

Au temps qu'elles jettent leurs Trainasses, il les faudra chastrer, n'y en laissant aucunes, que celles que vous destinez pour avoir du Plant.

Vous en ferez tous les Ans quelques nouvelles Planches, tuyrant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, comme commençant à déchoir de leur bonté & grosseur; joint aussi que toute plante qui séjourne longtemps en un mesme lieu, efritte la terre de la bonne qualité qui luy est la plus propre, & apres elle y languit plustost que l'y bien profiter,

Il sera bon de les fumer de petit fu-

mier un peu auparauant les grandes Gelées, afin de les ameliorer; coupant toutes les Fueilles, comme j'ay dit à l'Ozeille.

Pour la Terre qu'elles desirent, le Sablon leur est plus à Gouſt que la terre forte: c'est pourquoy vous choisirez la partie de voſtre Iardin la plus sablonneuſe, pour les y loger.

Si vous voulez avoir des Fraiſes dans l'Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premieres Fleurs qu'elles pouſſeront & les empeſcher de fructifier; elles repouſseront d'autres Fleurs par apres, qui porteront leur fruict dans l'arriere ſaiſon.

Des Framboiſes, il s'en trouue de deux couleurs de blanches & de rouges, elles ſe plantent de Plant enraciné, eſclattant vne Souche en pluſieurs Brins, & les plantant à quatre doigts l'un de l'autre en Rayon ouvert, qui eſt la hauteur du fer d'une Beſche, comme j'ay dit cy-deuant quand j'ay traitté de la maniere de dreſſer la Pininiere, où je vous ren;

voye pour plus abreger.

Il n'y a autre soin outre les Labours que de tailler les bois morts, & oster les Iets qu'ils pousseront dans les Sentiers, & entre deux rangs : Si vous voyez pourtant qu'à force de pousser ils s'estouffassent : vous les soulagerez en coupant les nouveaux Iets, & laisserez les vieils, comme les plus francs & capables à porter Fruict.

Les Groseilles sont de deux especes, des grosses & petites Blanches qui ont des piequeront : Et d'autres Rouges, Blanches, & Perlées sans Piquerons, que l'on nomme en Normandie des Gadelles.

Elles se veulent toutes planter & gouverner comme les Framboises, c'est-pourquoy ie ne m'y arresteray pas davantage.

Les Champignons, & toute autre espece semblable, que les Italiens appellent d'un nom commun à tous *Fongi*, nous les distinguerons en nostre Langue. en les nommant, Champignons de bois (qui sont ceux qui

viennent à la Rive des Forests qui sont tres-larges,) Champignons de prez ou Pastures, (qui sont ceux qui croissent où le bestail paist ordinairement, & qui ne poussent guere qu'apres les premiers broüillars d'Automne; ce sont ceux que j'estime les meilleurs de tous, tant à cause de la beauté de leur blanc par dessus, que de leur couleur vermeille par dessous, & outre ce ils ont une fort bonne odeur, ce que n'ont pas les autres;) Champignons de Iardin, (qui poussent ordinairement sur les Couches; & les Mousserons, (qui ne viennent qu'au commencement du mois de May, dans les Bois cachez sous la mousse, d'ou ils empruntent leur nom de Mousserons.)

De toutes ces especes, il n'y a que celle sur Couche que vous puissiez faire venir dans vostre Iardin: Et pour ce faire on dressera une Couche auec du fumier de Mulet, ou d'Asne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier dit Terras: & apres que la

grande chaleur de la Couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les esplucheures, & l'Eau où l'on aura lavé ceux que l'on appreſtera à la Cuisine; & aussi tous les viels & mangez de Vers, ou Limats; cette Couche vous en produira de tres-bons, & en fort peu de temps: Cette mesme Couche vous pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres.

Si vous jetterez de cette Eau de laveures sur les Couches à Melons, elles vous en pourront produire aussi: je me suis laissé dire qu'il y a des Pierres qui estant misses dans le Fumier ont la vertu d'en produire en fort peu de temps, & qu'il y a des curieux qui ont de ces Pierres, ie m'en rapporte à l'experience qu'ils en ont faite.

La meilleure & la plus certaine maniere de faire produire de bons Champignons, & en grande quantité, est de faire une ou plusieurs Couches selon plus ou le moins que vous en desirerez avoir; de ces Couches il s'en fait de deux sortes, dessus terre, ou de-

dans terre, celles de dessus terre, se font en prenant du fumier de Cheual chaud, & le dressant par plusieurs licts, le pilant (ainsi que i'ay cy-deuant dit en son lieu, pour l'eslevement de toutes sortes de graines,) puis mettant par dessus tout le fumier de quelque vieille Couche qui vous aura servy à vos Melons, prenant ce fumier esteint le plus en plaques que vous pourrez sans le depecer, & si c'estoit une chose possible (ce qui pourtant ne se peut faire) que l'on pût porter la vieille Couche toute entiere sur ce fumier chaud, ce seroit tant mieux; d'autat que les fibres & racines de Champignons, (qui viennent naturellement sur toutes sortes de Couches, qui plus, qui moins, selon la chaleur qui reste encore dans le fumier, ne seroient corrompus, ce qui arriue en le despeçant par morceaux, & aussi n'en produit il pas si grande quantité, que quand il est mis par grandes plaques: Cette vielle Couche estant posée sur ce fumier chaud sera chargee de qua-

tre doigts de menu Terras : puis au bout de deux ou trois jours, quand elle sera un peu affaissée, & que le fumier aura passé sa plus violente chaleur, vous l'enroserez, & en peu de temps vous verrez vos Champignons pousser en tres-grande quantité: L'autre Couche se fait dans terre tout de la mesme façon que cette premiere-cy, il n'y a aucune autre difference, sinon qu'il faut oster enuiron un bon pied de terre tout le long de vostre Couche, & dans ce fossé y dresser, piler charger le fumier chaud comme dessus.

Il y a trois obseruations a faire, qui sont tres-necessaires pour la conservation de ces Couches: La premiere est, de les mettre au meilleur abry que vous pourrez, afin que leur chaleur ne soit point destournée par les vents, ou pluyes froides; La seconde, de les couvrir par le temps de neige, & de Gelées, ainsi que vous feriez celles où vous esleveriez vos Graines : Et la troisiéme est, de prendre garde qu'en

cueillant vos Champignons, vous ne corrompiez pas les Souches d'où ils sortent, qui sont pleines de jeunes en tres-grand nombre : c'est pourquoy pour les cueillir bien proprement, & avec adresse, il faudra serrer les Tiges entre les doigts, la main estant renversée, & de l'autre main entretenir & opposer sur la terre, afin qu'en arrachant le Champignon qui est meur, vous n'en arrachiez pas la Souche.

Quand vous verrez que vos Couches cesseront de vous donner des Champignons à cause de leur secheresse, vous pourrez les enroser amplement un seul coup pourtant, à l'imitation de quelque grande pluye, & vous prendrez garde que l'Eau ne soit point froide, car elle la morfondroit; si vous n'avez la commodité de la Riviere, ou de quelque Marre, & que vous soyez obligé de vous servir de l'Eau du puits il sera bon de la tirer dans des Tonneaux un ou deux iours auparavant, afin qu'elle ait loisir de s'eschauffer au Soleil, & vous la respandrez sur vostre

Couche dans sa plus grande chaleur.

Pour les Morilles & Truelles, il n'y a que certains lieux où elles viennent naturellement.

Ie crois vous auoir enseigné tout ce qui se peut cultiver dans les Iardins, au moins ce qui se mange le plus communément en nostre France Parisienne; les autres Prouinces ayant d'autres plantes dont ils nous donnent les dépoüilles à si bon marché, qu'elles ne vallent pas la peine de les cultiver; comme par exemple, les Capres, ce n'est pas qu'elles ne viennent fort bien en ces quartiers-cy: mais elles sont embarasantes: occupant un grand lieu pour peu de rapport; & venant mieux entre les pierres de quelque vieille Mazure, qu'en tout autre lieu; c'est une trop grande peine de s'assujettir à en cueillir les Fleurs pour les confiré au Sel, & elles vous reviendront à beaucoup plus d'argent, que vous ne les acheteriez chez les Espiciers.

Finissons ce Traité, & montrons

la maniere de conſeruer en ſon Naturel, & confire tout ce que vous recueillirez de voſtre Iardin, ſelon l'ordre des Sections, & des articles, comme vos fruicts, Herbages, & Legumes ſont en leur rang dans ces deux premiers Traittez.





Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

LE IARDINIER FRANÇOIS.

III. ET DERNIER TRAITE'.

De la maniere de conserver les Fruicts en leur naturel.

SECTION PREMIERE.

IL n'y a rien qui touche plus viuement les Sens, que de voir dans le profond de l'Hyver des Fruicts aussi beaux, & bons, voire mesme meilleurs que quand on les a cueillis. Et alors qu'ils semble que les Arbres soient morts pour ne plus rever-

dir, & que par la rigueur du froid voſtre Iardin eſt tellement dépoüillé de tout ce qui l'embelliſſoit, qu'il paroiſt pluſtoſt un deſert qu'un lieu de delices; c'eſt alors que vous gouſtez vos fruicts auec beaucoup plus de contentement que dans l'Eſté, où par la trop grande quantité & diverſité, ils vous ſont pluſtoſt à gouſt qu'agreables. C'eſt donc pourquoy il nous faut eſſayer de vous montrer les moyens les plus certains, & les plus faciles pour les bien conſerver tout le long de l'Hyver, & meſmes juſques à ce que les nouueaux vous incitent à quitter les vieils. Car il eſt des fruicts comme des Vins; ceux que l'on boit les premiers, ſont les plus delicats, & les plus ſevez, & ceux que lon garde pour l'arriere-ſaiſon ſont les plus fermes ou rudes: nenatmoins dans leur temps tres-agreables: mais ſi toſt que les nouveaux ſont faits, & en Boitte; l'on quitte les vieils qui auparavant eſtoient aſtimez tres-excellents: De meſme auſſi, ſi toſt que les

nouveaux fruicts approchent de leur maturité, l'on abandõne ceux de l'Année precedente, & un Plat de Fraizes, de Cerizes, (quoy que toutes vertes) ou de Poires de Hastiveau, sera preferé à la meilleure Poire de bon-Chrestien que vous ayez.

Pour paruenir à nostre intention, il sera bon de choisir quelque lieu dans vostre Logis qui soit commode pour en faire un Fruictier, où Reservoir, qui ait les Feneſtres & ouvertures petites à cause de la Gelées, & du grand Chaud, lesquelles vous tiendrez toûjours bien fermées, n'y laissant entrer aucun air, & ne vous en seruant que pour la clarté, refermant tous les Vollets, quand vous en sortirez: mesmement quand il n'y en auroit aucune, & que la Porte fust petite & basse, ce seroit encore le meilleur, la tenant fermée si-tost que vous serez entré dedans; vn Celier où l'on devaleroit trois ou quatre degrez pourroit estre dans propre à ce dessein que tout autre lieu tel qu'il fut.

Le lieu estant destiné pour vostre Fruictier, vous le ferez garnir d'Aix en Tablettes tout autour; en cas que le lieu soit grand, & que l'on puisse faire dans le milieu des Monceaux, ou Mijols des Fruicts les plus communs que l'on destine pour les Vallets, & en cas qu'il soit petit, vous vous contenterez d'en mettre de trois costez, reservant le quatriéme, pour y placer vos Mijols.

Ces Aix seront posez sur des Consoles de bois, ou de Fer, bien fortes à cause de la charge; deux coste à coste, pour faire la largeur de deux pieds; vous y cloüerez une petite Latte pardeuant, de crainte qu'en maniant les Fruicts ils ne roussent & tombent: Vous laisserez trois pieds de vuide par bas, pour mettre les petits Monceaux des Fruicts les moins precieux, en les distinguant & separant selon leurs especes. & continuerez des rangs de Tablettes, jusques au plancher d'enhaut, les posant les unes sur les autres à la distance de neuf poulces, ou moins

si vous voulez.

Pour vostre plus grande commodité, vous aurez vn Degré de Bois facile à porter, qui seruira à vous eſlever, jusques à la plus haute Tablette quād vous visiterez vos fruicts; une Eſchelle n'eſtant si commode, & laſſant beaucoup plus les pieds, outre le danger qu'il y a, qu'en vous avançant, & alongeant par trop pour atteindre par fois en quelque lieu eſloigné, l'Eſchelle pourroit gliſſer ou tourner.

Le temps venu de cueillir vos Fruicts de garde que vous reconnoiſtrez en pluſieurs façons; ou quand ils commencent à tomber d'eux meſme, ce qui arrive ordinairement apres les premieres pluyes d'Automne, quand l'Arbre eſtant raffraichy & humecté, renfle ſon bois, & deſtace les fruicts; ou quand les premieres Gelées vous advertiſſent de les ſerrer; ou pour un temps plus prefix, dans le Decours de la Lune d'Octobre (cecy ſoit dit pour les Poiriers, & Pommiers ſeulement) commençant à

cueillir les plus tendres les premieres & finissans par les plus fermes pour leur donner plus de loisir qu'aux autres à s'achever de meurir, & s'affiner sur l'Arbre.

Il y a quelques fruicts qui ne se veulent manger que mol, comme les Poires de Grosmelil, les Cormes, Alizes, Azerolles, & autres, lesquels vous laisserez à l'Arbre tant que vous voyez que cheants en quantité d'eux-mesme, ils vous obligent à les serrer.

Pour les Neffles, le vray tems de les cueillir est à la S. Luc, afin d'obeyr au Prouerbe, qui dit, A la S. Lucas, bonne femme cueille tes Mesle si tu en as, si tu ne les cueille tu les perdras.

Quand vous cueillirez vos Fruicts il faudra auoir des Corbeilles d'Ozier bien fortes, pour estre portées pleines par deux hommes, & vous mettrez un peu de Foarre au fonds, pour empescher que le fardeau de celles de dessus, ne froisse celles de dessous contre la Corbeille.

A mesure que vous detacherez vos

Fruicts, vous en ferez eſlection mettant (les gros, les moyens, & ceux qui ſont tombez d'eux-meſmes, ou que vous aurez abatus cueillant les autres,) chaque ſorte en ſa Corbeille à part; Ie ne parle point icy des petits, ou trognonez, car ie ſuppoſe que vous en aurez dechargé vos Arbres, beaucoup de temps auparauant, & dés lors que vous aurez reconnu qu'ils ne pouvoient profiter; afin de donner plus de nourriture aux beaux.

Les Pommes percées de vers, feront auſſi miſe auec celles qui tombent pour eſtre mangées des premieres.

A meſure que vous cueillirez vos Fruicts, vous les porterez dans voſtre Fruictier, & rangerez les plus precieux les Tablettes, ſans qu'ils ſe touchent, mettant un peu de Foarre long deſſous; diſtinguant les beaux d'avec les moindres, par Tablettes particulieres & mettant les tombez & verreux en monceau, ainſi que ie viens de dire.

Quand aux Poires de Bon-Chre-

stien, elles se veulent cueillir plus curieusement que les autres; car à celles qui sont belles & bien colorées, rouges d'un costé & jaunes de l'autre, il leur faudra seeller le bout de la queuë auec de la cire d'Espagne, pour arrester la Seve qu'elle ne s'évapore, puis apres on les envelopera de papier bien sec, & les mettra-on dans des Boisseaux couverts, afin qu'elles prennent une belle couleur blonde estant estouffées dans ces Boisseaux.

Vous pratiquerez le mesme aux Poires de Double Fleur, & autres qui greffées sur le Coignassier prennent couleur dés l'Arbre: Car quant à celles qui sont greffées sur le Franc, elles demeurent ordinairemẽt vertes, C'est pourquoy sans y apporter tant de peine; il n'y aura qu'à les ranger sur la Tablette, comme j'ay dit cy-dessus,

Les plus Curieux ont une Armoire qui ferme extremement bien, dans laquelle ils mettent leurs Poires de Bon-Chrestien, elle est garnie de Tablettes, & sur chaque Tablette, il y a de peti-

tes Tringles de bois, qui se croisſent en forme de Treillis, dont les quarrez sont à peu prés de la grandeur qu'une belle Poire peut estre grosse, sur chaque quarré, ils mettent une Poire à part, de crainte qu'elles ne se touchent & s'ils y en a quelqu'une de pourrie qu'elle ne gaste sa voisine, ils tiennent cette Armoire tousiours bien fermée, mesme ils collent des bandes de papier autour des Guichets, pour empescher entierement l'Air d'y entrer, n'y regardans que quend ils en veulent prendre, cela les estouffe, & leur fait prendre une tres-belle couleur: mais auparavant que que les enfermer ils laissét les Poires cinq ou six jours dans les Corbeilles telles que l'on les a apportées du iardin afin qu'elles se resuét, ou bien en deschargent les Corbeilles & les mettent en monceau sur qu'elque Plancher bien net & bien sec.

Pour les Fruicts qui se mangent mols, ils les faut mettre en Mijol, & s'ils ne meurissent assez promptement à vostre volonté, vous les mettrez

dans un sac à Bled, & les ferez blutter par deux personnes; le heurtement qu'ils se feront les uns contre les autres, les avancera beaucoup de meurir.

Les Raisins Musquats de toutes couleurs, ou autres Raisins, comme Chasselats, Cicane, Rochelle, ou communs se conservent en plusieurs façons; ou en les rengeant simplement sur du foarre, ou en les pendant à des Cerceaux au plancher; ou le long des Solives, non pas par la queuë, mais par le bout de la Grappe, afin que les grains se renversans sur le costé de leur queuë ils se touchent moins & se donnent plus d'Air, ce qui les empeschera de pourrir, & les faudra couvrir par dessus avec du papier pour les garentir de la poudre,) ou en les mettant avec de la basle d'Avoine, ou de la Cendre dans des Tonneaux, ou bienqui est la meilleure maniere en les pendant dans des Armoires qui se ferment bien justee

Ie laisse icy plusieurs manieres curieuses d'en conserver; comme lors

que la Grappe est en fleur, la faire entrer dans un Boccal de Verre : puis estant meure la couper, seeller la queuë, & l'attacher en sorte qu'elle pende dans le Boccal sans y toucher & bien bouscher l'entrée du Boccal avec de la cire mole, en sorte qu'il n'y entre aucun Air ; cela conserue la Grappe jusques aux nouuelles.

Il y a encore beaucoup d'autres moyens que ie neglige de vous enseigner, à cause du peu de profit que l'on en tire, & de l'embarras & dépence qu'il y faut faire.

Quoy que ie n'aye pas cy-deuant enseigné, comment il se faut fournir de Musquats de toutes especes & couleurs, ce n'est pas que ie l'ignore; car j'en suis emplement pourveu ; mais comme c'est vne plante qui se veut gouverner ainsi que les autres Vignes j'en laisse le soin à mes Vignerons qui dés leur jeunesse sont nourris au trauail de la Vigne, l'experience leur faisant connoistre les sujettions necessaires, que les Iardiniers n'obserue-

roient pas auec tant de precautions qu'eux : particulierement au planter & à la Taille qui sont les seules façons que ie leur fais faire, & dont ie me trouue fort bien.

Ie vous diray seulement sur ce sujet que les Mouches de toutes sortes, comme Abeilles, Guespes & autres, les Fouynes, Lers, & Rats-Verets, sont extrememẽt friands de ce raisin quand il est bien meur ; pour y remedier, il faut mettre des Aulx à demy escachez en plusieurs endroits de vostre Treille & assez proche des Grappes ; leur forte odeur les en chassera.

Le plus grand aspect du Soleil de Midy, & l'Abry de quelque muraille, est le vray lieu que desirent les Musquats, les Parvilliers ou Raisins precoces, les Damas, la Vigne d'Austriche qui a la fueille frisée, & les autres Vignes curieuses.

Pour conclure cette Section, ie vous advertiray de visiter souuent vostre Fruictier afin que s'il y a quelques Fruicts qui se pourrissent que vous

vous les ostiez : car par leur attouchement, ils gasteroient les plus sains, s'il s'en trouue quelqu'un qui soit rongé des Souris, vous ne l'osterez pas de sa place, car tandis qu'il y aura dequoy manger à celuy-là elles ne toucheront point aux autres: mais tẽdez des Sourricieres proche de la, afin de les prendre, car d'y laisser hanter les Chats, ils desrangeroient tous vos fruicts, & feroient leurs ordures dedans les Mijols, & sur les Tablettes.

Des Fruicts secheZ.

SECTION II.

IL y a quantité de Fruicts que nous sechons au Four que l'on secheroit au Soleil en Pays Chaud, comme en Prouence les Brignolles; en Languedoc les Passerilles ou Raisins Muscats : mais puis que la froideur du Climat nous oblige à nous seruir du Four, ie particulariseray icy, de quelle façon chacun veut estre seché.

Commençant par les Cerizes, Guines, & Griottes, comme par les premieres que la saison nous presente; vous les choisirez bien meures, grosses, & qui ne soient point tournées: Vous les poserez sur des Clayes, les rangeant coste à coste, sans qu'elles soient les unes sur les autres, y laissant les Queuës & les Noyaux; puis vous les mettrez dans le four, qui sera temperé de chaleur, comme quand on a tiré le pain d'une fournée, & les y ayant laissées, tant qu'il aura de la Chaleur, vous les retirerez & les remuerez toutes, en les changeant de place, afin qu'elles sechent parfaitement; puis vous rechaufferez le four, les y remettant tant de fois que vous reconnoissiez qu'elles soient suffisamment sechées, pour estre gardées: Vous les laisserez refroidir en Monceau un iour entier, par apres vous les lierez par bouquets, & les serrerez dans des Boisseaux bien fermez.

Les Prunes seront sechées comme les Cerizes, & ne seront cueillis que

tres-meures; les meilleures à secher sont celles qui tombent d'elles-mesmes, car elles auront plus de chair, & serõt de meilleur gouſt que celles que vous destacheriez de l'Arbre, qui ont touſiours quelque verdeur.

Pour les plus excellentes à faire Pruneaux, on choiſit, les Imperiales, Dattes, Saincte Catherine, Diaprées, Perdrigon, Cypre, Brignolles, Mirabelle, Roche-Cordon, Damas de toutes les ſortes, & de ſainct Iulien pour le commun du Logis.

Si vous voulez accommoder des Prunes à la façon de Brignolles, il les faut peler ſans Couſteau en tirant la peau qui quittera aiſement la Prune ſi elles eſt bien meure: puis pouſſer les Noyaux, faire bien bouillir ces peaux avec fort peu d'Eau, paſſer le tout par un gros linge, & dans ce jus y tremper vos Prunes à chaque fois que vous les mettrez au four, en les applattiſſant autant de fois: Si vous les voulez poudrer d'un peu de Sucre, elles ſeront beaucoup plus excellentes, & n'au-

ront besoin d'estre tant sechées.

Les Provençaux au lieu de les mettre au Four les posent sur des Branches d'Espine, à chaque Piqueron une, & les font secher au Soleil.

Les Pesches s'accommodent de la mesme façon que les Prunes, mais il les faut cueillir à l'Arbre, car celles qui tõbent, outre ce qu'elles sont trop meures, elles se font des meurtrisseures qui ne secheroient qu'à grande peine, & seroient desagreables ou manger : avãt que d'oster les Noyaux vous les mettrez une fois au Four, pour les amortir; puis vous les fendrez proprement auec le Cousteau, tirerez le Noyau, & les ouvrirez, & applattirez sur quelque Table, afin que les mettant au Four elles se sechent aussi bien par dedans que par dehors, à cause de leur grande espoisseur; & au dernier coup qu'elles sortiront du Four, estant encore toutes chaudes, vous les refermerez, & applattirez.

Les Abricots seront aussi cueillis à l'Arbre bien meurs, il ne sera be-

soin de les ouvrir pour leur oster les Noyaux : mais seulement les pousser proprement par l'endroit de la queuë, & ils sortiront par le bout : En les sechant l'on ne les ouvre pas comme les Pesches, mais on les applatit.

Si vous les voulez faire excellens mettez gros comme un Pois de Sucre à la place du Noyau, & en empliſſez une Terrine à Laict, couvrez les avec de la Paſte, la ſoudant à la Terrine, puis la mettez au four, quand le Pain aura pris couleur, & ne l'en tirez qu'il ne ſoit refroidy ; apres quoy vous les mettrez dans les Eſtuves ſur des ardoiſes comme les Confitures ſeches, & quand ils ſeront aſſez ſecs, vous les poudrerez (eſtans encore chauds) de Sucre bien delié qui ſera dans un Linge que ſecouërez deſſus, & les laiſſerez deux jours avant que de les ſerrer.

Les Poires ſe ſechent pelées, & ſans peler, tout de la meſme maniere que j'ay enſeigné cy-deuant : eſtant pelées elles en ſont beaucoup plus delicates, & l'on ſe ſert des peaux pour les trem-

per dans leur jus, ainsi que les Prunes pelées; on leur laisse la queuë & la teste en les pelant: il ne gist qu'à faire eslection des bons fruicts les plus delicats & les plus Musquez: Vous en mettrez aussi dans des Terrines, & les peaux par dessus le fruict avant que de mettre la couverture de Paste, & les poudrerez comme les Abricots.

En Vendanges, vous pourrez mettre parmy vos plums du vin blanc doux au lieu d'Eau, & aussi quand ce sera la saison des Cidres, vous y mettrez du Poiré doux, fait sans Eau.

Les Pommes se sechent ordinairement sans peler, & se coupent par moitiées, ostant le Trongnon: Vous en ferez boüillir quelques, unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles que vous voudrez secher.

Les Raisins de toutes sortes, Muscats & autres, seront aussi sechez au four sur la Claye, n'ayant autre sujettion que de ne leur donner trop chaud, & les retourner souvent, afin qu'ils sechent également: Les Lan-

guedochiens les passent dans la Lexive, avant que de les secher au Soleil.

Ie mettray aussi au rang des fruicts Secs, les feves vertes, lesquelles bien appresteés avec quelque peu de Sarriette seche, passeront pour nouvelles.

Pour les secher, vous prendez des Tendres, qui ont encore la peau ou Robbe verte, & non pas blanche, vous leur osterez cette Robbe (ce que l'on appelle à Paris fraiser) puis les secherez au Soleil sur des papiers, en les remuãt plusieurs fois le iour, vous les retirerez le soir dans le Logis, & les remettrez tous les iours au Soleil, jusques à ce que vous reconnoissiez qu'elles seront bien seches, qui sera en peu de temps, si le Soleil n'est couvert de nuées, estans seches, vous les serrerez en lieu sec dans des boisseaux couverts.

Il les faudra laisser tremper, ou infuser dans l'Eau tiede, environ demy jour avant que de les mettre cuire.

Pour les Pois Verts, on choisira aussi des plus tendres, & tirez de leur cosse

ils seront sechez ainsi que les feves.

Les Champignons, Morilles & Mousserons seront enfilez, & pendus en quelque lieu à la chaleur, comme le dessus d'un four, où là ils secheront facilement, & si vous n'avez aucun lieu commode, il suffira de les pendre devant le feu, ou mettre dans le four moyennement chaud.

Des Confitures au Sel, & Vinaigres.

SECTION III.

LEs Concombres sont les plus gros fruicts du Iardin Pottager qui se confisent au Sel: on les prend ou fort petits (que l'on appelle Cornichons, à cause que l'on choisit d'ordinaire ceux qui sont crochus, d'autant qu'ils ne profitent point en grossissant:) ou déja gros, mais tendres n'ayans encore les Pepins durs: Ceux-cy se confisent pelez ou sans peler: mais il vaut mieux les peler auparauant que de les

confire; qu'apres qu'ils ſont confits; à cauſe de la perte du Sel & du Vinaigre qui aura confit cette peau, qui pour ſa dureté n'eſt pas facile à manger, ils ſont auſſi plus propres & plus blancs, eſtant pelez à l'inſtãt que l'on les veut ſeruir, que ceux que l'on pele avant que de les confire : Les autres qui ſont les Cornichons, ſe confiſent ſans peler à cauſe de la delicateſſe de leur peau.

Vous les cueillirez dés le matin, par un beau temps, leur laiſſant paſſer la journée au Soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux Sel.

Vous mettrez les pelez, ceux ſans peler, & les Cornichons chacun à part dans des Pots de Grets, car ceux de terre, ſe pourriſſent par la force du Sel qui les penetre, par dans leur Saumure,) & vous les rangerez proprement, les preſſant le plus que vous pourrez, ſans les froiſſer : vous jetterez pardeſſus du Sel en bonne quantité, puis du Vinaigre, juſques à ce que ceux d'enhaut trempent, autrement il s'y feroit une moiſiſſure, qui

gasteroit ceux qui ne tremperoient pas: Cela fait, vous les serrerez en lieu temperé de chaud & de froid, n'y touchant de six semaines au moins, afin qu'ils se confisent parfaitement.

Le Pourpier que vous confirez, sera pris de celuy que vous aurez replanté pour estre plus beau & plus gros: Le vray temps pour le cueillir, est quand il commence à fleurir, si vous voulez l'avoir bien tendre: car si vous attendiez qu'il fust defleury pour avoir la Graine, (comme l'on le vend ordinairement,) il seroit trop dur à manger: vous le ferez amortir ou dessecher deux ou trois jours au Soleil: puis apres vous le mettrez dans les pots de Grets, le sallant & couvrant de Vinaigre comme les Concombres.

Les Pois sans Parchemin, les reversottes, les Capres, les Fleurs de Genest, la Perce-Pierre, l'Estragon, & autres semblables seront aussi confits de mesme.

Les fonds d'Artichaux se confisent au Sel: mais d'une autre methode

que les precedents: car ils veulent estre cuits plus qu'à demy, & ayant osté le fond de dedans quand ils seront froids, & bien esgouttez de toute leur Eau, mesmement essuyez auec des linges pour n'y auoir plus d'humidité, l'on les rangera dans des Pots, & l'on respandra par dessus de l'Eau sallée autant qu'elle le peut estre : c'est à dire, que pour la rendre jusques à ce point, il y faut mettre du Sel autant qu'elle en pourra fondre, & ce jusques à ce que vous reconnoissiez qu'en y en mettant dauantage, elle n'en puisse plus fondre, & que le Sel aille au fonds en son entier : cette Eau se nomme Eau marinée; Par dessus cette Eau qui surnagera vos Artichaux, vous coulerez de bon Beurre fondu la hauteur de deux doigts, afin que l'Air n'y puisse entrer : Puis le Beurre estant bien refroidy, vous les serrerez auec les Concombres, ou en un lieu semblable, & les couvrirez de telle façon, que les Chats & Souris n'aillent manger le Beurre.

Le vray temps pour ce mesnage est en Automne, quand (en pratiquant ce que j'ay dit cy-devant dans le second Traitté, au Chapitre des Artichaux) vos plantes vous en produisent de tendres; ce sont ceux-là que vous devez saller, & n'attendez pas qu'ils s'ouvrent pour fleurir, mais prenez les lors qu'ils seront encore en pommes.

Quand l'on en voudra manger; on les dessallera entierement, les changeant d'Eau, & les remettra-on boüillir encore une fois avant que de les assaisonner pour la Table.

Les Asperges, Pois sans Cosse, Morilles, Champignons & Mousserons, seront aussi confits au Sel, (les ayant fait cuire à demy, & appresté chacun selon sa façon) de la mesme maniere que les Artichaux.

Vous visiterez au moins tous les mois vos pots, afin que s'il y avoit quelque chose de Chancy, ou que quelqu'un perdist sa Saumure, vous y apportassiez remede.

Ie me suis aduisé, il y a déja quelques années de confire des Cornoüilles, & les ay fait passer pour des Olives de Verronne, à beaucoup de personnes qui s'y sont trompées, la couleur estant toute semblable, & le gouust peu different : Ie fais cueillir les plus grosses & mieux nourries, au temps qu'elles commencent à rougir : les ayant laissé un petit fannir je les mets dans des pots ou barils, & les emplis d'Eau sallée toute semblable à celle que j'ay dite pour les Artichaux, & pour leur donner bonne odeur, j'y adjouste du fenoüil vert en branche, & du Laurier, puis ie bouche bien les Vaisseaux, & n'y touche de trois mois apres.

Des confitures au Mouſt ou au Vin doux, au Cidre, & au Miel.

SECTION IV.

TOutes ſortes de Fruicts qui ſe confiſent au Sucre, ſe peuuent auſſi confire au Mouſt, au Cidre, & au Miel; & il n'y a autre ſujettion à choiſir ceux qui ſe veulent parboüillir auparauant que de les confire, d'auec ceux qui ne s'everdument point, que celle que l'on feroit ſi l'on les cõfiſoit au Sucre: C'eſt pourquoy j'aime mieux me retenir dans cette Section de vous les diſtinguer, attendant à vous en donner une intelligence tres-ample, en la Sect onſuiuante, où ie m'eſtendray tout au long, vous enſeignant les diverſes manieres de faire des Confitures liquides; en enſuiuant l'Ordre & le rang des fruicts que i'ay tenu dans tous les Chapitres de ce Livre, pour ne rien laiſſer paſ-

ſer ſans vous ſatisfaire,& vous rendre capable de confire, tout ce qui ſe recueillira de voſtre Iardin propre à faire Confitures.

Pour d'eſcrire icy ſeulement, les principales ſujettions que l'on doit obſerver neceſſairement à confire le Fruict au Mouſt ou Vin doux, vous prendrez trois Seaux ou trois Pots, ou trois parties de Mouſt, ſelon le peu ou le plus que voulez confire de Fruict, vous les mettrez dans un Chaudron ou Poëſlon ſur le Feu, & prendrez garde ſi vous faites voſtre feu auec du Bois, que la Flambe pour eſtre par trop grande ne bruſle voſtre Chaudronnée par quelque coſté: Vous ferez bouillir ce Mouſt juſques à la reduction des deux tiers, afin qu'il s'eſpoiſſiſſe& puiſſe confire ſuffiſamment voſtre fruict, pour eſtre de garde ſans ſe gaſter.

Vos fruicts eſtans pelez, ou ſans peler, ſelon leurs eſpeces, ou la delicateſſe que vous y voulez apporter, ceux qui doiuent eſtre parboüillis l'e-

ſtant, & bien eſgoutez & ſechez de toute leur Eau, ſeront jettez dans ce Mouſt, & confits les eſcumant ſoigneuſement, & faiſant boüillir juſques à ce que vous voyez que le Syrop ſoit en bonne conſiſtance, ce qui ſe connoiſt en mettant quelques gouttes ſur une aſſiette elle demeurent en Rubis, & ne coulent point en penchant l'aſſiette.

Le Mouſt ne ſçauroit eſtre pris trop doux, c'eſt-pourquoy, ſi-toſt que l'on apportera des Grappes bien meures de la Vigne, vous les ferez promptement fouler, & prendrez de ce Mouſt ce qu'en aurez de beſoin, blanc ou rouge, ſelon ce que vous voudrez confire, aucuns fruicts comme les Coings, les Poires, les Raiſins rouges, & ſemblables, veulent que ce mouſt ſoit de grappes rouges, autres le veulent de grappes blanches, comme les noix, & les raiſins Muſquats.

Aux fruicts que vous confirez, où il faudra du Vin rouge: mettez y pour relever le Gouſt, la Canelle, & le Giroffle

Girofle, les enfermant dans un petit Nouet de Linge afin qu'ils ne se meslent avec les Confitures & se perdent ou consumment dans le Syrop; & à ceux qui voudront le Vin blanc, n'y mettez que le fenouil vert, l'enfermant aussi dans un linge.

Le Raisiné se fait en prenant de belles grappes rouges des plus meures & ne les cueillant que l'apresdisnée au grand Soleil, afin que toute l'humidité en soit dehors, vous les mettrez en quelque grenier de vostre Logis, ou l'Air & la Chaleur donnent aysement, les estandant sur des Tables ou Clayes, pour là les laisser quinze jours au moins se ressuyer & amortir: A faute qu'il ne face beau Soleil, ou que le temps soit froid, vous les mettrez un peu au four bien temperé de chaleur, apres quoy vous osterez toutes les Rafles ou Rasteaux & les presserez dans les mains, mettant paux & jus bouillir dãs un Chaudron, l'escumant soigneusement, & ostãt le plus de Pepins que vous pour-

rez: vous ferez reduire le tout à la troisiéme partie, diminuant le feu à mesure que vostre Raisiné s'espoisit, le remuant souuent auec un Gasche ou Cueilliere de bois, de crainte qu'il ne s'attache ou Chaudron, & pour le faire cuire également, estant reduit, vous les passerez à travers une Estamine ou gros Linge, froisant les peaux auec la cueilliere de bois pour en exprimer toute la substance, & de plus vous les presserez en tournant l'Estamine, ou avec des presses: cela fait vous les remettrez encore sur le feu & les recuirez tournant incessamment tant que vous jugiez vostre Raisiné estre assez cuit, puis vous les tirerez du feu, le versant dans des Terrines, de crainte qu'il ne contracte quelque mauuais gouſt du Chaudron, estant demy froid, vous le mettrez dans des Pots de Grets ou fayance pour le conſerver.

Vous laisserez vos pots descouverts cinq ou six jours, puis vous y mettrez un papier, tout de la rondeur du

dedans de vostre pot, lequel touchera par tout à vostre Raisiné : & quand vous visiterez vos pots, si vous voyez vostre papier chancy, vous le leverez y en remettant un autre, & ce tant de fois que vous y verrez du moisy, qui sera iusques à ce que toute l'humidité superfluë soit évaporée, alors il ne chancira plus, si ce n'est que vostre Raisiné ne soit pas assez cuit; auquel cas il le faudra recuire, puis vous le couvrirez à demeurer.

POUR faire de la Moustarde à la mode de Dijon, il ne faudra que prendre de ce Raisiné, & y mettre de la Graine de Senevé moulluë ou broyée dans un mortier auec Eau, puis passée au Tamis bien delié, estant bien meslez ensemble il faudra y esteindre des charbons ardens pour oster l'amertume du Senevé, puis la mettre dans des Barillets ou pots de Grets que vous boucherez bien, & les serrerez pour vostre vsage.

L'on confit aussi toutes sortes de Fruicts au Cildre de poire fait sans

Eau, en le faisant reduire au tiers par l'ebulion, & de la mesme façon que j'ay dit au Mouſt.

Pour confire au Miel, vous prendrez du plus espois & plus dur ressemblant au Sucre, & le ferez bouillir dans vne poëlle à Confitures, l'escumant bien curieusement, & remuãt de crainte qu'il ne brusle; pour voir quand il sera cuit, faut prendre vn œuf de poule, & le mettre sur voſtre Miel, s'il enfonce il n'eſt pas assez cuit, & s'il flotte dessus, il le sera en bonne cõsistence pour confire vos fruicts: Vous sçaurez que le Miel eſt fort aysé à bruſler, c'eſt pourquoy vous acheverez voſtre cuiſon à petit feu, retournant souuent le fonds de voſtre Chaudron auec la Gasche, ou Cuilliere, de crainte qu'il ne bruſle.

Des Confitures liquides au Sucre.

SECTION V.

QVoy que ie devois icy commencer par les Amandes, Groſſeilles Abricots-verts, & fruicts Rouges, comme les premeres qui ſe preſentent pour eſtre confits, neantmoins, i'ay eſtimé qu'il valloit mieux ſuiure l'ordre que nous auons déja tenu que d'entre meſler les Articles, ou paraventure j'en pourrois oublier quelqu'vn, ce qui vous donneroit du meſcontentement.

Nous commencerons donc par les Poires comme celles à qui j'ay donné le premier rang, & diray que chez les Confiſeurs de Paris, il ne s'en trouve que de quatre ou cinq ſortes qu'ils gardent au liquide pour faire ſecher à meſure qu'ils en ont de beſoin pour le debit; ces Poires ſont la Muſcadille, le gros Muſcat, le Blanquet, le petit

Rousselet, & l'Orenge ; neantmoins toutes sortes de Poires se peuvent mettre au Sucre, vous prefererez pourtant les Fruicts delicats, & ceux d'Esté, (d'autant qu'ils ont le gouſt plus releué) à ceux qui sont fermes, & d'arriere saison.

Pour parvenir donc à nostre intention vous pelerez promptement vos Fruicts faisant la peau la plus deliée que vous pourrez, & leur osterez la teste, laissant la queuë entiere & ratissée aux plus petites, & vous couperez les plus grosses par moitées, leur estant le Trognon, & ne leur laissant qu'un bout de queuë : A mesure que vous les pelerez vous les jetterez dans l'Eau fraische, de craintes qu'elles ne noircissent, en apres vous les ferez parbouillir ou everdumer pour ayder à la Cuison, & les rendre plus preparées à receuoir le Sucre; puis vous les tirerez de l'Eau & les esgouterez sur quelque claye, cela fait vous les peserez, & mettrez au moins autant de livres de bon Sucre qu'il y aura de

livres de fruict : vous casserez vostre Sucre, en sorte que le plus gros morceau n'excede en grosseur une Chastaigne : vous mettrez vostre fruict dans la poësle, & poudrerez vostre Sucre par dessus, y mettant un peu d'Eau pour ayder à le fondre seulement ; apres vous mettrez vostre poësle sur le feu & confirez vostre fruict le plus promptement que vous pourrez, afin que le boüillon surnageant continuellement le fruict, il le cuise également.

Vous aurez tousiours l'Escumoire à la main pour changer vostre fruict de place, & escumer continuellement; vous ne leuerez vostre poësle de dessus le feu, que vous ne jugiez vostre fruict estre confit, ce que vous pourrez remarquer par le bouillon, qui s'abbaissant ne fera tant de Mousse ou de Bouteilles qu'au commencement, & par les Gouttes de Syrop que vous mettrez sur une Assiette, lesquelles estant refroidies, si elles ne coulent point, alors vous tirerez vostre Poësle

de dessus le feu, & verserez vos Confitures dans quelque Terrine, de crainte que sejournant dans la Poësle elles ne contractent quelque mauvais Gouſt, provenant du Cuivre; vous les laisserez trois ou quatre jours reposer dans cette Terrine, en lieu exempt de la poudre sans les couvrir, afin que toute l'humidité du Fruict s'évapore, & que le Fruict prenne Sucre; au bout desquels, vous pencherez voſtre Terrine; & s'il y a quelque Eau qui surnage le Syrop, vous l'esgoutterez, puis renverserez vos Confitures dans la Poësle, afin de les faire recuire si elles en ont de besoin; & les laisserez un peu refroidir avant que de les mettre dans les Pots pour les serrer; vous les laisserez quatre ou cinq jours sans les couvrir; au bout desquels, s'il y a quelque humidité dessus vous l'esgouterez, puis vous les couvrirez y mettant un papier de la rondeur du Pot qui touche le Syrop, & si vous les trouviez assez cuites du premier coup, apres les avoir esgouttées, vous vous con-

contenteriez de les faire chauffer sans les vuider de la Terrine, en les meslant auec la Gasche ou l'Escumoire, & estant un peu refroidies, vous les mettrez dans des Pots.

L'on confit aussi les Poires & autres fruicts pour estre mangez chauds, ce que l'on appelle Compostes; comme par exemples le petit Carteau, & autres.

Pour les confire, vous les pelerez comme j'ay dit cy-dessus, & les mettrez dans vn pot de terre neuf, à une livre de Poires, il suffit d'un bon quartron de Sucre, avec la moitié d'un demy-Septier de bon Vin Vermeil, & de l'Eau iusques à ce que celles d'enhaut trempent: vous les couvrirez, & les ferez boüillir à feu mediocre, les remuant de temps en temps pour ne les laisser attacher au Pot; quand elles seront à demy cuites, vous y mettrez de la Canelle & du Cloud de Giroffle, les achevant de cuire à petit feu, jusques à ce que le Syrop soit assez fait.

Pour les seruir sur Table, vous les rangerez proprement sur une Assiette en Roze, les montant les vnes sur les autres en pointe de Clocher, puis le syrop estant un peu refroidy, vous le verserez par dessus, afin qu'il arrouse vostre fruict de tous costez.

Quant aux Pommes, il s'en confit fort peu au sucre, si ce n'est en Composte, (c'est à dire pour estre mangées chaudes (mais pour garder l'on en fait guere, à cause qu'elles sont molasses, & n'ont pas grand Goust.

Pour les Compostes, celles de Calvil seront confites sans peler, & entieres, leur ostant seulement le Trognon le plus proprement que l'on pourra, en le creusant par l'endroit de la queuë auec un Cousteau fort estroit, puis seront par-bouyllies & bien esgouttées avant que d'estre mises dans le Poëslon; A une livre de fruict, il faut au moins dix onces de sucre, pour faire un beau syrop en Gelée, & au lieu d'Eau, vous ferez

boüillir des pelures de Pommes de Reinette ou Capendu, & les ayant passées & pressées à trauers une Estamine ou gros linge, vous prendrez de ce jus, & en mettrez une suffisante quantité pour confire vostre fruict le moins que vous pourrez pourtant, de crainte qu'il ne se depece : vous le ferez cuire à grand Feu de Charbon (celuy de bois estant du tout incommode au sucre) afin que le Boüillon surnageant le fruict il se confise également, vous remuerez souvent vostre fruict, l'escumant & tournant avec une petite gasche de bois, qu'aurez faite de quelque rond de boëtte à Confitures, c'est une petite ustancille fort propre à manier le sucre, tant en Confiture au Liquide, qu'au sec, pastes, conserves, & Massepans, d'autant que l'on escume, tourne & mesle tout ce qui est dans le Poëslon jusques au fonds : le Graveur en a fait la figure tout au bas de la Planche qui est au commencement de ce Traité.

Vostre fruit estant confit, vous ti-

rerez le poëſlon du feu & le laiſſerez preſqre refroidir avant que d'en oſter vos pommes, les roulant doucement dans leur Syrop a ec la gaſche, puis vous les tirerez & poſerez ſur leur trou, afin qu'elles s'eſgoutent, en apres vous les dreſſerez en piramide ſur une aſſiette, une au milieu, ſix au tour, trois deſſus, & une ſur les trois qui fera la pointe, vous verſerez vos égouttures dans le poeſlon, & ferez cuire voſtre Syrop ſur vn petit Feu, juſques à ce qu'il ſoit en Gelée, le remuant ſouvent, de crainte qu'il ne bruſle, puis quand vous voudrez ſervir voſtre fruict, vous le reſpandrez ſur vos Pommes, les enroſant de tous coſtez, cela fera un Cotignat ou Gelee qui ornera de beaucoup voſtre fruict, rempliſſant auſsi le fonds de l'Aſsiette.

Les Pommes de Capendu, & Reinette ſe pelent, & ſe confiſent entieres ou par moitinées, leur faiſant uns Gelee auec les peaux.

Aux unes & aux autres, ſi vous y

voulez adjouſter le Vin : vous mettrez le Rouge au Calvil, avec la Canelle & le Giroffle, & le blanc aux autres, avec le Fenouil, cela augmentera beaucoup leur gouſt.

Avec de la pomme, l'on contre-fait des prunes, ce qui ſe fait, en les coupant par quartiers, & de chaque quartier en tailler un petit plotton, l'arrondiſſant en pointe par les deux bouts, de la meſme forme qu'une prune, puis les faire parboüillir, & de leurs pelures en tirer le jus pour eſpoiſir la Gelée, en les confiſant comme cy-deuant : eſtant cuittes on les dreſſera ſur l'aſſiette, en forme de pointe de Clocher ou Piramide, c'eſt un plat qui ſurprend à l'abord ceux qui n'en ont point encore veu, ne pouvant dire quel fruict ce peut eſtre.

Vous pourrez faire de la Gelee de Pommes à part, en tirant du jus des peaux & Trognons, dont vous aurez oſté les Pepins avant que de les mettre quire; le tout eſtant bien cuit en Eau, paſſé à l'Eſtamine, & bien preſſé

vous mettrez dans ce jus du sucre en suffisante quantité, ce que l'experience vous apprendra, y en mettant plustost plus que moins, faisant cuire cette Gelée en bonne consistance, & remuant incessamment, puis vous la passerez à travers un linge de Quintin, la coulant dans des boettes (pour garder en forme de Cottignac) ou sur des Assiettes pour la servir sur la Table, desquelles Assiettes si vous voulez vous en prendrez quelques-unes, & couperez ce Cottignac en petites bandes, pour orner les Bords de vos plats de compostes, ou pour (tirant à l'Espargne & mesnage) en servir peu, les entrelaçant en Treillis ou figure de Serpentaux sur des Assiettes.

Les Prunes se confisent pelées & sans peler en leur laissant les Noyaux, l'on ratissera seulement les Queues pour les rendre plus vertes, & on les jettera dans l'Eau à mesure que l'on les pelera, elles se veulent cueillir pour confire, & non pas ramasser celles qui tombent, le vray tẽps pour les cueillir

est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir, les plus excellentes sont le perdrigon, l'Imperiale, la Diaprée, d'Abricot, la Brignolle, l'isle-vert, Saincte-Catherine, de Roy, & autres qui se trouuent tres-bonne, celles que l'on pele ordinairement, ce sont celles de qui la peau deuient rouge en meurissant, laissant les autres sans peler, si ce n'est pour plus grande delicatesse, car pour ce qui est du Goust, la peau de toutes sortes de fruicts en est la partie la plus saoureuse; On les fera parboüillir ou éverdumer dans peu d'Eau, & égoutter comme nous avons dit cy-deuant, puis ayant mis à chaque liure de fruict cinq quartrons de bon sucre cassé, auec vn peu d'Eau de celle dans laquelle elles auront esté parbouyllies, on jettera le tout dans la poësle, & la mettra-on sur le Fourneau, où le Charbon ne sera qu'à demy allumé, afin qu'en s'acheuât d'embrazer, le sucre ait loisir de fondre.

Vour remarquerez qu'en toutes

Confitures au Sucre, le Charbon ne doit estre qu'à demy allumé, quand l'on commence à confire; & taschez, s'il se peut, à les faire toutes d'une seule Cuitte; c'est à dire, sans les tirer de dessus le Feu, que vous ne croyez qu'elles soient faites, car de les tant remettre de fois sur le feu, cela diminuë beaucoup de leur couleur, & fait brusler le Syrop, qui s'attache au haut de vostre poësle ou bassine: il suffit que vous vous y teniez attentif, escumant soigneusement, & retournant ou faisant couler le Fruict dans son Syrop, avec le dos de l'Escumoire ou la Gasche, & que le Syrop surmonte tousiours le fruict en bouillant, lors que vous verrez que le bouillõ s'allentira, c'est un signe qu'il approche de sa cuison, ce que vous reconnoistrez encore, par les gouttes que vous mettrez sur une Assiette, & qui ne couleront point.

Vos Confitures estant faites, vous les tiretez du Feu, & les gouvernerez comme j'ay dit aux Poires,

Si vous voulez en dresser dans les Tasses, quand elles seront suffisamment cuittes, & presque refroidies, vous les esgoutterez de leur Syrop, & les rangerez proprement dans les Tasses sans les presser par trop, puis au bout de deux ou trois jours, vous les esgoutterez encore s'il y a quelque humidité, & ferez rechauffer le Syrop, (s'il est trop clair vous le recuirez,) puis le coulerez à travers le Quintin sur vos Prunes, sans les destacher de la Tasse, & le syrop surnageant par dessus, les garantira de chancir : vous les laisserez descouvertes trois jours, & apres vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la Tasse, qui touchera au syrop, afin que s'il candissoit, l'on en chargeast, cela fait que les confitures paroissent beaucoup, & sans comparaison plus belles quand on a leué ce papier, qui avec soy entraisne toute la Chancisseure ou Candisseure, qui se fait en forme de peau sur toutes les Confitures, ausquelles on ne met point ce Papier.

Pour les Compostes de prunes que l'on veut manger chaudes, vous ne mettrez que demie liure de sucre à la livre de fruict, & pour la propreté, l'on leur coupe la moitié de la queuë qui reste pour les prendre avec les doigts, si l'on ne se veut servir de Fourchettes.

Les Amendes & Abricots Verts, seront confits auparavant que le bois du noyau commence à durcir, Pour les confire, on les pelera ou on les éverdumera dans l'Eau bouillante, y mettant un peu de bon Tartre pour destacher la Bourre qui est dessus; puis apres on les essuyera chacun à part, pour oster cette Bourre, & on les confira comme j'ay monstré cy-devant, mettant seulement livre à livre de sucre & de fruict, si c'est pour Composte, il suffira de demie liure de Sucre à la livre de fruict.

Les Abricots estans en leur parfaire grosseur, se confisent pelez & sans peler, on leur pousse le Noyau comme aux Abricots sechez, au plus

verts, on leur donne un boüillon pour les éverdumer, puis sans les secher sont pris auec l'Escumoire, & mis dãs se sucre casé, avec un peu d'Eau ; puis confits & gouvernez jusques à la fin, de mesme que les prunes, il faut cinq quartrons du sucre à la livre de fruict.

Quant à ceux qui sont trop meurs, pelez & non pelez, il les faut mettre dans le sucre casé avec vn peu d'Eau, sans les faire parbouillir auparauant il ne faut craindre qu'ils se despecent, car la force du sucre les saisit, & on les retire de la poësle plus entiers (s'il faut ainsi dire) que l'on ne les y a mis.

Aucuns y mettent les Amandes de leurs Noyaux, en en placeant une à chaque vuide d'entre les Abricots qui sont dans les Tasses, si vous y en voulez mettre, ie vous conseille de les faire confire à part, dans un peu de sucre : car si vous les mettiez sans cuire, elles feroient descuire vostre Confiture, & chanciroit.

Quelques-uns aussi les confisent

d'une autre maniere, qui est de les peler, & au lieu de les mettre dans l'Eau, ont du Sucre en poudre qu'ils jettent par dessus, les laissant infuser un jour ou deux, tant que le Sucre soit fondu, puis les mettent sur le Feu, & les ayant retirez apres le premier bouyllon, les laissent reposer deux ou trois jours dans leur Syrop, au bout desquels ils les achevent de cuires, & les mettent dans les Pots, puis font recuire le Syrop, & le versent par dessus : cette façon de confire est embarassante, & ne fait pas si bien que l'autre.

L'on fait de tres-bonne Marmelade d'Abricots, Pesches, & autres Fruicts propres à ce sujet, en les prenant bien meurs, & les faisant cuire avec le Sucre, y mettant la moitié de demy-septier d'Eau à deux livres de Sucre, & trois livres de Fruict; vous la cuirez en consistance pour garder, puis la mettrez dans les Pots & Tasses, en la couvrant & gouvernant comme les autres Confitures.

Il faut que je fasse icy une petite di-

greſſion, touchant le Sucre; & que je diſe, qu'il y a un vieil erreur qui c'eſt toûjours pratiqué par beaucoup de Confiſeurs : c'eſt qu'ils cuiſent leur Sucre à part, juſques en conſiſtance de parfait Syrop l'eſcumant ſoigneuſement; puis ils mettent leur Fruict dedans & le confiſent; quand à moy, l'experience m'a fait connoiſtre qu'ils ſe trompent tres-lourdement, pour les raiſons que je vous vais declarer, qui ſont que le Sucre eſtant en Syrop, a exhalé (avec l'Eau qu'ils y ont mis) la meilleure, & plus ſubtile qualité du Sucre, qui penetre & ſaiſit plus vivement le Fruict; ce qu'au contraire, celuy qui eſt deja en Syrop, ne peut confire que le deſſus, à cauſe qu'il eſt engraiſſé & eſpoiſſy par la cuiſſon; outre cette raiſon, jamais le Syrop ne prend que bien peu le gouſt du Fruict, ce qui le rend moins agreable.

Les Alberges & Peſches, comme elles ſont aſſez ſemblables aux Abricots, auſſi veulent-elles eſtre confites de meſme; c'eſt pourquoy je n'en di-

diray rien davantage.

Les Coings estans des fruicts tresdurs veulent estre confits d'autre façon que les tendres : pour y parvenir, ils seront pelez proprement, coupez par quartiers, & les Trognons estans ostez, seront jettez dans l'Eau claire, par apres il seront mis boüillir, jusques à ce qu'ils approchent d'estre cuits, puis on vuidera l'Eau dans laquelle ils auront bouilly, & l'on y mettra de bon Vin blanc, continuantà les faire cuire, tant que vous voyez qu'ils se veulent dépecer, alors vous les tirerez du feu, & les mettrez esgoutter & secher : Cela fait vous les confirez comme les autres fruicts precedens, trois quartrons de sucre estans suffisans pour chaque liure de fruict vous y adjousterez la Canelle & le Cloud de Giroffle, & les mettrez dans les pots au sortir de la poesle, pour les serrer en lieu sec.

Le Cottignac à la mode d'Orleans se fait en prenant des Coings Pommes, qui est la plus petite espece des-

trois, les coupant par quartiers, sans les peler ny oſter les pepins, puis les faire cuire dans l'Eau claire iuſques à ce qu'il ſe veulent depecer, par apres les verſer dans une chauſſe à Ypocras laiſser degoutter tout ce qui en diſtilera ſans les preſſer, prendre ce jus, le mettre dãs une baſſine, avec de beau ſucre Royal à diſcretion, y mettant de bon Vin blanc François ou Bourguignon, (d'autant que celuy d'Orleans, de Blois, & d'autres lieux encore ſe noirciſſent en cuiſant,) faire boüillir enſemble iuſques à ce qu'ils ſoient reduits en conſiſtence de gelee eſpoiſe: ou Cottignac, l'eſcumant fort curieuſement, & remuant ſouvẽt de crainte qu'il ne ſe bruſle ou attache à la baſſine, & pour luy dõner la couleur rouge, y mettre de la cochenille dans vn noüet de linge: quand il ſera cuit, vous le tirerez du feu, le verſerez à trauers quelque linge delié, ſur les Mouſles de Plomb figurez, ou tout d'un coup dans des Boëttes.

Eſtant bien froid, pour retirer ce-

luy des moules, & le mettre dans des Boettes; faudra faire chauffer de l'Eau dans quelque chaudron, & tremper le Mouſle dedans iuſques au bord, afin que le Cottignac s'en détache, puis le coeffer auec le fonds de la Boëtte. retourner les deux enſemble s'en deſſus deſſous, le Cottignac quittera le plomb, & tombera dans la Boette, vous la laiſſerez deux iours ſans couvrir avant que de la ſerrer en lieu ſec.

Si pendant l'Année ce Cottignac chandiſſoit ou candiſſoit, ou bien qu'il y tombaſt quelque ordure, il faudroit faire chauffer de l'Eau claire, & en verſer par deſſus, cela emportera toute l'ordure, & il ſera auſſi beau que s'il venoit d'eſtre fait.

Les Noix ſont les confitures les plus longues à faire de toutes, on les choiſira tendres, auparavant que le bois ſe face à la coquille, & les pelera-on proprement avec un couſteau de Laton, à cauſe qu'un de fer les noircit, leur baillant à chacune trois taillades en long & non en trauers, afin qu'en

qu'en bouyllant elles soient mieux penettrées, à mesure que l'on les pelera, l'on les jettera dans l'Eau tiede, & les fera-on infuser en grande Eau, sur la cendre chaude, jusques au lendemain, quel'on les mettra bouyllir en nouvelle Eau, estant tirées du feu & esgouttées, elles seront mises derechef infuser dans d'autre Eau, & cela vous le reytererez tant de bois, que reconnoissiez qu'elles n'ayent plus d'amertume, apres quoy vous les acheuerez de cuire en bon vin blanc François, à un cent de Noix, vne pinte de vin, & autant d'Eau, y mettant gros comme une Noix seche de bon salpestre pour les mieux penetrer, & desamertumer, au deffaut du salpestre, vous y mettrez gros comme la moitié d'une Noix de Sel, puis quand vous verrez qu'elles seront cuites & se voudront depecer, vous les tirerez hors de l'Eau, les mettrez bien esgoutter & secher dans quelque linge, ce qu'estãt fait vous les larderez de bonne Escorte de Citron, & les confirez comme

les autres, y adjoustant vn peu d'Eau pour fondre le sucre, & les asaisonnerez de Canelle, & de Cloud de Girofle, il suffira de trois bons quartrons de Sucre pour liure de Noix que peserez à l'heure que les voudrez mettre dans le sucre, estant confites & le syrop reduit en bonne consistence, vous les verserez dans les pots, les laissant descouverts quelque jours comme les autres: Pour les faire blanches, vous prendrez des plus grosses, que pelerez jusques au blanc, & les desamertumerez & confirez en Eau pour estre plus delicates, les ayant lardées de petits lardons d'Escorce de Citron, & y adjousterez l'ambre gris à la fin de la cuisson: Les grosses noix de Mange doiuent estre preferées aux autres.

Les Cerisses seront choisies les plus grosses, mieux nourries, & non tournées; on ne les prẽdra trop meures, mais quand elles auront une couleur vive & vermeille par tout, celles de la vallée de Montmorency sont

fort en estime pour leur bonté, c'est pourquoy l'on en prendra quand on commence à les apporter à Paris, & on n'attendra pas la fin de la saison, ou l'on n'en peut avoir que de lieu ombragé : car vous sçaurez, qu'en toutes sortes de fruicts, les premiers qui se mangent en chaque saison (pourveu que l'on leur donne le temps de meurir) son tousiours les plus excellens au goust, & les mieux conditionnez, les autres n'estans que des regains.

Pour confire vos Cerizes sans noyau, il faut les pezer : puis auec le plus de propreté que vous pourrez, tirer le Noyau en pressant doucement la Cerize du bout des doigts, & tirant la queuë de l'autre main il sortira aysement sans la deschirer : vous les jetterez à mesure dans vostre poesle où il y aura du Sucre en poudre, que vous aurez aussi pezé avant que de l'y mettre, vous verrez par le poids, ce qu'il y aura à desduire pour les queuës & Noyaux, afin de garder la doze necessaire du sucre, qu'il conuient mettre

à chaque livre ; qui est, cinq quartrons de Sucre, pour chacune livre de Cerizes, si vous les voulez faire belles à presenter, & qu'il y ait de beau Syrop : je sçay bien qu'il seroit plus expeditif apres leur avoir osté les Noyeaux, de les peser dans quelque papier ; mais cela les gastreoit & patrouyilleroit, ce que la Cerize ne peut souffrir à cause de sa delicatesse, se tournant facilement, & aussi qu'elle perdroit beaucoup de son jus : Pour fondre le Sucre prenez du jus des Cerizes qu'aurez pressées dans un linge, (les tournées seront assez bonnes pour cela:) puis vous mettrez la Poësle sur le Feu, le Charbon n'estant qu'a demy embrazé ; vous cuirez vos Cerizes tout d'un bouyllon, puis les tirerez du Feu les laissant presque refroidir, & les dresserez dans vos Pots & Tasses.

Si vous en voulez dresser dans des Tasses comme les Prunes, n'en mettant qu'un lict ; & les laisant deux ou trois jours sans y mettre le Syrop & le rond de Papier qui touche au Syrop,

elles seront belles à merveille.

Quelques-uns y adjoustent le jus de Gadeles, mais elles changent le Gouſt de la Cerize par leur acidité, & rendent le syrop trop lié en Gelée ; si pourtant vous voulez tirer au meſnage en y en mettant, il ne faudra qu'une livre de sucre, à une livre de Fruict, ou moins si vous voulez.

Pour framboiſer vos Cerizes ; à la place du Noyau de chaque Cerize, vous y mettrez une Framboiſe rouge, les ayant peſees auparauant, pour éviter confuſion à la doze du sucre.

Les Cerizes où l'on n'oſtera point le Nayau, seront piquées chacune en deux endroits avec la pointe du Couſteau, cela empeſche qu'elles ne crevent, & quittent leur peau, vous les confirez mettant livre à livre de fruict & de sucre.

Les Griottes seront confites de meſme que les Cerizes, si vous y voulez mettre le jus de Gadelles, cela reveillera leur gouſt qui eſt aſſez plat ; elles ſe veulent confire bien meures à

cause de leur fermeté.

Le Syrop de Cerizes se fait avec du jus de Cerizes bien meures, que passerez à travers une Estamine, ou linge fort; & y adjoustant le Sucre (une livre à chaque pinte de jus) vous le cuirez en consistence de Syrop.

Pour le clarifier il faudra le couler à travers une Fueille de Papier broüillars ou dans la Chausse d'Hypocras.

Pour faire la Gelée de Cerizes, il les faut passer à travers l'Estamine, & y adjouster un tiers de jus de Cadelles, puis à chaque pinte, mettre une livre & demie de Sucre, & la cuire à petit feu, en tournant toûiours de peur qu'elle ne se brusle; & pour connoistre quand elle sera faite vous en mettrez quelques gouttes sur une assiette; si estant refroidies vous les pouvez lever avec la pointe du Cousteau, la Gelée sera faite, sinon il faudra continuer à la cuire: vous la mettrez dans des Boëttes comme le Cottignac, & la conserverez de mesme, si d'aventure il s'y faisoit du moisi ou de la candis-

feure dessus, vous la laverez auec de l'Eau chaude, de mesme que je vous ay dit cy-deuant au Cottignac.

Il y en a qui font des Confitures de Cerizes sans Sucre en passant force jus de Cerizes & Gadelles ensemble, le faisant cuire, & le reduisant jusques au tiers, puis ils en cõfisent leurs Cerizes c'est une cõmodité pour ceux qui n'õt point de sucre, mais ce n'est pas un grãd Ragoust pour les bouches delicates.

Aux Compostes de Cerizes, l'on y laisse la moitié de la Queuë, ce n'est qu'à la nouueauté quand l'on en sert sur Table; demie livre de sucre, suffira à chaque livre de Cerizes, d'autant que c'est pour manger à l'instant qu'elles sont faites.

Les Grosseilles Blanches ne confisent guere au liquide, si ce n'est à la grande nouueauté que l'on en fait des Compostes pour servir chaudes sur la Table.

Il leur faut couper la Teste & la Queuë, & les faire parboüillir, estant goutées on les pése, & on les con-

fit tout d'un bouyllon; demie livre de sucre à la liure de fruict suffira pour les rendre agreables.

Les Grosseilles Rouges & Perles que nous appellons Gadelles se confisent au liquide, & est un petit fruict extre nement agreables.

Pour les confire vous les peserez, & les separerez de leurs queuës les mettant dans la poëlle où sera le sucre en poudre, par apres vous y adjousterez du jus d'autre Gadelles qu'aurez pressées doucement dans l'Estamine: puis les mettrez sur le feu, & les confirez tout d'un bouyllon, apres quoy vous les tirerez du feu, les laisserez un peu refroidir, & les dresserez dans vos pots & Tasses, il suffira d'une livre de sucre à vne livre de fruict pour les rendre tres-belles: vous y en mettrez moins si vous voulez; mais elles ne seront si belles, & n'auront tant de Syrop.

La gelée se fait en pressant les Gadelles, & tirant par force jusques à la derniere goutte du jus, d'autant qu'

le plus

le plus espois ne sort que le dernier; trois quartrons de Sucre à la livre de jus (qui est une Pinte) suffiront pour faire de belle Gelée; vous les cuirez en consistence, (comme j'ay dit cy-devant aux Cerizes) puis la dresserez dans des Boëtes, la laissant refroidir deux ou trois jours avant que de les couvrir, & vous la gouvernerez en tout & par tout comme celle de Cerizes.

L'on framboise aussi des Gadelles, en y mettant du jus de Framboises pour fondre le Sucre, au lieu de celuy de Gadelles; cela leur donne un parfum tres-agreable au goust.

Quelques-uns confisent des Gadelles sans Sucre, en tirant & exprimãt quantité de jus, & le faisant reduire au tiers, à force de cuire, puis y mettent confire les Gadelles; s'ils y adjoustoient seulement un quartron de Sucre á la livre de Fruict, elles auroient quelque petit agréement qui les feroit manger: mais sans Sucre, c'est une estrange Confiture.

Les Framboises se veulent confire & garder de la mesme façon que les Ceri-

zes, mettant cinq quartrons de Sucre à la livre de Framboises, afin que le Syrop en soit plus beau.

Le Verjus que vous prendrez pour cõfire, est celuy que l'on appelle Bicanne ou Bourdela, & duquel à Paris on fait le Verjus que l'õ pile aux pressoirs de Ste. Oportune, du Pont St. Michel, & autres endroits, lequel par sa grosseur & espoisseur de chair, fait la plus belle & la plus agreable Confiture.

Vous les choisirez non trop mollasse ou meur, mais dans sa beauté avant que le gouſt s'adouciſſe, vous le peserez égrené de sa raffle, & le fendrez par la moitié en long, & ostant tous les pepins s'il se peut, en le jettant dans l'Eau claire, à mesure que le fẽdrez, puis vous le ferez parboüillir avec fort peu d'Eau, y mettãt une petite pincée de Sel ou deux pincées de Salpestre, pour luy conserver sa couleur verte: estant amorty seulement, vous le tirerez du feu, & le couvrirez de quelque linge, le laissãt refroidir dans son Eau, par apres vous le tirerez de l'Eau, l'égouterez & le met-

trez dãs le Sucre en poudre,y adjoustãt du jus d'autres grains pour fõdre le Sucre,puis vous le cõfirez tout d'une cuitte:car si vous le tirez du feu pour l'yremettre, il perdroit beaucoup de sa couleur : estant cuit en bonne consistence, vous les tirerez du feu, le verserez dans quelque Terrine, pour ne le laisser dans la poësle chaude, qui destruiroit aussi beaucoup de sa couleur , & apres vous le dresserez dans vos Pots & Tasses,ainsi que les Cerizes: il faut livre à livre de sucre& de fruict,pour rendre vostreVerjus beau,si vous voulez le perfectiõner, faites amortir vostre fruict entre deux plats surunpetit feu sãsymettre del'Eau & dõnez cinq quartrõs de Sucre à la livre de fruict,avec le ius pour le fondre.

La gelée de Verjus se fait de mesme que i'ay dit aux Grozeilles, y adjoustãt du jus de peaux de pommes de Reinette ou Cappendu, pour luy donner quelque liaison, ou bien de la Gomme de pepins de Coings.

Les Raisins Musquats seront fendus comme le Verjus pour leur oster les

Pepins, & en meſme temps jettez dans la Poeſle ſur le Sucre en poudre; l'on en preſſera auſſi quelques Grappes, pour en avoir du jus, afin de fondre & cuire le Sucre.

Pour les rendre beaux, il faut cinq quartrons de Sucre à la livre de Muſquats, afin qu'il y ait quantité de Syrop, qui eſt la grande beauté en ces Confitures-là; vous les confirez, puis les dreſſerez dans des Taſſes, n'y mettant qu'un lict de Muſquats; & au bout des deux jours vous verſerez le Syrop deſſus, & les couvrirez & gouvernerez comme les Cerizes.

Les autres Raiſins ſeront confits, ſans autre façon que de les faire un peu amortir au Soleil ou au Four, & les égrener ſans les fendre; mettre liure à livre de Sucre & de Fruict; puis les cuire en bonne conſiſtence, les bien eſcumer & oſter le plus de Pepins que l'on pourra, les dreſſer dans des Pots & Taſſes, les gouvernant comme les Muſquats.

Les Carrotes & Paſtenades ſe confiſent au Sucre, les mettant dans un pot

de Terre comme les Poires de Certeau, les faisant cuire premierement avec l'Eau ; puis aux rouges y adjouster le vin rouge, avec le Sucre, la Canelle, & le Cloud de Giroffle ; & aux autres qui sont jaunes & blanches, le vin blanc François avec le Fencüil vert : le Syrop estant de bonne consistence, vous les taillerez, dresserez sur des assiettes, & jetterez le Syrop chaud par dessus : il n'est de besoin d'i mettre plus de dix onces de Sucre à chaque livre de Racines.

Les Neffles se cuisent au Vin dans la Poesle à fricasser, leur ayant osté les aisles & la queuë : puis l'on y met du Sucre ; & quand le Syrop est presque fait, on les dresse & les poudre-on de Sucre par dessus.

Le Syrop de Limons se fait ou par infusion, ou par Cuisson : par infusion, en mettant à une livre de jus de Citron deux livres de Sucre en poudre, & l'exposer au grand Soleil : par cuisson, en mettant une livre de jus, une livre & demie de Sucre cassé, & le faire cuire un peu moins que jusques à la consi-

stence du Syrop, qui est qu'en la mettant sur une assiette, il ne coule point, puis vous le serrerez dans des bouteilles de verre sans Ozier, afin que s'il vouloit chancir, on le mist au Soleil, ou dans l'Estuve, ou dans le Four, apres que l'õ auroit retiré la fournée de Pain: si vous y voulez adiouster le Musc & l'Ambre gris, vous le rendrez semblable à l'Aigre de Cetre.

Les Meures se doiuent prendre à demy rouges, & à demy noires pour estre en leur bonté, elles se confisent en mettãt trois quartrons de Sucre, à la livre de fruict & serõt'cuites toutes d'un boüillon comme les Cerizes, puis serrées dãs les pots, l'on en fait aussi du Syrop à part pour le mal de gorge, que vous façonnerez comme celuy de Cerizes.

Des Confitures au sec, & Pastes de Fruict.

SECTION VI.

LEs Confitures Seches, sont estimables en ce qu'elles s'envoyent

de loin, & se presentent aux personnes des plus hautes qualitez, qui les estiment tant pour leur bonté, pour la commodité qu'ils ont de les porter en la Pochette; à cause de leur friand goust, & pour leur faire bonne bouche au sortir du Repas.

Il faut en vous donnant la methode de les secher, aller d'ordre comme j'ay fait aux autres Sections: ie commenceray donc par les Poires, & vous diray que les ayant confites (comme i'ay dit cy-devant) & estant prestes á tirer du feu, si vous voulez les mettre au sec, dans le mesme iour, vous leur donnerez quelques boüillons davantage que pour garder au liquide, & ce jusques à ce que le syrop se vueille congeler en Conserue: alors vous tirerez vostre poëse du feu, & mettrez vos Poires sur des Ardoises ou fueilles de fer blanc pour les porter secher dans l'estuve.

Cette Estuve est un petit Cabinet bien fermé de tous costez, reservé la porte, par laquelle vous passerez pour ranger vos Ardoises sur les Tablettes

desquelles il sera tout entouré; & mettrez à bas une Poësle, ou Rechaut de feu, pour dessecher le trop d'humidité, qui reste en vos Confitures; les retournant & changeant de place, autant de fois que vous jugerez qu'elles en auront de besoin.

Si vous ne voulez secher vos Poires qu'à mesure que vous en aurez affaire, (à cause qu'elles sont de beaucoup plus belles fraisches faites que vieilles sechées:) vous les garderez au liquide, & quand vous les voudrez secher, vous ferez fondre quelque peu de Sucre, comme un quartron ou environ à chaque livre de Poires; & le mettrez cuire en consistence de Conserve, (comme je vous enseigneray à connoistre cette Cuisson en la Section suivante:) puis vous verserez vos Confitures dedans, leur baillerez le boüillon jusques à ce qu'elles soient revenuës à la Cuisson de Conserve, les tirerez du Feu, & dresserez sur les Ardoises, pour estre portées à l'Estuve secher comme dessus.

Vous les laisserez refroidir entieremẽt,

avant que de les mettre dans les Boëttes pour les ſerrer, mettant à chaque lit de Fruict, vne Fueille de Papier ſeché, & les rangerez proprement ſans les preſſer, à cauſe qu'en les froiſſant vous rompreriez la Glace qui eſt ſur le Fruict, ce qui le rendroit farineux, enlaidiroit ſon Juſtre, & feroit douter que ce fuſt des vieilles Confitures.

L'on a de couſtume de lier les petites Muſcadilles par Bouquets en ſortant de l'Eſtuve, avant que de les mettre dans les Boettes ſept à chacun Bouſinet, d'ou vient le nom que l'on leur donne de ſept en Gueule, ou bien que le Trochet où elles viennent à l'Arbre, en produit ordinairement ſept, qui (à cauſe de leur petiteſſe) peuvent eſtre toutes mangées d'une ſeule bouchée : les autres gros Muſcats, Blanquets, petits Rouſſelets, & autres petites Poires ſemblables, ſeront liées par trois ou quatre enſemble ſelon leur groſſeur.

Pour faire la Paſte, vous prendrez des Poires du meilleur gouſt que vous pourrez ; & celles qui auront la peau

de belle couleur ; vous ne les pelerez point, mais ayant osté la Teste, le Trognon, & la queuë, vous les ferez parboüillir, les tirerez du poëslon, les esgoutterez & secherez, puis les passerez à travers l'Estamine, ou au sas, (comme l'on monde la Casse;) par apres vous prendrez les peaux qui n'auront peu passer, les pilerez dans le Mortier d'Albastre, & les passerez aussi : cela fait vous peserez vostre paste sur quelque papier, la mettrez dans le poëslon avec le sucre (en poudre bien delié) à proportion ; cuirez cette paste à petit feu, la remuant continuellement de crainte qu'elle ne brusle s'attachant au poëslon, & la tournerez incessamment jusques à ce que vous reconnoissiez que la paste quitte le poëslon, alors vous la tirerez du feu, & la dresserez en Macarons sur vos Ardoises, les mettant secher dans vostre Estuve : vous les retournerez & changerez de place tant qu'ils soient secs, puis vous les retirerez de l'Estuve, & les rangerez dans les Boëttes comme les Poires ; demie

liure de sucre, suffit à chaque livre de fruict, si vous voulez prendre les belles peaux des fruict que pelerez, pour apres les avoir un peu éverdumées les piler & passer, vous augmenterez de beaucoup le gouſt de vos Paſtes, d'autant que le gouſt le plus relevéde fruict, eſt touſjours en la peau.

Quant aux Pommes, la Confiture n'en eſt par trop exquiſe, c'eſt-pourquoy l'on en confit fort peu, ſi vous en voulez confire, vous vous gouuernerez comme aux Poires.

L'on fait des paſtes de pommes, deſquelles l'on contrefait les Abricots à Oreilles, au temps qu'ils ſont rares : pour ce faire, l'on prend des pommes de Reinette, ou de Capendu, les plus belles que l'on peut, on les coupe par moitiées, & on leur oſte la Teſte & le Trognon, puis on les met parbouyllir, & on les paſſe comme les Poires : pour y donner gouſt, on prend des Abricots ſecs, les vieils d'un an, & candis, y ſeront fort propres, & particulierement ceux qui auront eſté confits

avec la Peau, ou bien si vous avez con-
fit des Peaux d'Abricots dans la saison
pour ce sujet, ayant osté le rouge qui y
est, & ne laissant que le jaune: c'est au
temps que les Pommes ont un peu passé
leur plus grandes verdeur, qui sera au
plûtost environ un mois apres qu'elles
auront esté mises dans le Fruitier, que
vous en tirerez hors des plus belles, &
des plus saines, pour preparer (comme
je viens de dire) vous les pilerez, passe-
rez au Sas, & les meslerez avec les pom-
mes, puis vous peserez le tout, & met-
trez la moitié autant de Sucre en pou-
dre que vous aurez de Marmelade, par
apres vous ferez cuire cette Paste, com-
me j'ay dit celle de Poires, estant cuitte,
vous la tirerez du feu, la laisserez vn
peu refroidir, & avec des petits Mous-
les faits en forme d'un Abricot ouvert,
vous mouslerez cette paste, & la ferez
secher dans l'Estuve sur les Ardoises:
Quand elle commencera à se secher,
vous luy donnerez le ply pareil à celuy
des vrais Abricots à Oreille, puis vous
les acheverez de secher, & les serrerez

dans les Boettes.

Les Prunes seches se confisent comme au liquide, pelées & sans peler, puis on les seche, & serre dans les Boettes, tout de la mesme façon que j'ay dit aux Poires.

Elles s'enveloppent par fois dans des petits Papiers chacun à part, pour plus grande propreté à les porter dans la Pochette.

Les Pastes de Prunes se font de la mesme maniere que les autres precedentes, on ostera la peau à celles qui sont colorées, afin qu'elles ne donnent aucune teinture à la Paste, mais qu'elle soit d'une belle couleur verte.

Il se fait en Bourgongne une Paste de Prunes de Moyeu, laquelle s'appreste tout de la mesme façon que les autres, reserué que l'on ne la cuit pas iusques à ce qu'elle quitte le Poeslon : mais un peu moins cuitte l'on la verse dans des Boettes, que l'on laisse quelque temps refroidir, sans les couvrir comme quatre ou cinq jours, au bout desquels on ferme les Boettes, & on les serre avec

les Cottignacs.

Les Amandes, & Abricots Verts, ayans esté preparez comme pour le liquide, & estans cuits seront tirez de leur syrop, & sechez ainsi que les autres fruicts que i'ay dit cy-deuant,

Les Abricots Meurs se mettent ordinairement à Oreilles : pour les y preparer, il faut les ouvrir par moitiées, & les applatir pour secher, puis estans un peu secs les refermer, & leur faire faire à chaque moitié un quart de tour en les tirant en long, ils se rencontreront de la mesme figure que l'on a de coustume de les façonner.

Pour la paste d'Abricots, elle sera façonnée, comme les precedentes, en faisant un peu parbouyllir le fruict, & ostant la peau aux endroits où elle est Rouge ; puis la pillerez & passerez, (mettant demie livre de Sucre à la livre de Fruict,) la cuirez en consistence, qui est jusques à ce qu'elle voudra quitter le Poëslon ; par apres la dresserez par Maccarons sur les Ardoises, la secherez & serrerez comme les autres.

Le Ramage de Gennes se fait avec cette Paste d'Abricots ; laquelle estant cuite en consistence, vous la laisserez refroidir, puis ayant poudré vos Mousles avec du Sucre delié, passé au Tamis de Soye (lequel vous mettrez dans vn linge assez fin, & le secouërez sur le Mousle,) cette poudre ira par tout, & empeschera que la Paste ne s'attache au Mousle ; ce qu'yant fait, vous remplirez vostre Mousle, & avec un Rousleau de Paticier appuyerez par tout en roulant sur le Mousle, & ostant le superflus, il restera la figure du Mousle; cette Paste estant refroidie, vous la renverserez aux Estuves, en cas qu'elle soit trop mollasse ; ou si elle a de la liaison suffisante, vous la mettrez tout d'un coup dans la Boëtte, pour la retirer avec les autres,

Si vous ne voulez faire que des Compartimens ou Chiffres, vous mettrez vostre Paste toute froide sur une Table, qu'aurez poudree de Sucre auparavant, & l'estendrez avec le

Rousseau, de l'espoisseur que voulez qu'elle soit, puis avec des Modelles de Fer blanc, la couperez en les appuyant dessus, ou bien vous la taillerez auec le Cousteau en la figure que desirerez, cela fait, vous les mettrez aux estuves si elle en a besoin, & estant froide la serrerez dans les Boettes cõme les autres pastes.

Les Pesches, Pavies & Alberges de toutes sortes, seront mises au sec & en paste comme les Abricots.

Pour ce qui est des Coings, il ne s'en seche que par fantaisie, d'autant que c'est un fruict qui est assez dur de luy mesme, toutesfois si vous voulez en secher, vous vous y gouvernerez comme aux autres, le faisant pourtant parbouyllir beaucoup, & prest à se despecer, avant que de le confire, afin qu'il en soit plus delicat.

La paste se pourra aussi faire comme les precedentes, il n'est de besoin d'y mettre les peaux, d'autant que d'eux-mesmes ils ont & assez de goust, & assez de liaison, c'est-pourquoy beaucoup de Confiseurs en mettant dans

dans les Pastes d'Abricots, tant pour l'augmenter que pour la liaison, mais elle n'est pas si agreable, d'autant qu'elle à l'odeur du Coing.

Les Noix se preparent pour estre mises au sec, en les choisissant comme pour le liquide, mais il leur faut oster tout le Vert jusques au Blanc, les jetter en l'Eau claire à mesure que l'on les pele, puis les desamertumer en les faisant parboüillir en diuerses Eaux, & les confire, secher & serrer, ainsi que les autres Fruicts precedens.

Quant aux Cerizes, & Agriottes, on les confit pour mettre au sec comme les autres precedents Fruicts, se lient par bouquets, & on les met à Oreilles comme les Abricots, en les joignant deux ensemble, qui se souderont en sechant à l'Estuve.

Pour la Paste, elle se fait, l'une en pressant des Cerizes bien meures dans l'estamine, & broyant les Peaux dans le Mortier, puis les passer au Tamis, mettre le tout sur le feu, & le faire reduire à la moitié, adjoustant demie

livre du Sucre en poudre, à chaque liure de Sucre, & cuisant le tout en cõsistence de Paste : l'autre, que ie trouve beaucoup meilleure, est despreindre un peu les Gerizes, les froissant avec les mains ; mettant ce jus à part, & ce qui restera, le passer au Sas, piler les peaux qui pourront rester, & les passer aussi puis y adjouster le Sucre en poudre, à chaque livre de Fruict, demie liure de sucre, mettre cuire le tout en consistence, puis le dresser comme dessus.

Le jus prouenant des Cerizes épreintes, sera confit en syrop pour garder & aussi l'on en pourra mettre dans le sucre pour le fondre, quand vous ferez les autres Confitures liquides.

Les Groseilles se mettent au sec comme les fruicts precedents, ayant obserué ce que j'en ay dit pour les confire au liquide.

Les Gadelles, ne se confisent point au sec à cause de leur petitesse : mais l'on en fait des Pastes exellentes, en les froissant dans l'estamine, & les passant

au ſas bien delié pour en oſter les petits pepins & la Teſte: vous les ferez tout de la meſme maniere que celles de Cerizes.

Les Framboiſes Rouges & Blanches ne ſe mettent point au ſec, non plus que les Gadelles, mais les paſtes ſont beaucoup à eſtimer pour leur agreable gouſt, elles ſe font comme celles de Cerizes, y meſlant quelque peu de Gadelles pour en relever le gouſt par leur petite acidité.

Les Verjus & Muſquats, ſe confiſent fort peu au ſec: les paſtes que l'on en fait ſont tres-bonnes, & ſe veulent auſſi façonner comme aux Cerizes, ayant auparauant preparé le fruict comme j'ay dit cy-devant.

Les Orenges ſe confiſent entieres ou par quartiers, pour les preparer, il faut raſper tout le jaune, auec une Raſpe de fer blanc, puis ſi vous les voulez confires entieres, il faudra faire un trou à l'endroit de la queuë, & tirer avec patience tout le dedans, laiſſant la peau la plus delicée que l'on pourra, on les mettra tremper à me-

sure dans l'Eau tiede ; par apres on les fera parboüillir en grande Eau pour en oſter toute l'amertume, la changeant pluſieurs fois, tant qu'elle n'ait plus aucun gouſt d'amer; cela fait, vous les tirerez du feu, les jettant dans d'autre Eau tiede, puis ferez fondre voſtre Sucre à petit feu, cependant qu'il fondra vous mettrez égoutter vos Orenges, les poſant ſur un linge en pluſieurs doubles, le trou deſſous, & apres vous les mettrez dans le Sucre ; que ferez cuire juſques à la conſiſtence de Conſerve, pendant qu'ils cuiront vous les remuërez & retournerez ſouvent auec la Gaſche, puis les retirerez auec l'eſcumoir, & égoutterez bien le Sucre qui ſera dedans, apres quoy vous les mettrez ſecher dans l'Eſtuve, ce qui ſe fera en demie-heure de temps, au defaut d'Eſtuve vous les mettrez dedans le feu, ſur de petits brins de Balay, où elles ſecheront fort bien.

Pour celles que vous voudrez mettre par quartiers, ayant raſpé tout le Jaune, vous couperez la Peau en tant

de patties que vous voudrez, & en la tirant proprement, vous la separerez du dedans sans rien rompre.

L'on coupe aussi cette peau par petites parties, que l'on nomme des Zestes, les taillans de la mesme forme que l'on en prend sur les Orenges, pour en les pressant ietter un esprit subtil qui est dedans, lequel donne goust au vin à trauers le verre : ces mesmes Zestes estans pressez contre la flamble d'une Chandelle, cét Esprit prend feu en petillant.

L'on coupe encore en forme de gros Lardons, les peaux d'Orenges & Citrons cruds lesquelles on confit, mettant aussi dans leurs syrop d'autres lardons d'escorce de Citron confite bien verte : & le sucre estant cuit jusques en conserue, vous prendrez ces lardons auec l'Escumoire, & les ayant bien esgouttez, vous les dresserez en forme de Rocher, entremeslant les couleurs, ce qu'estant fait, vous les secherez dans l'Estuve, ou les mettrez seulement deuant le feu.

Vous obſeruerez que les Orenges & Citrons, tels que nous les avons à Paris, ne ſe veulent confire qu'à meſure que l'on en a de beſoin ; d'autant qu'ils ſe farinent quand ils ſont vieils faits,

Les Citrons ſe confiront de meſme que les Orenges ; l'on taille des Tranches fort deliées ſur les Poncilles, larges de deux ou trois doigts, leſquels on confit & ſeche, comme celles des Orenges.

Des Laictuës Royalles ſe tire un Cardon quand elles montent à graines, duquel on fait la Confiture que les Italiens appellent Gorge-d'Ange.

Pour les confire vous les deſpoüillerez de leur petite Peau ou Eſcorce, les jettant dans l'Eau fraiſche, & les ferez un peu éverdumer ; puis les mettrez dans le ſucre en poudre avec quelque peu d'Eau claire pour fondre le Sucre, apres quoy vous les ferez cuire tout d'un bouillon juſques à ce que le ſucre ſoit en conſerve, alors vous les tirerez auec l'Eſcumoire, les mettrez ſecher ſur les Ardoiſes dans voſtre Eſtu-

ve, les retournant de tous costez, & estans secs les serrerez dans les Boëttes comme les autres fruicts secs, y adjoustant un peu d'Eau de Fleurs d'Orenges, en les ostant de dessus le Feu.

L'on pourra aussi confire plusieurs autres sortes de Fruicts, comme Melons, Concombres, & autres.

Des Conserves & Masipans.

SECTION VII.

DANS cette derniere Section, qui sera la conclusion de nostre Livre, ie vous veux enseigner la plus divertissante & la plus agreable Methode de confire les fleurs & les Fruicts de vostre Iardin, & en la pratique de laquelle ie m'asseure que vous y prendrez plus de plaisir que vous n'en pouvez souhaitter, car les objets y sont si agreables que la veuë se trouuë extrememẽt recrée, en la diversité des couleurs que l'on y employé, & aussi que l'Esprit se

plaist à inventer mille gentillsse (derivées de tout ce que ie vais escrire) & les ranger avec justesse pour satisfaire ceux devant qui elles sont presentées.

Nous commencerons par les Fleurs & dirons que l'on en fait des Conserves de toutes si l'on veut, mais ie ne m'arresteray qu'à celles qui sont les plus hautes en couleur, & les plus agreables à manger.

Pour faire de la Conserue de Violettes vous esplucherez les Fleurs ne prenant simplement que ce qui est Violet aux Fueilles, & les broyerez bien dans un Mortier de Marbre, ou pierre tant que la Paste en soit si delicé, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de Fueille.

Pendant que l'on broyera ces fleurs, vous mettrez du sucre dans le poeslon pour en faire une cuitte ou venuë, la plus grande sera de quatre livres; à quatre livres de sucre, il faut environ une chopine, ou trois demy septiers d'Eau, pour le faire fondre en l'enrosant par tout, Vous mettrez vostre

Poëslon

Poëslon sur le feu de charbon à demy embrasé, afin que le sucre se fonde à loisir, puis quand il boüillira, vous l'escumerez auec la Gasche, & le remuerez souuent, vous donnerez le feu à vostre poeslon un peu plus par le devãt que par derriere, afin que l'Escume pousſée par le boüillõ vers la queuë du poeslon se puisse plus facilement enleuer, & apres qu'il serabiẽ escumé, vous mettrez le feu sous le milieu de vostre poeslon.

Pour connoistre quand vostre sucre sera cuit en consistence de Conserve, vous le pourrez par trois façons : la premiere, quand en tournant & meslant vostre sucre de tous costez, vous retirerez vostre Gasche sans l'esgoutter que bien peu, & la secoüant (comme si vous vouliez pousser une Balle d'arriere main auec la Baquette) vous verrez qu'il se fera en filasse volante : la seconde, quand ayant retourné vostre sucre, vous laisserez esgoutter vostre Gasche, & que dans les dernieres gouttes qui tombent, il y reste comme un petit filet qui remonte se tortillant en

forme de queuë de Cochon : & la troſieſme, quand apres avoir boüilly long .emps vous voyez qu'il s'eſpoiſſit, & au lieu qu'il faiſoit boüillõ dans le milieu il le fait de tous coſtez, mais le plus lentement, par là vous pouuez iuger qu'il eſt cuit.

Vous le tirerez de deſſus le feu, & luy laiſſerez paſſer ſa plus grande chaleur, apres quoy vous prẽdrez voſtre paſte de Violettes, la mettrez dans le ſucre en motte, à un des coſtez de voſtre poëſlon & la deſtremperez petit à petit auec la Gaſche, puis vous la meſlerez par tout le poëſlon la tournãt & renuerſant avec le plus de promptitude que vous pourrez & ce juſques à ce que la chaleur en ſoit appaiſée, ce que vous recõnoiſtrez quãd le boüillon ceſſera, & que voſtre ſucre ſera en repos ayant diſſipé l'humidité qui eſtoit dans les Violettes.

Pour la doze, à quatre liures de Sucre il faudra environ gros comme le Poing d'un Enfant de dix ans, de Fleurs de Violettes pilées.

Ayant paſſé dans le Poëſlon ſa plus

grande chaleur, vous la dresserez ou en la versant dans des Tourtieres de Papier bien sechées pour estre coupée en Biscuits, ou en platteaux que puiserez dans le piesson auec la cueilliere d'Argent, escremant & prenant tousiours le dessus qui sera comme une perite glace, & versant la cueillierée sur du papier bien sec, cela fera un petit rond grand comme une piece d'un Escu, ou bien en prenant sur la gasche, & auec le Cousteau la couper par Maccarons, mais il faut qu'à cette derniere façon vostre sucre soit presque froid, autrement il couleroit de dessus la Gasche; quand vous voudrez en faire des Maccarons de toute la Poeslonnée, il ne faudra prendre que par un costé de vostre Poeslon, & non pas de tous costez, à cause que vostre Conserue se refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poëslon.

Vous n'oublierez pas à tailler vos Biscuits dans vos Tourtieres auant qu'ils soient froids, car ils se romproient.

Vous leuerez vos Conserues de des-

ſus les papiers quand elles auront encore un peu de couleur, ſi vous n'en voulez briſer beaucoup, & ſi elles ſont trop froide & que vous ayez peine à les lever, vous chaufferez un Aix, & poſerez les papiers deſſus, cela fera reſſuer vos conſerues, & elles ſe leveront facilement.

Vous obſeruerez trois choſes tres-neceſſaires en toutes les Conſerues, la premiere que vous ſoyez en lieu chaud & bien fermé, à cauſe que le froid vous empeſche d'auoir le temps de verſer & façonner vos Conſerves: la ſeconde que vos Tables ſoient propres, & n'ayent aucune graiſſe, car la Conſerue dans ſa chaleur eſtant verſée, attireroit cette graiſſe à travers le papier, ce qui l'empeſcheroit de ſe prendre: la troiſiéme, que les papiers ſur leſquels vous la verſez & dreſſez, ſoient bien blancs, bien nets, & bien ſechez.

Imprimez-vous bien dans l'eſprit tout ce que ie vous viens de dire: car cela vous ſervira en toutes les autres que ie vous diray cy-apres.

Les Fleurs de Bourrache, Bugloſſe, Soucy, Iaſmin, & les fueilles de Fenouil vert, ſe confiſent de la meſme methode que les Violettes.

Le ſyrop Violet eſtant pluſtoſt une boiſſon qu'un medicament, i'ay creu neceſſaire de vous en donner la compoſition, quoy qu'il ſemble que ie le devois pluſtoſt auoir mis au rang des Confitures liquides qu'en cét endroit-cy, neantmoins parce qu'il ne ſe confit point de Violettes au liquide, & que cét article vous euſt eſté difficile à trouver dans noſtre Livre; je l'ay placé en ce lieu pour voſtre plus grande commodité.

Il s'en fait de deux manieres: L'une en broyant dans le Mortier de Pierre une livre ou environ de Fleurs de Violettes preparées comme pour la Cõſerve, & les mettre dans un linge aſſez fort pour reſiſter à la preſſe, afin d'exprimer tout le ius des Violettes, de laquelle livre vous en tirerez plus d'un quartron, ſi les Violettes ſont fraiſches cueillies; pendant que l'on les

pilera & preſſera, vous ferez cuire une liure de beau ſucre, juſques à la conſiſtence de conſerue, (ce qui ſe reconnoiſtra par les trois indices que ie vous viens d'enſeigner;) eſtant cuit vous le tirerez du feu, luy laiſſerez paſſer ſon bouillon, & apres verſerez petit à petit ce jus de Violettes dedans, remuant avec la Gaſche par tout le poeſlon, puis eſtant un peu froid, le mettrez dans des bouteilles de Verre, que boucherez bien auec des Tampons de Liege, & de la Cire molle par deſſus, celle dont ie vous ay donné la compoſition à la fin du premier Traité y ſera fort propre: l'autre maniere eſt de broyer des Fleurs, les mettre dans une Eſtamine, & verſer par deſſus du ſucre cuit un peu moins qu'en Conſerue, & ce à pluſieurs repriſes; pendant qu'un verſera, & un autre froiſſera les Violettes auec une Cueilliere de bois, pour en exprimer le jus, que receuerez dans quelque Terrine verniſſée, & apres que tout ſera paſſé, il faudra mettre l'Eſtamine dans la preſſe

pour ne rien perdre : vous laisserez bien refroidir le tout, puis le serrerez dans des bouteilles comme le precedent.

On mettra secher à l'Estuve le Marc de ces Violettes pour ne rien laisser perdre, cela est assez agreable à manger, & fait bonne bouche.

Il se fait de parfaitement beau Syrop Violet par infusions, comme aussi des Rozes pasles, de fleurs de Pescher, & beaucoup d'autres encore : mais comme cela est du fait de la Medecine, ie ne m'entremettray point d'en dire aucune chose, quoy qu'ils soient tres-faciles à faire.

La Roze de Prouins se confit en Cõserve seiche & liquide: la liquide se fait en prenant des Rozes quand elles cõmencent à s'espanoüir, & leur oster tout le vert, & le iaune mesme qui est à chaque fueille: les bien broyer dans le Mortier de pierre, y adiouſtant la moitié autant de sucre commun en poudre, comme il y aura de pesanteur de Fleurs toutes espluchées, & mettant dans le Mortier petit à petit à mesure que l'on

broyera, & estant bien broyée vous la mettrez dãs des Pots de Grets que vous n'éplirez pas tous pleins à cause qu'elle se formentera (c'est à dire qu'il se fera comme un leuain qui fera bouffir voste Conserue :) quand vous aurez mis vos pots au Soleil, & qu'ils y auront esté par l'espace de quinze iours durant ; vous les retirerez à l'ombre quatre ou cinq iours, les remplirez de l'un d'eux, & les couvrirez bien auec un parchemin en double que moüillerez pour le faire mieux joindre au pot, lequel vous lierez d'une ficelle.

Pour la Conserue des Rozes seches de la maniere que l'on la fait à Prouins, il faut prendre des Rozes toutes espanouyes, leur oster tout le Vert, & le jaune entierement, comme pour les Conserues liquides, les mettre secher dans des sachets de papier, & estans parfaitement seches les battre au Mortier de fonte, en l'enveloppant & le pilon aussi auec un sac de Cuir, ainsi que les Parfumeurs battent leurs poudres ; estant battuë il la faudra passer au ta-

mis de soye delieé, puis la bien enfermer dans des papiers & Boettes, pour luy conseruer sa couleur.

Quand vous voudrez faire cette Conserve, vous prendrez quatre onces de vostre poudre & la mettrez dans un plat de Fayence, vous espreindrez des Citrons dans un Verre pour en tirer le jus, que laisserez reposer pour estre plus clair & plus beau, d'autant que la Fece ou le plus espois & limoneux du Citron descendra au fonds du Verre, estant clarifié, vous en mettrez parmy vostre poudre pour luy faire venir sa belle couleur en la destrempant avec la Gasche, & retournant bien de tous costez, pendant ce temps-la, vous ferez cuire deux livres beaux sucre jusques à la consistence de Conserue forte, puis le tirerez du feu, luy laisserez abattre son boüillon, & mettre cette Poudre à un des costez de vostre Poeslon, la destrempant petit à petit, & la meslant bien auec le sucre, vostre Conserve sera faite.

Pour la dresser par Maccarons com-

me font ceux de Provins, vous en prendrez sur la Gasche, avec le Cousteau la taillerez & dresserez sur des papiers sechez, si elle se refroidit par trop, & qu'elle ne vous donne le loisir de la dresser, vous mettrez vostre poëslon sur un petit feu bien lent, pourveu qu'il l'eschauffe un peu, & la rende maniable il suffira, vous retirerez iusques à la derniere miette de Conserve en pratiquant ce que ie vous ay dit, à l'Article des Violettes, & aussi pour la retirer de dessus les papiers & la serrer dans des Boëttes.

Quelques-unsy adioustét un peu d'esprit de Vitriol blanc, pour relever dauãtage la couleur de la Roze, mais cela n'est pas si saim, ny si naturel que quand l'on n'y employe que le ius de Citron pur.

Vous obseruerez de ne pas rendre vostre paste de Roze trop liquide auant que de la mettre dans vostre Sucre, car il y auroit par trop de descuit, à cause du ius de Citron qui descuit extremement, & engraisse le Sucre plus que toute autre chose, il suffira qu'elle soit

abbreuvée par tout,& que vous la puissiez mettre en plotte sans qu'elle coule.

Tant plus vostre Conserue est fraische faite, tant plus belle elle est, c'est pourquoy les Apothicaires de Provins en ont tousiours de tres-belles, parce qu'ils en ont grand debit : quoy que ie ne vous aye dit que la cõpositionpour deux livres, ce n'est pas que ceux de Provins n'en facent des Poëslées entieres de dix ou douze livres de sucre: mais comme vous n'en avez pas tant de besoin á la fois, n'en voulant pas faire trafic, il suffira du peu puis que vous aurez tousiours de la poudre de Rozes en vostre logis, pour la faire en toute saison.

L'on en fait aussi de Rozes blanches, mais elle passent si tost leur beauté,& ont si peu de goust de Rozes & d'odeur que ie ne l'estime pas beaucoup.

La Conserue de Rozes qui se sert ordinairement dans les Festins, ne se fait pas si forte de poudre de Rozes que celle de Prouins, & demie once de poudre, sera plus que suffisante à deux livres de sucre, y mettant autant

de ius de Citron, qu'elle en pourra porter pour la rendre liquide, de telle façon pourtant qu'en penchant la Vaisselle où vous l'aurez destrempée, elle ne coule point, puis quand vostre Sucre sera cuit en Conserue, vous le tirerez de dessus le feu, luy laisserez passer son bouillon, & y mettrez vostre Paste, la meslant continuellemẽt auec la Gasche, iusqnes à ce que le sucre soit appaisé du bouillon que le descuit luy aura fait esleuer : ce qu'estant fait, vous verserez vostre conserve dans les Tourtieres de papier pour en faire des Biſquits, lesquels se façonneront tous couverts de petites Bouteilles, avec un Glassis bien reluisant, & si vous en dressez en Platteaux ils seront aussi par dessus de la mesme façon, le reste qui demeurera dans le Poeslon vous l'amasserez & le leverez auec la Gasche pour le couper en Maccarons.

N'oubliez pas à couper vos Biscuits, n'y à lever vos Conserves pendant qu'il y a encore quelque chaleur pour les raisons que ie vous ay dites cy-devant

& soit repeté pour la derniere fois, car ie n'en parleray plus.

Vous sçaurez que si vous destrempiez vostre poudre de Rozes dans quelque Vaisselle d'Argent ou d'Estaim, que cela luy donneroit une teinte plus Violette ; parquoy si d'une mesme poudre vous en voulez faire de deux couleurs, il n'y aura qu'à en mettre dans de la Fayence, & dans de l'Estaim ou Argent.

Ie vous diray encore que la grande beauté de toutes les Conserves ne dure que quatre ou cinq iours au plus en leur bel esclat ; c'est-pourquoy l'on n'en fera qu'au besoin.

La Conserue de Fleurs d'Orenges se fait en hachant ses Fueilles bien deliées, & jettant promptement dans le jus de Citron, de crainte qu'elles ne noircissent ; dans deux livres de sucre, vous y pourrez mettre gros comme un Esteuf de Fleurs, ayant esgoutté le jus afin d'y avoir moins de descuit & vous en ferez la Conserue comme ie viens d'enseigner à celle de Roze, pour ser-

vir en compagnie.

L'on fait une Conserue raviſſante de Framboiſes blanches, & Rouges, en les preſſant legerement, & en tirant le ius que mettrez dans quelque Verre pour le laiſſer raſſeoir, & que la Lye aille au fonds, puis voſtre Sucre eſtant cuit en Conſerue & tiré hors du feu, vous verſerez ce ius dedans, y en mettant ce que vous iugerez que le ſucre pourra porter de deſcuit, puis vous la dreſſerez dans les Tourtieres, la taillerez & ſerrerez à l'ordinaire.

Du ius de Gadelles, de Grenade, & de celuy d'Eſpine-Vinette ſe fait de tres-belle & tres-agreable Conſerue, en s'y gouuernant comme aux Framboiſes.

Si vous voulez augmenter le gouſt aux Conſerues faites auec l'un de ces ius rouges, vous le coulerez à trauers le papier brouillars, puis vous le ferez bouillir pour le reduire, afin qu'il en entre beaucoup dans le ſucre ſans que cela le decuiſe par trop.

Pour faire la Conſerue d'Orenges,

vous prendrez de la Raſpure de deſſus des Orenges, celle que vous aurez tirée des confitures au ſec pourra ſeruir, & à meſure que vous la raſperez elle tombera dans l'Eau tiede ou fraiſche, de crainte qu'elle ne noirciſſe, vous la mettrez infuſer ſur le feu en grande Eau pour la deſamertumer, & reytererez pluſieurs fois iuſques à ce qu'elle air perdu entierement ſon amertume, ce qu'eſtant fait vous la mettrez dans un linge, & en ferez ſortir toute l'Eau en tordant le Linge, par apres vous la mettrez dans vn platd'Argent, & la ſecherez en la maniant continuellement: car elle s'attacheroit au plat, & ce iuſques à ce qu'elle ſoit preſque toute ſeche, cependant vous cuirez du ſucre iuſques à la conſiſtence de Conſerue, puis ietterez dedans voſtre poudre, & remuërez bien de tous coſtez, afin qu'elle prenne corps avec voſtre ſucre; ſi vous y voulez mettre un peu de jus de Citron ou d'Orenge, apres que voſtre poudre aura eſté bien meſlée, cela luy donnera bon gouſt;

vous pourrez mettre à deux livres de Sucre gros comme une balle de poudre d'Orenge, & du jus à discretion, se prenant garde de ne pas trop descuire vostre sucre : vous la verserez, dresserez & taillerez, comme celle de Fleurs d'Orenges.

Celle de Citron se fera tout de mesme que celle d'Orenge, raspant non seulement de la peau iaune, mais encore la chair jusques au jus, & l'ayant bien lauée & des-limonée en plusieurs Eaux chaudes, & sechée comme j'ay dit celle d'Orenge, vous la mettrez dans le sucre, & y adjousterez le jus de Citron pour la rendre plus haute en saveur.

Pour faire le Biscuit de Citron espois de trois doigts & plus, vous cuirez vostre Sucre en consistence de Conserve un peu forte, puis jetterez la poudre de Citron preparée comme i'ay dit, & meslerez un peu de jus de Citrõ & du blanc d'œuf foëtté auec des Verges pour le faire leuer, ce qu'ayant fait vous verserez vostre sucre sur le papier;

pier; tenant le Poëslon dessus, afin que sa chaleur face lever d'avantage vostre Conserue, puis estant encore chaude, vous la couperez par gros Biscuits, qui sont tous pleins d'yeux par dedans, & fort legeres.

On fait aussi de la Conserue de jus de Citron sans y mettre de la Chair raspée, mais elle n'a que l'acidité, & n'est pas si agreable que celle ou vous en aurez mis.

Les Pistaches seront pelées à l'Eau chaude, pilées dans le Mortier de Pierre, les enrosant auec l'Eau de Fleurs d'Orenges, de crainte qu'elles ne rendent l'huyle, apres quoy vous les mettrez dans vostre Sucre cuit en Conserue, & destremperez cette paste à un costé de vostre Poeslon; meslerez bien le tout, & y adjousterez quelque peu de Musc, & d'Ambre-gris broyez avec du Sucre bien delié & passé au tamis, puis vous la tirerez du Poeslon, & vous la façonnerez & dresserez ainsi que j'ay dit les precedentes.

Il se fait de la Conserue de toute

fortes de Fruicts dé-ja confits au sec, comme Abricots, Pesches, Cerizes, Orenges, Citrons, Escorces de Citron vertes & autres, en les taillans en lardons ou petits billets semblables à des dez à joüer, & les jettant dans le Sucre alors qu'il est cuit, jusques en consistence de Conserve un peu lasche, puis ayant meslé le tout pour en rendre la diversité plus agreable, il la faudra dresser & tailler ainsi que j'ay dit.

Vous pouvez en Conserve contrefaire plusieurs choses qui surprennent à l'abord, comme par exemple des tranches de Iambon, celà est un peu embarrassant à une personne qui n'a pas accoustumé de travailler en Conserves, à cause qu'il faut bien prendre son temps pour entendre à tout, mais pourtant tres-facile à qui y a un peu de pratique.

Pour y parvenir, vous aurez des Plats d'Argent tout prests, & quand vostre Sucre sera cuit jusques en Conserve un peu foible, ou lasche, vous en verserez une partie dans un de vos plats, & le poudrerez de chair de Citron, preparée comme ie vous ay dit cy-deuant, ou de

jus de Framboises blâches ou de Fleurs d'Orenges hachées de mesme, ainsi que je vous ay dit ; bref de tout ce qui sera blanc pour representer la graisse & le Lard, & ferez bien tourner cette Conserve par quelqu'un pour incorporer le Sucre auec le descuit, puis vous verserez une autre partie de vostre Sucre dans un autre de vos plats, & y mettrez de la poudre de Rozes aussi preparée, ou du jus de Framboises, Groseilles rouges, ou autre qui pourra representer la chair de jambon, ne meslant pas vostre descuit par tout le plat, afin que restant quelques endroits blancs quand vous tirerez vostre Conserve du plat, cela imitera mieux les graisses qui entrelardent le jambon, & pour dernier, vous mettrez avec le reste du Sucre qui sera dans vostre poëslon, de la fueille de Fenouil vert, que ferez piller dans le Mortier de Pierre, si c'est en la saison, ou en autre temps des Pistaches, pour representer le Persil haché, & Herbes fines que l'on met sur le Lard du jambon, vous prendrez ces Con-

ſerves qui ſeront encore chaudes. & poſerez la Rouge, & un peu de la blanche ſur une Table, les meſlerez enſemble pour imiter les Muſcles & Graiſſes, qui entre-lardent le Iambon, puis apres vous mettrez de la blanche par deſſus pour contrefaire le Lard, & du Vert pour le dernier qui repreſentera le Perſil, vous appuyerez & battrez de la main à chaque lict que mettrez afin de les incorporer & joindre enſemble, vos Conſerves eſtãt encore un peu chaudes vous les couperez en forme de tranches de Iambon, & les dreſſerez ſur des Aſſiettes, mettant vne ou deux fueilles de Laurier par deſſus pour ayder à la tromperie.

Si vous en vouliez faire une plus grãde quantité, vous pourriez vous ſervir de trois Poëſlons, au lieu d'Eſcuelles d'Argent.

Pour contrefaire des Cervelats, prenez le reſte du Rouge qui ſera dans vos Eſcuelles, & y mettez deux ou trois gouttes d'Eau claire, ou de Fleurs d'Orenges, meſlez y de la poudre de Canelle

battuë, & passée bien fine, pour em brunir vostre couleur, & ramassez les restes de vostre Iabon, (ostant le Vert,) mettrez-le tout dans le Poëslon, avec un peu d'Eau que vous y verserez n'en prenant que dans une cueilliere d'Argent, peur d'en trop mettre, mais seulement pour descuire un peu le Sucre, vous mettrez le Poëslon sur un petit Feu pour eschauffer ces Conserves, & les incorporer ensemble en les meslant avec la Gasche, & afin qu'en les tirant du Poëslon elles soient faciles à manier & former avec les mains en rond comme des Saucissons, Pendant que le sucre sera encore chaud vous les trancherez par Roesles, ou en long, & les dresserez sur des Assiettes ainsi que les Saucissons naturels, les entre-meslant de fueilles de laurier pour mieux d'éguiser l'affaire.

Vous pourrez encore imiter mille gẽtillesses auec le sucre & toutes ces couleurs, en en faisant des pastes que vous mouslerez & façonnerez à loisir d'autant qu'elles n'entrent point sur le feu.

Par exemple, pour contrefaire des Rubans d'Angleterre de plusieurs couleurs : vous prendrez du Sucre passé bien delié au Tamis de Soye, & pour le rendre encore plus fin que celuy qui est pilé au Mortier, c'est qu'il le faut broyer à sec sur le Marbre, ainsi que les Peintres font leurs couleurs ; estant passé, vous en mettrez sur une Table bien nette, y messerez un peu de Gomme Tragagant, d'estrempée avec l'Eau de fleurs d'Orenges ou de Rozes & ferez une Paste qui se puisse estendre sous le Rousleau : vous diuiserez cette paste en autant de Morceaux que vous voudrez qu'il y ait de Couleurs, lesquelles vous messerez avec vostre sucre chacune à part, & les estendrez avec le Rousleau, les plus minces & tenves que vous pourrez ; vous trancherez des pastes par petites Lanieres bien deliées que ioindrés proprement & promptement les unes aux autres, afin que l'humidité qui est dans le corps de la paste soude ces Lanieres, que diversifierez pour imiter les Rubans : ensuitte dequoy, vous passerez

legerement le Rousleau par dessus pour les mieux joindre, puis vous les fermerez en Nœufs ou Galans, mettant des Cartes pliées en rond pour soustenir les replis jusques à ce qu'ils soient secs, ce qui ce fera en moins de deux heures.

Vous contreferez aussi les Chiffres, & Armes blasonnées de qui vous voudrez, en taillant cette Paste auec le Cousteau, ou avec des Mousles de Fer blanc qu'aurez fait faire exprés, & vous pourrez aussi imiter toutes sortes de Marqueterie que vostre Esprit vous suggerera.

Si vous voulez rendre ces Figures encores plus recreatives, estant parfaitement seches, vous lés glacerés de Sucre delié destrempé avec Eau de Fleurs d'Orenges par un costé, & les mettrez dans le Four, puis les retirerez & glacerez de l'autre costé, les remettant derechef au Four pour en secher la Gelée, par ainsi on ne verra point la figure qui sera enfermée entre ces deux Glacis, à cause de la blancheur, si ce n'est en l'exposant au iour

ou à la chandelle, & regardant à travers, alors on connoistra ce que c'est & on admirera vostre industrie.

Auec cette mesme Paste vous ferez des Tablettes & Muscadins tels que vous voudrez, y meslant le Musc, l'Ambre, la poudre d'Iris, la Canelle, le Giroffle, & toute autre chose qui peut seruir à la recreation du Goust, ou à fortifier l'Estomach, mesmes aussi des Purgatifs, & Preseruatifs de toutes les sortes que la Medecine enseigne.

Pour servir des Muscadins sur Table, l'on les met d'ordinaire dans des petites Tourtieres ou Abbaisses de la mesme paste, (mais sans Musc pour éviter la despence;) ces petites Abbaisses se font avec des Mousles de Fer blanc qui seront de telle Figure que vous voudrez, ou rondes, ou en Triangle, ou à Pans, ou en Estoile, bref selon vostre fantaisie, dans lesquelles vous mettrez de vostre paste qui aura esté estenduë auec le Rousleau, & avãt que de la mettre vous poudrerez vostre Tourtiere de Sucre, crainte qu'elle ne

le ne s'y attache, vous rognerez avec le Cousteau le surplus de la Figure de la Tourtiere, & laisserez secher ces Abbaisses dans leurs Mousles environ deux heures, puis vous les tirerez & poserez en quelque lieu où elles puissent s'acheuer de bien secher.

De ces mesme petites Tourtieres quand elles seront bien seches, l'on y dressera des Confitures liquides pour en mettre de plusieurs sortes sur vne mesme assiette, les rangeant en forme de Roze.

De cette mesme Paste vous ferez aussi des Biscuits & Pains de Citron, y adioustãt de la mesme Raspure qu'aurez fait parbouillir ou desamertumer pour estre plus agreable, & l'ayant meslée auec vostre Sucre & Gomme, vous tirerez & applatirez la paste sous le Rousleau, mettant dessous & dessus du sucre en poudre (de crainte qu'elle ne s'attache à la Table ou au rousleau) la replier pourtant, afin qu'elle garde vne humidité dans le milieu qui la fasse leuer, quand vous la mettrz au Four, qui sera un quart d'heu-

re apres que vous l'aurez coupée en Biscuits ou petits pains, à cause qu'elle se secheroit trop, & ne le verroit ou bouffiroit pas assez.

Si vous ne voulez vous servir de Gomme Tragagant, vn peu de blanc d'œuf foëtté y pourra suppléer.

Vous en ferez de tous Gousts & de toutes Couleurs, le tournesol (quoy que fort peu agreable) s'employera au deffaut de Violettes, Bourraches & autres couleurs semblables, si vous y mettez du ius de citron il luy changera sa couleur.

On trempe par fois dans ces couleurs des Cerizes, des Framboises & des Gadelles, puis on les rousle dedans du sucre bien fin, leur en laissant prendre ce qu'elles peuuent, & apres on les met secher deuant le feu pour affermir le sucre : si vous meslez auec vos couleurs un peu d'Eau de blanc d'Oeuf ou de Gomme, cela les rendra fermes pardessus comme des Dragées.

Le fenouil vert greué en Branche

& autres fleurs, seront plongez dans le sucre cuit en conserue, puis estant poudrez de sucre fin on les mettra aussi secher devant le feu.

Au fenouil vert, on y larde des Curedens comme on feroit des Gluaux à une pipée, cela sert de Dragée, & pour se nettoyer la bouche à la fin du repas.

Le Massepans se fait d'Amendes douces, d'Avelines, de Pistaches, de Pignons, d'Amendes ameres, de Noyaux d'Abricots & pesches, mesment de semences froides mondées si vous y voulez faire la depence: & il se trauaille tout de mesme façon.

Pour le faire excellent, il faut prendre une liure d'amandes, que vous pelerez les mettant dans l'Eau chaude puis dans la fraische à mesure que vous les dépouillerez de leur peau, car cela les blanchit de beaucoup, vous les retirerez de l'eau, les essuyerez ou secherez dans le linge, les mettrez dans le Mortier de Marbre, ou Pierre, & les pilerez tant que l'on ne puisse plus re-

marquer aucune partie de l'Amende pour petite qu'elle soit, en les pilant vous les enroserez auec de bonne Eau de Fleurs d'Orenges, ou de rozes, bien rectifier, & purgée de son Phlegme par distilations, ou simplement reposée de longtemps, car il s'y fait une vaze au fonds de la bouteille, qui est le plus Visqueux & Crasse de toute l'Eau roze, & faudra passer ce que vous en aurez affaire à trauers un linge de crainte que ce Phlegme ne se mesle, ce que l'on y met des Eaux de senteurs, n'est pas tant pour l'Odeur que pour empescher que les amendes en les pilant ne rendent l'huile, car le Massepan seroit desagreable: Vous y meslerez une liure de beau sucre, passé delié comme celuy des muscadins, & en ferez un corps en consistence de bouillie bien espoisse, vous passerez vostre paste à trauers le sas ou l'estamine, afin que s'il y auoit quelques morceaux d'amendes qui ne fussent pas assez pilez on les rebrayât, pour ne trouuer rien de desagreable

dans le massepan : vous mettrez cette paste dans le poeslon, & la cuirez à petit feu comme les pastes de fruicts secs, (c'est à dire) iusques à ce que la Paste quitte le poeslon en retournant tousiours de peur qu'elle ne brusle, vous en gousterez si elle tient de la Cuisson auant que de la tirer du feu, (c'est à dire si elles a quelque petit goust de rosty, mais non pas de brulé) puis estant cuite la verserez dans quelque Vaisselle de fayence qu'aurez poudrée de sucre, afin que le Massepan ne s'y attache point, & estant presque refroidie, vous la mettrez sur vostre table, la mastierez & retirerez sous le rousleau comme de la paste de farine, & la façonnerez en grandes Tartes rondes, ou bien en petites que vous arrondirez les coupant auec le haut du calice d'vn Verre à boire, en l'appuyant sur la paste, qui sera de l'espoisseur que voudrez que soient vos Tartes : vous en ferez de quarrées, en l'Ozenge, en Cœur, en Triangle, & de toute autre Figure que vous vou-

drez, les pinçant par les bords pour y faire le petit Dentelage qui s'y pratique ordinairement : estant façonnées vous les mettrez cuire dans le Four moyennement chaud, pour leur donner une petite couleur rousse par les bords & extremitez, puis les retirerez, les laisserez refroidir, & les glacerez auec Sucre fin, & Eau de Roses ou de fleurs d'Orenges ; (il faut que cette Glace soit espoisse, comme du Miel blanc, & que l'on l'estende avec un Cousteau ;) apres quoy vous remettrez vos Tartes au Four pour cuire cette Glace; & quand elle aura bouffy, vous les retierez, les laisserez refroidir, & serrerez en lieu sec.

Aux grandes Tartes apres que vous leur aurez donné couleur, vous les glacerez & piquerez dessus des Pistaches, des Escorces de Citron, de l'Orengeat, du Citronnat, ou du Canelas en Dragées ; puis uous les remettrez au Four pour secher la Glace, & les retirerez quand elle aura bouffy.

Si vous voulez les embellir & enri-

chir dans le milieu de quelque petit Rocher de Confitures diverses, vous y en mettrez de telle sorte que vous drez puis que vous avez la method de les mettre en Conserve.

Vous ferez aussi avec vostre Massepan de longs Triagles pour de trois en dresser une Piramide sur un Plat que vous accompagnerez de petites Tartes tout autour, ou du Massepan filé (dont je vous vais enseigner cy apres la maniere de le faire) & ajusterez le tout selon que uous inventerez par uostre caprice.

Le Massepan de Pistaches (qui se fera comme celuy d'Amandes douces) vous le pourrez desguiser en fonds d'Artichaux, en Asperges (mettant un peu de blanc au gros bout pour mieux tromper) en Pois sans cosses & autres choses semblables, ayant des mousles de bois ou de plomb qui en facent la figure, bref vous vous divertirez dans ces gentillesses autant que vostre curiosité vous y portera, & la despence que vous voudrez faire.

pourra fournir,

Avec du Massepan d'Avelines, vous pourrez faire des petits bouttons que cuirez au Four, leur faisant prendre un peu de couleur pour contrefaire les Avelines, & les servirez dans un plat comme en Caresme on sert les naturelles.

Si vous ne voulez mettre tout vostre Massepan en Martres, vous le prendrez avec la Gasche dans le Poëslon tout sortant du Feu, & avec le Cousteau en dresserez des Maccarons comme ceux de conserve, que mettez au Four pour prendre couleur,

Pour faire le Maccaron & Massepan ainsi que les Paticiers, il faut à une livre de Sucre une livre d'Amendes battuës comme j'ay dit, & cuire à demy vostre Paste, estant presque froide y adjouster quatre blancs d'œufs foëttez, façonner vos Maccarons, & les cuire à four doux, ils font aussi leur Glace avec Eau de blanc d'Oeuf & Sucre: pour prendre de cette Eau, il faut foëtter des blancs d'Oeufs & les laisser

repose;

reposer, sous la Mousse, il s'y trouvera de l'Eau avec laquelle vous ferez vostre Glace.

Pour faire le Massepan filé, il faut avoir une petite Paëlette de bois, ou un rond de Boëtte, qui aura des cordons pour l'attacher à la main, & roûler dessous de la Paste de Massepã, il se tirera long & égal en grosseur, duquel vous ferez des Lacs d'amour, des Tortis, des Chapeaux, des Bastons rompus, des Chiffres, & autres figure telles que voudrez, vous les mettrez au Four pour prendre couleur, & les serrerez pour enjoliver & garnir vos autres plats de Massepans.

De vostre mesme paste de Massepant vous en pourrez faire des Tourtieres ou Abbaisses grandes & petites, qu'emplirez de Confitures, au lieu de celles de pur Sucre.

L'on tire aussi des Massepans en bande, c'est à dire, que l'on en fait des Compartimens & Armoirie, lesquelles on remplit de Confitures Liquides de la couleur des Blazons: com-

me pour repreſenter l'Or, on mettra des Abricots ou de la Marmelade d'Abricots, & Pommes, le Sinople du Verjus, des Amandes, & des Abricots-verts, Gueuſle, des Cerizes, Framboiſes & Groſelles rouges, ainſi des autres, approchant le plus pres que l'on pourra de ce que l'on veut imiter.

Si vous n'auez un Four de Maſonnerie chez vous, l'on en fait de Cuivre rouge, dont vous pourrez vous ſervir avec plus de commodité que des ordinaire, en poſant doucement ſur des papiers vos Maſsepans & Glacis, & mettant du Feu de Charbon deſſus & deſſous, cela ſatisfera à vos intentions, il ſera de beſoin d'y regarder ſouvent, afin de ne donner plus de cuiſson à vos Maſsepans, pains de Citron, & Glacis, que ce que vous voudrez qu'ils en prennent.

CONCLVSION.

APres vostre promenade dans nostre Iardin, que vous en semble? (Mon Cher LECTEVR) je crois qu'en cette septiéme édition Vous l'aurez trouvé de beaucoup augmenté & embely, car i'ay encore osté quantité de superfluitez qui ont fait place à milles curiosités, que ie m'estois reseruées secrettes, pour ne paroistre pas entieremẽt espuisé dans la cõversation que i'auois auec les plus Curieux, ce que vous reconnoistrez facilement en la confrontant auec les precedentes, i'y ay aussi mis au iour outre les maximes necessaires à obseruer pour la taille des arbres, qui est vne corde, qu'aucũ de tous ceux qui ont traitté de leur gouuernement, n'a osé pincer hardiment, craignant la censure des plus connoissans,) & de grandes particularitez touchant les

melons, & champignons : ie m'eſtime trop heureux d'auoir eſté le premier qui ait eſcrit ſur cette matiere depuis que l'on commence à raiſonner ſur l'embelliſſemẽt des Iardins, & d'auoir ſeruy d'Emule à de tres-braues gens, qui à l'enuy ont donné au public les trauaux de leur ieuneſſe, le ſuiet en eſt ſi agreable qu'il merite bien que pluſieurs s'efforcent de faire paroiſtre ce qu'ils en ſçauent : ie ne manque point de donner à ma curioſité tous ceux qui ſe font, pour les viſiter curieuſement auec mes amis, afin d'aprouuer ou controller leurs Iardins, ainſi que les autres ont toute liberté de dire leurs ſentimens du mien, ſi Dieu me continuë la vie iuſques a une autre impreſſion, les experiences particulieres que i'eſpere faire cette année, me donneront ſujet de perfectionner de plus en plus noſtre Iardinier, pour voſtre Inſtruction.

A DIEV.

Agr. 37

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf