



joannes Carolus
Ledesma

Bibliotheca que Iohannis



Nº 51

1819

hzy

alt

Bonnefois

JOR
775



108
775
L E

JARDINIER

FRANÇOIS.

QUI ENSEIGNE A CULTIVER
les Arbres & Herbes Potagères, avec
la manière de conserver les Fruits,
& faire toutes sortes de Confitures,
Conserves & Masepains.

DEDIÉ AUX DAMES.



A TROYES,

Chez PIERRE GARNIER, Imprimeur - Libraire,
rue du Temple.



ÉPITRE

AUX

DAMES.



ESDAMES,

Je n'ai pas dessein de faire ici un Panegyrique de la beauté, utilité & nécessité des Jardins, ils parlent assez d'eux-mêmes pour se faire estimer; joint aussi que beaucoup de braves Hommes, tant anciens que de notre temps, se sont plus à en décrire les excellences, & ont employés les plus belles heures de leur loisir pour en exalter les beautés, tant en Vers qu'en Prose; mais la plupart se sont servis du sujet plutôt pour faire paroître la force de leur génie, que pour donner quelque instruction: je crois qu'ils n'y avoient aucune connoissance, vu qu'ils n'ont fait qu'effleurer une matière si importante; car après avoir lu leurs œuvres, l'on admire plutôt la belle instruction de ce qu'ils ont écrit; réservé Monsieur DE LA SERRE, qui a composé le Théâtre d'Agriculture en Prose avec un tel ordre, que

EPI TRE.

Don le lit & relit sans aucun dégoût ; mais comme il a traité généralement de tout le Ménage de la Campagne, il n'a pu particulariser ce qui est nécessaire pour le Jardinage, qui est le seul sujet que je prétens vous faire voir en ce Livre. Il porte pour titre, **LE JARDINIER FRANÇOIS**, à cause que tous ceux qui en ont traité n'ont parlé que de leur Climat : par exemple, Monsieur DE LA SERRE, a composé son œuvre en Languedoc, qui est un Pays bien différent de celui de Paris & de ses environs, pour lequel j'ai dessein d'écrire, comme ayant fait expérience en ce Climat de tout ce que je dirai.

Je le dédie **AUX DAMES**, mais particulièrement aux Ménageres, d'autant que chacune a ses inclinations particulières : Les unes se plaisent aux charmans accords de la Musique ; les autres en la lecture des Romans & belles pièces en Prose, n'en laissant échapper aucunes qu'elles ne leur donnent rang sur la toilette ; les autres à la Comédie & aux doux accens des Vers ; les autres affectionnent les Tableaux des bons Maîtres ; les autres font Cabinet de toutes sortes de curiosités ; & les autres aiment passionnément les bonnes odeurs, & sont fournies de quantité d'essences & poudres précieuses ; ainsi diversement chacune suit son inclination, toutes louables en leurs curiosités ; mais comme elles ne les recherchent que pour satisfaire les sens, celles que j'ai nommées n'en regardent chacune qu'un seul.

Le Jardin a cette prérogative par dessus les autres, qu'il donne de quoi les satisfaire tous cinq ; l'Odorat y trouve son contentement dans la quantité des Fleurs & des Fruits qui portent odeurs ; la Vue se réjouit en la diversité des couleurs qui s'y rencontrent, si vives que tous les plus excellens Peintres demeurent court en imitant leurs beautés, & les

AUX DAMES.

voleurs les plus fines sont ternies par leur éclat ; pour le Goût, il suffit de dire, que les friands & délicats, après s'être faits bonne chere, s'ils ne finissent leurs Festins par les Fruits, qui sans être assaisonnés que de la Nature, se trouvent néanmoins si excellens, chacun en son espèce, qu'il faut avouer que les Fruits seuls emportent le prix en la satisfaction du goût : l'Ouïe qui semble en être excluse, me fait dire pourtant qu'il n'y point de contentement qui égale celui d'entendre louer la beauté de votre Jardin, & particulièrement la grosseur & diversité de vos Fruits ; l'Atouchement y trouve aussi son plaisir en les maniant & pelant, aucuns desquels ont la peau si délicate, qu'elle a besoin d'une main subtile & legere, pour la lever avec plus de propriété.

Outre ces contentemens, j'y en remarque encore trois très-avantageux : le premier & le plus louable est celui des présents que vous en faites à des Personnes de toutes sortes de conditions, dont vous êtes amplement remercié & loué dans votre curiosité : le second, que votre Maison en est fournie : & le troisième (qui vous fera aimer votre ménage) c'est que vous pourrez vendre la levée des Fruits d'une quantité de vos Arbres à des Fruitiens, qui vous paieront argent comptant & par avance, surquoi vous fondrez une partie de votre revenu. Je connois des Dames de grande Condition qui en usent de la sorte, & avouent que ce profit leur fait affectionner davantage leur Jardin, & les rends plus libérales aux dépenses qu'il y convient faire. C'est pourquoi, **MES DAMES**, j'espère que vous me saurez gré de vous avoir adressé cette Instruction. J'é l'ai fait imprimer en petit Volume, afin que vous le puissiez porter sans incommodité, pour confronter le travail de vos Jardiniers avec ce petit Livre, &

ÉPITRE AUX DAMES.

Juger de leur capacité ou négligence. J'ai mis à la fin du Traité des Fruits, un Catalogue très-ample de leurs noms; quand il ne serviroit que pour vous en entretenir dans les Compagnies, encore en pourrez vous retirer quelque agréable satisfaction. Et pour comble du service, que je désire vous rendre, je conclus par la manière de conserver vos Fruits, tant en leur naturel que séchés; & par une grande facilité de faire toutes sortes de Confitures, Pâtes, Conserves, & Massépains, sans s'embarrasser beaucoup, vous suppliant d'excuser mes deffauts par tout où vous les rencontrerez, & de ne me pas condamner qu'après que vous aurez expérimenté le contraire de ce que j'écris par les épreuves que vous en ferez. Faites-moi aussi la grace de croire, que je ne me serois hasardé de mettre ce petit ouvrage en lumière, si je n'avois fait les expériences de tout ce qui y est compris. Agréez donc (s'il vous plaît) ce petit travail, qui vous est offert avec tant de soumission, par

MES DAMES,

Votre très-obéissant Serviteur,
R. D. C. D. V. V. B. D. N.



T A B L E

DES PRINCIPAUX SUJETS DE ce Livre.

P R E M I E R T R A I T É.

SECTION PREMIERE.

DU lieu, de la Terre & du fond du Jardin, avec le moyen de mettre en valeur la méchante Terre. page 1.

SEC. II. Des Espaliers, contre-Espaliers & Buissons. 5.

SEC. III. Des Arbres & du choix qu'on en doit faire. 10.

SEC. IV. De la Pépinière & Bâtardière. 16.

SEC. V. Des Greffes, & ce qui est à observer pour les bien choisir 22.

SEC. VI. De la manière de greffer. 25.

SEC. VII. Des Arbres & Arbustes en particulier, de leur gouvernement, & les remèdes à leurs maladies. 32.

CATALOGUE DES NOMS DES Fruits dont nous avons la connoissance au climat de Paris.

Poires desquelles le Fruit est en sa maturité dans la fin du mois de Juin & Juillet.	45.
En Juillet & Août.	idem.
En Août & Septembre.	46.
En Septembre & Octobre.	47.
En Octobre & Novembre.	48.
En Novembre & Décembre.	idem.
En Décembre & Janvier.	idem.
En Janvier & Février.	49.

T A B L E.

En Février & autres mois suivans jusques aux nouvelles.	idem.
Pommiers hâtifs.	50.
Pommes de garde.	idem.
Pruniers hâtifs & tardifs.	51.
Pêchers & Pavies.	52.
Des Cerises, Bigarreaux, & semblables.	53.
Des Figes.	idem.
Des Oranges, Citrons & autres Arbres curieux.	idem.

S E C O N D T R A I T É.

S E C T I O N P R E M I E R E.

Des Melons, Concombres, Citrouilles, & autres espèces semblables.	54.
SEC. II. Des Artichauts, Cardons & Asperges.	63.
SEC. III. Des Choux & des Laitues de toutes espèces.	68.
SEC. IV. Des Racines.	77.
SEC. V. De toutes les sortes d'Herbes Potagères.	85.
SEC. VI. Des Fèves, Pois & autres Légumes.	95.
SEC. VII. Des Oignons, Ails, Poireaux, Herbes odoriférantes, & autres commodités du Jardin, qui ne sont comprises aux Chapitres précédents.	104.

I I I. E T D E R N I E R T R A I T É.

S E C T I O N P R E M I E R E.

De la maniere de conserver les Fruits en leur naturel.	113.
SEC. II. Des Fruits sechez.	118.
SEC. III. Des Confitures au Sel & Vinaigre.	122.
SEC. IV. Des Confitures au Mout, au Vin doux, au Cidre & au Miel.	125.
SEC. V. Des Confitures liquides au Sucre.	128.
SEC. VI. Des Confitures au sec, Fâtes & Fruits.	147.
SEC. VII. Des Conservees & Massépains.	156.

LE



L E
J A R D I N I E R
F R A N Ç O I S.

P R E M I E R T R A I T É.

Du lieu, de la Terre & du fond du Jardin, avec le moyen de mettre en valeur la méchante Terre.

S E C T I O N P R E M I E R E.

TOUS ceux qui ont écrit du ménage de la Campagne, ont apporté des suggestions si grandes en la disposition des Bâtimens & autres parties du Domaine, qu'il est du tout impossible de pouvoir dresser un lieu comme ils vous le prescrivent, d'autant que les situations ne s'accordent pas toutes à leurs souhaits: C'est pourquoy je ne vous veux assujettir en aucune façon à placer votre Jardin; vous vous servirez des lieux comme vous les trouverez, s'ils sont déjà faits; ou bien avec bon conseil vous en dresserez un nouveau, au lieu qui conviendra le mieux à votre Bâtiment.

Quant à la terre, si vous la rencontrez bonne, ce vous sera un grand avantage; & une grande épargne: mais rarement en trouverez-vous où il n'y ait beaucoup à travailler; car telle Terre sera bonne au dessus, qui, (étant ouverte de la hauteur d'un fer

A

de Bêche seulement) se trouuera argilleuse dessous, qui est un fond pire aux Arbres que le tuf, parce que dans le tuf ils peuvent trouver quelques petites veines qui donneront passage aux racines pour chercher la fraîcheur plus bas, & prendre quelque nourriture; mais la Terre argilleuse ou franche, (qui est une Terre avec laquelle les Boulangers de Paris font les atres de leurs fours) est comme un plancher, qui par sa dureté & densité ne peut être percée par les racines, & dans les grandes ardeurs de l'Été, empêche que la fraîcheur de dessous ne puisse pénétrer à travers, ce qui cause que les Arbres & autres plantes sont tellement desséchés qu'au lieu d'avancer en leur accroissement, ils ne font que languir & périssent enfin.

Pour remédier à ce défaut, il n'y a qu'un seul moyen qui est d'effondrer & rompre cette Terre de trois à quatre pieds de profondeur, commençant par une Tranchée large de quatre à cinq pieds, de toute la longueur de ce que vous voulez faire effondrer, en jettant les Terres toutes d'un côté; & votre Tranchée étant vidée & curée jusqu'à la profondeur que vous desirez, ; vous mettrez au fond de longs fumiers, du marc de Pressoir, à Vin ou à Cidre, de la Fougere, si vous en avez la commodité, qui est le meilleur de tous les fumiers, des feuilles d'arbres, jusques mêmes à de méchantes ames de fagots, de la mousse & autres choses semblables; bref, ce qui vous sera le plus facile & de moindre dépense: car toute l'invention que l'on peut avoir en effondrant, n'est que pour tenir la terre creuse afin que la fraîcheur de dessous puisse rayigotter les Arbres & plantes durant les excessives chaleurs.

Vous en mettrez environ un demi pied de haut au fond de votre tranchée, après quoi vous en ferez

une seconde de pareille largeur, faisant abbatre la Terre dessus, qui est la meilleure, sur les fumiers, & creusant jusqu'à pareille profondeur que la première, vous remplirez votre première Tranchée, & la Terre de dessous se trouvera dessus, continuant à faire de semblables Tranchées jusques à la fin de ce que vous voudrez faire effondrer.

Vous me pourrez objecter que cette Terre que vous aurez tirée de dessous sera infertile: J'avoue avec vous que la première année elle ne fera paroître sa bonté; mais quand par les pluies & les gelées d'un Hiver elle aura été meunie, (avec le peu d'amendement que l'on y mettra,) elle produira bien plus abondamment que ne faisoit celle de dessus, qui étant usée par le long-temps qu'il y a qu'elle portoit, a perdu une grande partie de sa vertu.

Toutes sortes de temps ne sont pas propres pour ce travail; car durant les grandes chaleurs, cette Terre est tellement dure & scellée, que les pics & pioches n'y peuvent du tout entrer: l'Hiver y est plus propre qu'aucune autre Saison, d'autant que les pluies de l'Automne ayant humecté la terre, la rendent plus facile à être bêchée ou fouillée, & aussi qu'en ce temps-là il pleut, neige ou gele assez souvent, ce qui aide beaucoup à cet œuvre; joint aussi que les paysans n'étant pas alors beaucoup occupés, se donnent à meilleur marché qu'ès autres temps de l'année qu'on travaille aux Vignes, ou durant l'Août, auxquels temps l'on ne les peut avoir qu'à peine & à force d'argent.

Pour ce qui est du fond où se rencontre le Tuf, vous le ménagerez comme nous venons de dire, en le faisant rompre, & les pierres étant sur le guéret, seront emportées hors du Jardin. Si le Tuf n'est guère épais, & qu'étant 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 allez de racines dans ce petit tuf, à cause des égouttures du fumier qui sera dessus.

Vous observerez qu'au fond de la Tranchée, d'où l'on aura tiré le tuf, vous ne mettrez que de bon fumier demi consommé, d'autant que l'eau des pluies ou des arrosemens passeroit plus facilement au travers, que si c'étoit du marc de Pressoir, de la fougere, ou autres que j'ai nommés ci-devant.

J'apprehende que vous ne me disiez, que c'est s'embarquer dans une grande dépense, que de faire effondrer entièrement un Jardin. Je l'avoue aussi avec vous; mais c'est une fois pour jamais, & le profit que l'on tire d'un tel travail récompense au centuple les frais que vous y aurez faits, à cause que les Arbres en seront plus beaux n'étant ni moullus, ni galleux, & qu'ils en portent des fruits plus gros sans comparaison, que ceux qui sont plantés en une terre qui n'est pas effondrée: les Artichaux, Poirees & autres Légumes y viennent monstrueusement gros; bref, vous serez si satisfait voyant la différence de ce que produisoit votre Jardin avant qu'il fût effondré, à ce qu'il produira par après, que vous n'aurez aucun regret à votre dépense. Si vous voulez pourtant être plus retenu, je vous enseignerai un autre moyen d'amander votre Jardin avec moins de frais; mais aussi comme la dépense sera moindre, ce qu'il produira n'en viendra pas si beau: J'en traiterai ci-après 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 une claie, pour en ôter toutes les pierres; ce qui se fait en posant cette claie ou crible, sur le bord de la tranchée, & jettant des pelées de terre sur le haut du crible, la terre passe & les pierres roulent au pied du crible.

puis on les emporte hors du Jardin.

La forme de ce crible est un châssis de menuiserie de deux grands pouces d'épais, de six pieds de haut, & de cinq de large, lequel aura deux traverses dans sa hauteur, de la même grosseur du châssis, & toutes les quatre pièces traversantes seront percées également de la grosseur d'une baguette, desquelles les Chandeliers de Paris se servent pour façonner leurs chandelles, distants l'un de l'autre d'un travers de doigt, dans lesquels vous mettrez des baguettes de coudre, s'il se peut; car c'est le bois le plus ferme & dur quand il est sec, & qui résiste le plus long-temps sans se rompre qu'aucun autre. Il faut que le haut & le bas de votre châssis soient percés à jour, afin que quand il y aura des baguettes rompues, vous en puissiez facilement remettre d'autres, les anétant avec des petits coins par les bords.

Des Espaliers, Contre-Espaliers & Buissons.

SECTION II.

LEs Espaliers étant le principal ornement des Jardins, il est raisonnable de leur donner le premier lieu, & en écrire amplement: ce sera aussi le sujet où je m'arrêterai le plus dans ce premier Traité.

Par l'Espalier nous entendons parler des Arbres dont les murs des Jardins sont parés: pour le mettre en état, il faut faire une belle tranchée, comme j'ai dit ci-devant. Si le fond est d'argile, vous vous gouvernerez comme à l'argile; s'il est tuf, comme à du tuf: vous laisserez un pied de terre sans rompre proche du mur, de crainte de l'endommager; puis ayant mis un lit de fumier d'un demi pied de haut, au fond de votre tranchée, vous ferez jeter dessus ce fumier la hauteur d'un pied de la meilleure terre que vous

aurez tirée de votre tranchée: cela fait, vous marqueriez les places où vous voudrez planter vos Arbres, qui sera à une distance raisonnable: celle de douze pieds me semble la plus convenable; toutefois à votre discretion, je ne vous donnerai point la loi, chacun ayant son opinion particulière; mais mon raisonnement est, que s'ils sont plus près ils se nuisent dans peu d'années; si plus loin & qu'il vienne à mourir un Arbre, ou qu'il en fallût greffer quelqu'autre, dont le fruit ne vous plairoit pas, vous seriez ennuyé de voir si long-temps votre muraille découverte en cet endroit-là.

Ayant marqué la place de vos Arbres, suivant la mesure de douze pieds, vous ferez remplir la place où vous les planterez, (trois pieds de chaque côté de votre marque,) de la meilleure Terre, que vous mêlerez avec du petit fumier de vieille couche de Melons, ou autre qui aura servi à élever les herbagés de votre Jardin, & il vous restera une espace de six pieds, dans laquelle vous ferez mettre un second lit de fumier de Vache, Porc ou Mouton bien consommé & bien gras, puis vous jetterez dessus le reste de la terre que vous aurez tirée de votre tranchée, & dresserez votre guéret, le rendant bien uni.

Vous ferez faire des trous pour vos Arbres, aux endroits qu'aurez marqué, & les planterez bien proprement, faisant une petite butte dans le milieu du trou, afin qu'ayant posé votre Arbre dessus, vous puissiez étendre les racines autour de cette petite butte, les tirant en bas; puis le trou étant rempli, & la terre dressée, vous la marcherez tout autour de l'Arbre pour Passurer, & empêcher que la terre ne se trouve creusée en quelques endroits.

Vous pouvez, si vous le voulez, avant que de le planter, abattre les terres jusqu'aux murs, un pied

de chaque côté de l'endroit où vous voulez placer vos arbres, sans crainte d'endommager votre mur.

Vous les placerez à un pied du mur, un peu en penchant les branches contre le mur, pour leur donner la grace en leur accroissement; cela fera aussi que les racines seront plus dans le milieu de votre tranchée pour y chercher leur nourriture avec plus de facilité.

Prenez bien garde à ne mettre d'autre fumier après les racines de vos arbres, que ce menu de vieilles couches, encore faudra-t-il le mêler avec beaucoup de bonne terre; car l'Été brûleroit tout, d'autant que le grand fumier tient toujours la terre creusée jusqu'à ce qu'il soit consommé: Si je vous en fais mettre dedans les espaces, c'est que vos Arbres ayant pris terre, & les racines allant la deux ou troisième année chercher la bonté de ce fumier, qui sera consommé, ils pousseront de plus beaux bois, & produiront de très-beaux & très-gros fruits.

Pour ce qui est de dresser vos Espaliers, je vous veux enseigner plusieurs façons de les accommoder, selon l'âge de vos Arbres. La première, ce sera de ficher deux petits pieux en terre, à demi pied de votre mur, pour commencer à conduire les tendres jets que vos arbres pousseront; & s'il est besoin d'y ajouter quelques traverses que l'on appelle lattes, vous y en pourrez mettre ce qui sera nécessaire, liant vos jeunes jets avec de petits oziers ou joncs, sans les serrer; mais seulement pour les conduire.

La seconde manière sera de faire une haie de pieux & lattes maillés ensemble & bien liés, qui ayant plus de force que le premier, obligera les Arbres à prendre tel pli que l'on voudra.

La troisième est un treillage attaché au mur, & supporté par des os de jambes de chevaux ou par des crochets de fer, scellés dans le mur, à cause

que l'Arbre montant & s'enforcissant, se jetteroit tout en dehors pour chercher l'air, & romproit ou feroit verser la haie, dont les pieux sont fichés dans la terre qui se laboure, & outre ce qu'à la longueur du temps ils se pourrissent.

La quatrième plus forte que toutes, & plus facile à entretenir, est de faire sceller dans le mur, des bouts de bois de la longueur d'un tort chevron, qui sont équarris à huit paus égaux, & sortiront le mur de six pouces seulement, auxquels ferez faire deux trous de tarière d'un pouce & demi de profondeur, à deux pouces près du bout; vous les ferez sceller à égale distance de hauteur & largeur: au milieu de chaque quaré en fera encore scellé un, faisant la figure du franc de carreau. Vous prendrez des échelats 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 aux bouts des chevrons, & pour les y placer vous les plierez un peu en forme d'arc, posant les deux bouts dans les trous vis-à-vis les uns des autres, & laissant aller l'arc, ils tiendront eux-mêmes sans aucune lieure.

Quand vos Arbres seront déjà forts, ils n'auront pas besoin d'être conduits avec tant de bois qu'en leur jeunesse, il suffira d'en arrêter les plus fortes branches à cette sorte d'Espalier: Et quand il y aura quelques-uns des échelats qui sera pourri l'on en remettra facilement un autre, en ayant toujours de bonnes provisions dans la maison.

La cinquième, de prendre du bois de quartier un peu plus gros qu'un échelat, de dresser des crochets de fer, ou des os de chevaux, comme j'ai dit ci-devant, & le lier avec du fil d'archal ou de cuiyre, cela durera extrêmement long-temps.

La sixième & dernière façon d'espalier les Arbres, qui est la plus belle & la plus agréable, mais elle ne se peut facilement qu'aux murs en plâtre; c'est de prendre de petites lanières de cuir, ou lisières de drap, avec lesquelles vous arrêterez les jeunes branches, attachant ces lisières au mur avec du cloud, & les branches prendront leur pli en grossissant, l'Arbre ne pouvant se jeter en avant, ni arracher le clou qui se rouille dans le mur.

Ces trois dernières façons d'espalier se pratiquent pour bannir limats, perce-oreilles, marinets, & autres insectes qui se mettent dans le lien des mailles & entre les écorces du bois qui est rond, & non pas de quartier. Vous observerez de ne planter aucun Arbre dans les coins ou angles de vos murs, pource qu'ils ne pourroient prendre que demie nourriture, & que cela arondiroit la figure de votre Jardin, & aussi que l'Arbre jetteroit tout son bois en devant pour recevoir l'air.

Le contre-Espalier est une haie qui forme toutes les allées du Jardin: il se plantera de même manière que l'Espalier, réservé que la tranchée sera de quatre pieds de large au moins, & que vous ferez jeter vos terres, la bonne terre d'un côté, & la moindre de l'autre, afin de mettre la bonne au fond de votre fossé, & la moindre dessus.

Vous y planterez vos Arbres tout droits, & non panchez contre l'espalier.

Le bois qui les soutiendra, il faut de nécessité qu'il soit fiché dans la terre, & maille de lattes; toute la propreté & curiosité qui s'y peut apporter, est de le faire de bois de cartier, & le lier avec du fil de fer ou de cuiyre.

Quelques-uns pour épargner la dépense de l'entretien du bois, se contentent quand les Arbres sont

forts, de les laisser joindre ensemble, & les lier; mais il faut qu'ils ayent été plantez à neuf pieds l'un de l'autre, & le mal est qu'ils sont sujets à être ébranlez des vents.

Les buissons: ce sont Arbres que l'on plante ordinairement dans des bandes de Parterres, & dans les quarrez des Potagers le long des sentiers, lesquels on taille de telle figure que l'on veut, ou ronds ou quarrez, ou plats pardeffus, ou que l'on laisse monter en forme de Cypres. En les taillant on se contente plutôt de leur donner la forme que d'épargner les bourgeons à fruit, que l'on conserve aux Espaliers & contre-Espaliers.

Vous les planterez aux lieux les plus convenables de vos bandes, & à égale distance l'un de l'autre, observant ce que j'ai dit en la façon de planter.

La manière que je vous viens de donner pour planter vos arbres, vous épargnera la dépense de faire effondrer tout votre Jardin, les allées n'en ayant pas beaucoup de besoin: car avant que les arbres ayent poussés leurs racines jusqu'aux allées, où ils auront pris force & les perceront aisément, où ils trouveront la bonne terre; Vous ne laisserez pourtant vos allées en friche, ainsi les ferez nettoyer d'herbes, & surtout ôter le chien-dent jusques au dernier brin, renversant la terre de la hauteur de la bêche, en secouant le chien-dent, & pour il repoussoit quelque peu, vous le ferez chercher si profondément enraciné qu'il soit, pour le bannir entièrement de votre Jardin comme très-nuisible.

Des Arbres. & du choix qu'on en doit faire.

SECTION III.

CE n'est rien fait d'avoir préparé votre terre, si vous ne la plantez de beaux & bons Arbres,

que vous pourrez choisir dans les Pépinières de gens qui sont en réputation d'être fidèles; car la plupart de ceux qui en vendent, trompent souvent les acheteurs. A ceux-ci, je vous conseille de n'en prendre aucun que vous ne voyiez le fruit dessus, & les retenir dès ce temps-là en les cachetant avec de petites bandes de parchemin, scellées de votre cachet, pour en les levant être assuré d'avoir ce que vous aurez acheté: A ceux-là qui livrent fidèlement, vous ne ferez si exact; il est bon pourtant de les cacheter aussi, quand ce ne seroit que pour faire voir à ceux qui en achèteront après vous, que ce sont des Arbres retenus.

Si vous voulez remarquer les espèces, vous le pourrez en deux façons; l'une en prenant de petites ardoises où le nom de l'Arbre sera en écrit, & l'autre en y mettant des bouts de laine teinte de plusieurs couleurs, dont vous ferez un mémoire: Cela servira à discerner vos Arbres en les plantant, afin que distinguant ceux d'Été d'avec ceux d'Hiver, vos Espaliers, Contre-Espaliers & Buissons en soient plus agréables à voir, n'étant pas dénuéz entièrement par tous endroits, où il n'y auroit que des fruits d'Été, & aussi pour que vous n'en mettiez point deux d'une même sorte proche l'un de l'autre.

Les fruits que vous choisirez, particulièrement quant aux Poires, si vous en voulez vendre, ce sera le bon Chrétien d'Été ou d'Hiver, le Muscat hâtif, gros & petit, le Portail, la Bergamotte d'Été & d'Hiver, Saint-Lezin, Adamotte, Bezidairi, Double-fleur, gros-Rouffelet de Reims, Parfum, Bœurié de deux sortes, Messire-Jean-de-cire, Cadillac, & autres que vous saurez qui se vendent le plus cher.

Pour les Pommiers, la Reinette de plusieurs sortes, le Court-pendu, Cal il rouge dedans, Châtanier, Apis, gros & petit, Pigeonner de Judée, & autres.

Autant aux Pêches & Abricots, ils se vendent toujours bien; mais ces deux sortes de fruits ne sont guères propres aux Espaliers, à cause que les branches meurent tantôt d'un bras, tantôt d'un autre, & bien souvent entièrement, ce qui est fort désagréable à voir sur les brèches que cela fait à vos Espaliers. Celles que l'on estime le plus sont les Avants-Pêches ou Pêches de Troyes, Alberges, Pavies, Pêches, Cerises, Violettes de Pau, Brighons & autres.

Pour les Cerises & Bigarreux, d'autant qu'on en fait des plants particuliers, je n'en ferai aucune mention, sinon de dire que celles à courtes queues & petit noyau, pareilles à celles de la Ville de Montmorency sont les plus excellentes.

Il y a les Précoces qui se plantent à grand abri & bel aspect du midi, ou se mettent dans des caisses pour être ferrées pendant l'Hiver avec les Orangers, mais c'est plutôt par curiosité que pour le profit.

Retournons à l'élection de nos Arbres, & que cette digression ne nous éloigne point d'en dire tout ce qui se pourra, particulièrement des Poiriers, comme portant le fruit le plus précieux de notre Jardin.

L'Arbre greffé sur la Coignasse est à préférer à tout autre, d'autant qu'il rapporte plutôt, & fait le fruit plus gros & plus beau, étant rouge du côté du Soleil, & jaune de l'autre côté qui est ombragé par son épaisseur.

Ceux sur franc sont estimez porter des fruits de meilleur goût, mais ils ne viennent si gros ni si beaux en couleur que ceux qui sont greffés sur la coignasse, qui est ce que nous recherchons pour la vente, d'autant que les autres Poirs, restent toujours vertes en couleur.

Pour l'âge que vous devez choisir vos Arbres, quatre ans ou environ est la plus belle grandeur, d'autant

que plus jeunes ils ne garniroient pas votre Espalier promptement, & plus vieux ils auront jetté de grosses racines que l'on rompra ou éclatera en les transplantant, au grand préjudice de l'Arbre, qui sera long-temps à recouvrir sa plaie, & faudra qu'il jette beaucoup de nouveau chevelu ayant 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; je ne suis pas de leur avis; car j'estime qu'un Arbre bien choisi & de belle venue, de l'âge que j'ai dit, jettera de plus beau bois qu'un autre plus vieux, qui ne poussera que de petit bois, quoi qu'en quantité.

Pour la forme vous prendrez garde qu'ils ne soient point mouffus ni affouchis, mais de belle venue, le bois gros & bien clair, que l'écusson ou la fente aient bien recouvert leur sauvageau, qu'il soit garni par le bas pour être plus agréable en Espalier.

Vous le ferez lever en votre présence, afin que l'on rompe le moins qu'il se pourra le chevelu, & que l'on n'éclatte ni coupe aucune racine, s'il se peut.

Choisissez un beau jour environ la St. Martin, car depuis que la feuille commence à tomber il n'y a aucun peril à lever des Arbres. Vous les ferez emporter le plus doucement qu'il se pourra, sur le dos des Hommes, ou sur des bêtes aînes, & les planter le plutôt qu'il vous sera possible, de peur qu'ils ne fatiguent, & que le petit chevelu ne se dessèche: en les plantant vous couperez le petit bout des racines, pour ôter seulement ce qui pourroit être desséché.

Vous ne les taillerez qu'en la saison, pour les causes que je vous dirai ci-après.

Aux Poiriers greffés sur franc, il leur faut ôter le pivot, afin que les autres racines prennent force & s'étendent tout autour en cherchant la meilleure terre.

Les autres Arbres de toutes sortes seront attachés,

replantés & gouvernés de la même façon que les Poiriers, n'y ayant aucune distinction à faire en cet endroit.

Quant à la taille des arbres, le vrai temps pour ceux qui sont vieux plantés, est dans le décours de la Lune de Janvier; qui est aussi le temps que l'on cueille des greffes pour la fente & couronne. Et pour ceux qui sont nouveaux replantés, ils ne seront taillés qu'alors que la sève commence à monter, afin que la plaie se recouvre plutôt; car si vous les taillés dès l'Hiver, le bois se desséchera par les gelées à l'endroit de la taille, & feroit un égot de bois mort jusqu'à l'œil, qui pousseroit le plus proche de la taille.

Pour ce qui est de lier & de dresser les Arbres, le mois de Février y est plus propre, d'autant que les plus grandes gelées étant passées, on ne craint point de couper le superflu, & aussi que la sève n'étant pas encore montée; l'on est hors de danger d'ébourgeonner les yeux qui sont noués à fruits.

La principale suggestion de bien dresser des Arbres, est de les étendre en forme d'éventail ouvert: c'est-à-dire, que comme les bâtons d'un éventail ne se croisent point les uns sur les autres, aussi les branches de vos Arbres seront conduites de la même façon.

La plupart des Jardiniers du commun tombent dans cette erreur de les croiser, à cause que l'on ne les a jamais répris, s'émançant de vouloir gouverner les Arbres, qui est une connoissance toute particulière, qui ne s'apprend pas chez les planteurs de choux. Ils font encore des fautes notables, c'est qu'ils fagotent une quantité de menues branches toutes dans un lieu, ce qui ne se peut souffrir sans les en réprimander; car l'on ne doit laisser que l'épaisseur d'une branche par tout l'Arbre, & pour comble de leur ignorance, ils passent & repassent les branches autour de

bois que l'on a mis pour les dresser, ou mettent l'Arbre derrière, & le bois en devant, qui sont des fautes si grandes, qu'elles ne se peuvent passer sans leur reprocher leur incapacité; Je les prie charitablement de donner une année de leur temps au service de quelque bon Jardinier, où ils pourront apprendre à gouverner les Arbres, & profiter de ses corrections.

S'il se rencontroit pourtant quelque place à l'arbre qui ne fût pas garnie, vous pouvez en cette nécessité-là croiser quelque petite branche pour couvrir ce vuide; mais que ce soit rarement, & faites en sorte que l'on ne s'en puisse aisément appercevoir.

Il est nécessaire de donner quatre labours à vos Arbres par chacun an, & vous pourrez faire semer sur vos labours de petites herbes qui se leveront d'un labour à l'autre, comme Pourpier, Laitue, Cerfeuil, Chicorée, même y élever de jeunes Choux pour replanter, enfin, tout ce qui se leve & ne séjourne pas long-temps en un endroit: Vous y pourrez aussi replanter des Laitues pour pommer, de la Chicorée pour blanchir, & du Pourpier pour confire au sel, & pour la graine, cela vous portera double profit; car vos Arbres outre le labour seront arrosés par le Jardinier, qui aura soin d'élever ces petits herbages.

Vous ne mettrez près de vos Arbres aucune racines telles qu'elles soient, tant à cause qu'elles veulent séjourner long-temps dans terre pour leur accroissement, qu'à cause qu'elles emmaigrirent ou effritent beaucoup la terre.

Les Choux à pommes, autres grands Choux, & les Poirées pour tirer des cardes en seront aussi bannis.

Il sera nécessaire aux Arbres vieux plantés, de trois en trois, ou de quatre en quatre ans, de les déchausser, & au bout des racines hors de la terre qui est en labour, faire une tranchée & y mettre de bon

fumier, vous laisserez pourtant quelque peu de terre sur les racines, de crainte que le hâle de l'Été ne les brûle: le vrai temps pour cet œuvre est au commencement de l'Hiver, d'autant que le fumier sera demi consommé avant les chaleurs.

De la Pépinière & Bâtardière.

SECTION IV.

LA Pépinière étant le commencement de l'élevement des Arbres, il est nécessaire de vous donner l'instruction entière de quelle manière elle veut être gouvernée. C'est pourquoi nous commencerons par les semences.

Toutes semences désirent un lieu frais, non étouffé d'Arbres, ni rempli de racines: elles veulent être abriées du Soleil du midi par quelque mur: vous le pourrez facilement trouver dans votre Jardin en vous servant du lieu en labour où sera votre Espalier du côté du midi, une année seule suffira pour vous fournir amplement de toutes sortes de plans, & plus que vous n'en aurez de besoin.

Ayant fait amas de pepins & de noyaux durant toute une année, à mesure que vous mangerez des fruits, & l'Hiver étant passé, vers la fin de Février, vous semerez vos pepins en rayon, chacune espèce à part, & vos noyaux aux plantoir à quatre bons doigts l'un de l'autre: je présume que la terre où vous les mettrez aura été labourée au commencement de l'Hiver, & qu'elle le fera une seconde fois quand vous sèmerez. Les pepins & noyaux pousseront dès la même année, qui plus forts qui plus foibles, il n'importe; ils seront toujours assez bons à replanter: ce n'est pas que si vous aviez semé dans une planche derrière

votre

contre Espalier, du même côté du midi, pour être au moins abriés le matin & le soir, ils en feront meilleurs de deux ans que d'un, pour être replantés; mais tels qu'ils seront, vous ne laisserez d'en faire votre Pépinière.

Noyaux de Pêches se plantent aussi au temps qu'elles sont en maturité, les enterrant ainsi que l'on cueille la Pêche de l'Arbre, c'est-à-dire, avec sa chair, & faudra mettre de petits bâtons à l'endroit où vous les aurez mis, de crainte qu'en labourant on ne rompe le germe.

Pour commencer donc votre Pépinière, vous choisirez quelque partie de votre Jardin, que ferez labourer & bien dresser, par après vous la ferez marcher pour affermir la terre, puis ferez faire de petites rigoles de la hauteur & largeur du fer d'une bêche, distantes de deux pieds & demi l'une de l'autre, jettant la terre toute d'un côté sur le bord du rayon: cela fait vous poserez votre Plan dans le rayon, l'appuyant de l'autre côté que vous aurez mis la terre qu'aurez tirée & lui ayant auparavant rogné le pivot, vous ne le mettrez qu'à demi pied l'un de l'autre, chaque espèce à part, les Poiriers avec les Poiriers; les Pommiers, & ainsi des autres: puis vous remplirez le rayon de la terre, & marcherez dessus pour l'affermir, de crainte que le Plan ne s'évente, & ferez soigneux que l'herbe n'étouffe le Plan, le faisant labourer & sercler quand il en aura besoin.

Vous ne rognerez votre Plan que quand la sève vaudra monter, & le ferez ébourgeonner jusqu'à un pied de haut, afin qu'il ne se trouve point de nœuds en l'écorce qui vous nuise quand il les faudra greffer.

Si dès l'année même que vous les aurez plantés il s'en trouvoit d'assez forts pour écussonner, & qu'ils eussent de la sève, ne faites aucune difficulté de les greffer: mon opinion est que l'on ne sçavoit écussonner les

B

Sauvageaux & francs trop jeunes, pouvu que l'on puisse placer l'écusson, il suffit; ma raison est que le Sauvageau, & son écusson prennent un accroissement égal dès leur jeunesse, que la taille de l'argot en est plutôt recouverte, & qu'ils poussent de plus grande force que ceux que l'on écussonne sur des plus forts, qui sont des deux ou trois ans à recouvrir la place où on aura ôté l'argot, & dont souvent de l'autre côté de l'écusson l'écorce du Sauvageau mourant de trois ou quatre doigts plus bas que l'écusson, il faut un grand temps à l'arbre pour recouvrir ce manque. Joint que l'écorce d'un vieil Sauvageau ne se colle pas si bien avec celle de l'écusson, & qu'il s'y fait un gros bourrelet facile à décoller, ce qui n'arrive pas quand les deux écorces sont toutes deux tendres. Vous ferez aussi une Pépinière de Coignasses, semblables à celle des francs, que vous gouvernerez de la même sorte.

Les vrais Coignasses, qui est ce que je vous nomme Sauvageaux, sont ceux qui ont le fruit en calebasse, & non pas celui qui est gros derrière, & aboutit en pointe pardevant.

Quant aux Pêchers que vous avez semé de noyaux, je suis d'avis que vous en fassiez un quarté dans votre Jardin à part, pour les causes que je vous ai dites, qui sont que les mettant en Espalier ou contre-Espalier, il meurt tous les ans quelques branches, ce qui est fort désagréable à voir. C'est pourquoi je vous conseille qu'en l'un des quarez les plus éloignés du logis, pour ne pas empêcher la vue de tout votre Jardin, du côté du mauvais vent, qui est la bize ou septentrion, vous y logiez vos Pêchers que leverez de votre Pépinière, & vous les placerez à six pieds l'un de l'autre, de distances égales de tous côtés, ce qui se nomme planter à la Quinconce, & là vous en recueillerez en abondance du fruit, à cause de la quantité d'Arbres.

Vous ferez soigneux de leur faire donner aussi quatre labours, faire ôter le bois mort, & couper au deux ou troisième nœud les jeunes jets, qui poussant de trop grande force attireroient à eux seuls toute la sève de l'Arbre, & laisseroient languir les vieilles branches, qui faute de nourriture mourroient en peu de temps; car tenez pour maxime que la sève monte toujours aux jets les plus tendres: vous pouvez aussi au même lieu entremêler quelques Abricotiers que vous gouvernerez de la même façon que les Pêchers & Paviés.

La Bâtardière sera aussi placée en quelque carré de votre Jardin le plus reculé du logis. à cause qu'elle vous cacheroit la vue des autres carrés, paroissant comme un bois taillis.

Le lieu étant destiné, & la terre bien nettoyée de toutes herbes & racines, vous ferez faire des trous tirez au cordeau, de six 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 éloignés de quatre bons pieds, vous prendrez des Arbres greffez dans votre Pépinière, & les transplanterez dans votre Bâtardière; il n'importe que le jet ne soit que d'un an, ils seront assez bons à replanter, & pour les planter vous observerez ponctuellement ce que j'ai dit ci-devant au plantage des Espaliers, qui est de mêler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faisant une petite butte au milieu du trou, y poser l'Arbre étendant les racines de tous côtés toujours tirant en bas, puis après remplir le trou jusques à la greffe, & marcher la terre pour assurer l'Arbre.

Vous observerez qu'il faut que la greffe soit toujours à affleurement de terre pour l'ornement de l'Arbre, qui seroit désagréable si l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulièrement en quelques-uns desquels la greffe surpasse le Sauvageau en grosseur; &

fait un gros bourlet à la soudure de la greffe, ce qui est fort désagréable.

Quant aux Arbres des Espaliers & contre-Espaliers exposez au midi, l'on peut enterrer la greffe quatre doigts plus bas que le sol pour avoir plus de fraîcheur, sans craindre qu'elle pousse aucun chevelu, à cause de la sécheresse; & quand même elle en auroit jetté, le Jardinier en bêchant y peut regarder, les couper & donner un peu d'air au nœud afin qu'ils n'en poussent point de nouveau.

Vous observerez aussi que durant les grandes chaleurs, si vous voulez faire beaucoup de bien à vos Arbres, ce sera de mettre autour du pied, sans pourtant toucher l'Arbre, de la fougère ou du grand fumier trois pieds tout autour de vos Arbres, & quatre doigts d'épais seulement, cela servira à ombrager & entretenir la fraîcheur de la terre, & aussi empêchera qu'étant battue de quelque grande pluie elle ne crévasse, ce qui évente souvent l'Arbre, & dessèche les petites racines: si immédiatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce sera un double bien que votre Arbre en recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toujours fraîche, & ne poussera aucune mauvaise herbe à travers le fumier.

La Bâtardière vous est nécessaire pour trois raisons principales: la première, pour avoir des Arbres de provision, propres à remettre en place de ceux qui meurent, ou qui languissant ne profitent point; secondement pour dégager la confusion qui pourroit être dans votre Pépinière, à cause de la trop grande quantité de jeunes Arbres; la troisième sera pour en avoir à vendre, en récompense de la première dépense qu'aurez faite à planter votre Jardin; ils pourront aussi vous rapporter du fruit en ce lieu-là, dont vous tirerez grand contentement, & outre cela un Arbre replanté plu-

sieurs fois est beaucoup plus franc, que si directement tiré de la Pépinière, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il est aussi de besoin que vous ayiez une Bâtardière pour les Arbres greffez sur franc, comme Poiriers, Pomiers & autres que vous voulez faire monter en grands Arbres de six pieds de tige, & il n'y a autre gouvernement qu'aux précédens, sinon qu'en les plantant il faut couper le pivot, qui est la maîtresse racine, & dans leur accroissement couper à un petit doigt près du tronc, les branches qui tirent trop de nourriture, & qui feroient un fourchon à l'Arbre, laissant les petites, afin que le tronc se fortifie, en arrêtant la sève en chemin: Il y en a beaucoup qui se trompent en cette rencontre, lesquels nettoient un Arbre de toutes ses branches, jusqu'à la hauteur où ils veulent que se fasse la tête, & sont contraints d'y mettre un pieu, ou étauçon pour le dresser & le garantir des grands vents, qui font plier & tordre le tronc, à cause de la charge qui est à sa tête; cela fait que le tronc n'engrossit pas si tôt, parce que la sève ne faisant que passer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin comme elle feroit, s'il y avoit des jeunes branches.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les Arbres durant la sève: les Bourgeons que l'on peut ôter, sont ceux qui dans leur accroissement donneroient quelque difformité à l'Arbre; car pour à fruit il les faut tous laisser.

Pour distinguer un Bourgeon à fruit d'avec un à bois, c'est que celui à bois n'a qu'une feuille, & celui à fruit en a plusieurs.

L'on taille aussi les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la sève d'un Arbre, & feroient languir les branches qui sont déjà toute venues: Quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deux ou troisième

me nœud, & c'est après qu'il aura poussé la sève.

On rogne aussi la sève d'Août, tant parce que l'Arbre s'étendrait trop sans se garnir, qu'à cause que bien souvent elle ne meurt pas avant l'Hiver, & laisse la branche affamée par le bout, qu'il faudroit nécessairement rogner à la taille de Février.

Si vous voulez faire à part quelque plan de grands Arbres, il faut de nécessité qu'ils soient greffez sur franc, & non pas sur Coignasse, quant aux Poiriers; & sur le Pommier de Paradis quant aux Pommiers; ou autrement ils ne grandiroient pas, mais demeureroient toujours bas de tige.

Vous planterez les Pommiers à cinq toises 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 coupant à angles droits.

L'on pourra semer dans ce Plan quelques graines ou légumes, cela servira à les entretenir de labours; car je vous recommande sur toute chose, de ne souffrir aucune herbe sauvage en tout votre lieu, restreignez-vous plutôt à un petit, & le ménagez bien, que d'en entreprendre un grand & le laisser affrichir faute de labours. Les grands lieux se font admirer, mais les petits se cultivent plus facilement; & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu ménagé, que d'un qui sera négligé.

Des Greffes, ce qui est à observer des choses bonnes.

SECTION V.

IL y a une grande suggestion à bien choisir les greffes; car de là dépend que les Arbres portent promptement, ou font quelquefois jusqu'à dix ou douze ans sans porter.

Les meilleures Greffes sont celles qui sont au bout

des plus fortes & maîtresses branches d'un Arbre qui a coutume de bien charger à fruit, & que vous voyez disposé à porter beaucoup cette année-là; car de-là dépend que les jeunes Arbres que vous en greffez ont du fruit dès la seconde ou troisième année, par fois dès la première.

Comme au contraire, si vous prenez une greffe sur un jeune Arbre qui n'ait pas encore porté fruit, celui que vous en grefferez ne rapportera de long-temps.

La greffe pour l'écusson doit être cueillie dans le mois d'Août en décours, & greffée en même temps; pour règle plus certaine, en ne s'arrêtant pas tant à la Lune, c'est quand vos Sauvageaux & francs sont en la force de leur sève: car l'écusson est toujours assez bon, mais le Sauvageau manque bien souvent à être disposé à le recevoir faute de sève, ce qui arrive quand l'été est par trop sec, qu'ils ne poussent point ou fort peu en la sève d'Août: C'est pourquoi si vous avez quantité d'Arbres à greffer, ne perdez point de temps, & commencez de bonne heure.

Vous connoîtrez si le Sauvageau est au fort de sa sève en deux façons, l'une en incisant l'écorce avec un petit couteau ou entoir, & levant l'écorce de l'Arbre, si elle quitte le bois il y a de la sève, si elle ne le quitte point, attendez qu'elle soit montée, car vous ne le feriez que gâter: l'autre est quand on voit au bout des branches des Sauvageaux les feuilles de la nouvelle sève être blanches, ce qui témoigne que l'Arbre y est.

La greffe pour l'écusson sera choisie du jet de l'année bien mûre & de belle venue; car il y en a beaucoup qui sont maigres par le bout, auxquelles à peine trouve-t-on un ou deux yeux de bois; vous la recueillerez proche du jet de l'année précédente, & couperez le bout d'en haut auquel vous ne pourrez prendre d'écussons, & couperez aussi toutes les feuilles jusques

à la moitié de la queue: ce que je vous oblige à couper le bout de la greffe, & les feuilles jusqu'à la moitié de la queue, & que vous ne les laissiez, c'est qu'en se faisant cela desèche tellement toute la greffe, que l'on ne pourroit lever les écussons d'avec le bois, & aussi que tout le feuillage vous est inutile.

Si vous ne greffez que le lendemain ou plusieurs jours après que vous les aurez cueillies, vous mettrez tremper le bout d'embas dans quelque vaisseau, (deux doigts de hauteur d'eau suffisent,) jusqu'à ce que vous les vouliez greffer, & si vous voulez en greffer le même jour, il n'est besoin que de les tenir fraîchement dans quelques feuilles de choux ou linges mouillez.

Les greffes pour la fente se cueillent dès le décours du mois de Janvier, s'appliquent au croissant de celle de Février, & continuent de Lune en Lune, jusqu'à ce que vous voyiez que la sève étant trop forte dans le Sauvageau en détache l'écorce d'avec le bois. Pour bien choisir la greffe pour la fente, mon opinion est qu'il faut qu'il y du bois des deux sèves de l'année précédente, dont le plus vieil servira pour mettre dans la fente, & le dernier poussera les bourgeons; je ne désapprouve pas qu'on greffe aussi le bois où il n'y a qu'une sève; mais l'Arbre n'en portera pas si-tôt du fruit.

Vous cueillerez vos greffes au bout des plus belles branches, comme j'ai dit ci-devant, & laisserez trois doigts de la première sève, afin de tailler aisément votre greffe. Pour les conserver jusqu'à ce que vous les greffiez, il suffit de les enterrer à moitié toutes en paquet, distinguant pourtant les espèces, de crainte que mettant deux greffes de diverses sortes sur un même Arbre, vous ne fussiez obligé d'en couper une, d'autant que deux fruits ne s'accordent jamais bien sur un même pied, à cause que l'un empêche l'autre de venir en sa perfection, lui dérobant beaucoup de sa sève.

De la manière de greffer.

SECTION VI.

JE n'ai remarqué que quatre manières de greffer qui soient nécessaires, & dont on puisse espérer un succès assuré, les autres sortes étant plus curieuses qu'utiles, puisque par ces quatre on peut greffer toutes sortes d'Arbres & Arbustes.

L'écusson tient le premier lieu, d'autant qu'il s'applique sur toutes sortes d'Arbres & Arbustes, qu'il est le plus facile à faire, & rapporte plutôt du fruit.

La fente suit après, & se fait sur gros Arbres & sur petits, jusqu'à un pouce de diamètre.

La couronne ne se place guères que sur des Arbres bien forts. Et l'approche ne se pratique ordinairement que sur les Orangers, Citronniers & autres plantes qui sont dans des caisses, lesquelles se peuvent approcher & joindre.

Pour commencer donc par l'écusson, le Sauvageau étant dépouillé de ses petites branches jusqu'à la hauteur de demi pied, ou un peu plus, dès le temps que l'on taille les arbres, ou bien à l'heure que vous voulez greffer, vous choisirez la plus belle place sur l'écorce de l'Arbre, & s'il se peut, que ce soit du côté des grands vents, parce qu'il en vient par fois de si impétueux, qu'ils decolent les écussons à cause de leur tendreté, & qu'ils sont chargés de feuilles & de bois; ce qui n'arrive pas si ordinairement quand ils sont placés du côté des grands vents, que quand ils sont de l'autre côté, quoique vous y mettiez des Pisseaux pour les soutenir.

Vous taillerez votre écusson assez long, comme d'un pouce ou environ, & assez large, afin qu'il prenne

tant plus de nourriture; le léverez promptement & regarderez par dedans si le germe de l'œil y tient; Car s'il étoit demeuré au bois, d'où vous l'avez levé, il ne vaudroit rien; vous le mettrez à votre bouche, en le tenant par le bout de la queue de la feuille, que je vous ai fait laisser expiés en cueillant les greffes, puis vous inciserez votre Sauvageau, & leverez doucement l'écorce avec le manche de l'entoir, sans frotter contre le bois, de crainte d'égratigner la sève qui est dessus, vous placerez l'écuffon entre le bois & l'écorce, l'enfonçant jusqu'à ce que le haut de l'écuffon se joigne à l'incision d'en haut de l'Arbre, & qu'il porte tout à plat contre le bois, cela fait vous le lierez avec du chanvre, commençant à le ferrer bien ferme par le haut près de l'œil, puis en tournant par le bas, laisserez fort peu de jour à l'œil, où finissant votre lieure vous ferez le nœud. Prenez garde quand vous grefferez, que ce ne soit ni pendant la grande ardeur du Soleil, ni durant le temps de pluie, car l'écuffon ne peut souffrir d'être mouillé, & sera même en grand danger de ne pas reprendre, s'il pleut les quatre ou cinq premiers jours que vous l'aurez greffé.

Il y en a qui en levant l'écuffon levent aussi du bois cela se faisant tout d'un coup de couteau: je ne désapprouve pas cette manière de greffer, je m'en suis bien trouvé; car mes greffes ont fort bien repris, & de plus ou n'est pas en danger d'éborgner un écuffon, c'est-à-dire, de laisser l'œil de l'écuffon au bout de la greffe; ceux qui ont quantité d'Arbres à greffer, se serviront de cette manière, d'autant qu'elle est expéditive.

Trois semaines ou environ après que vous aurez greffé, vous couperez le nœud de votre chanvre, afin que la sève ait plus de passage.

L'Hiver étant écoulé, & l'œil dormant commençant à pousser, vous couperez votre Sauvageau trois

ou quatre doigts au dessus de l'écuffon, & couperez aussi la filasse par derrière l'écuffon jusqu'à l'écorce; cela se fait d'un seul coup de couteau de bas en haut.

Vous n'ôterez pourtant pas la filasse d'autour de votre écuffon, elle tombera assez d'elle-même, & puis il ya du danger qu'en l'ôtant l'on n'abatte le bourgeon qui est alors extrêmement tendre.

Quand votre écuffon aura poussé toute sa première sève, vous le rognerez afin qu'il jette des branches par les yeux d'embas; autrement il monteroit sans fourcher, & par ainsi votre nain n'auroit pas de grace.

Le vrai temps pour l'arrêter est en décours, avant que la sève d'Août pousse, si vous voulez en même temps vous couperez le bois du Sauvageau qu'aurez laissé au-dessus de l'écuffon, & couvrirez la plaie avec de la terre franche mêlée de foin bien délié, faisant une petite poupée, vous le pourrez couvrir plus proprement avec une cire mêlée, dont je vous donnerai la composition ci-après.

Si vous voulez attendre l'issue de l'Hiver ensuivant pour couper l'argot de votre Arbre, vous ne ferez pas obligé de l'enveloper, car la sève montant bien peu de temps après la recouvrira. J'ai remarqué qu'un écuffon appliqué sur un Sauvageau ou franc, qui est de la grosseur d'un pouce & au-dessus, ne poule pas si bien que sur un plus jeune, & est plus facile à décoller.

Il y en a qui écuffonnent dès la première sève, mais ils n'avancent pas beaucoup; car l'écuffon ne poussant qu'à la sève d'Août, le jet n'en est pas si beau que celui de l'œil dormant, d'autant que bien souvent le bois du nouveau jet ne meurt pas, & l'Hiver venant le fait mourir, c'est pourquoi vous ne grefferez à la première sève, si ce n'est une grande nécessité.

Pour la sente ou poupée, tous Arbres depuis la grosseur du pouce, jusqu'aux plus grands y peuvent être

greffez; le temps le plus propre est depuis le commencement de la Nouvelle - Lune de Février, jusqu'à ce que la sève étant trop forte dans les Arbres, sépare le bois d'avec l'écorce; alors vous cesserez de greffer.

Quand vous grefferez en fente, si c'est pour faire un Nain, il faut scier votre Sauvageau à quatre pouces ou environ près de terre, puis avec la Serpette ôtez l'épaisseur d'un teston du bois où la scie aura passé, à cause que le trait de scie ne coupant pas nettement, la sève ne pourroit recouvrir ce bois gratté, ni la greffe se joindre au tronc, si son écorce n'étoit rafraichie avec la Serpette. Cela fait, vous fendrez votre Arbre par la partie où l'écorce paroitra la plus unie & moins neuve, & observerez de ne pas mettre votre Serpette justement par le milieu de l'Arbre où le cœur du bois; mais fort peu à côté, puis vous taillerez votre greffe en aiguissant tout le vieil bois jusqu'au nouveau en forme de coin, également de chaque côté, laissant les deux écorces attachées au bois; car si elles ne tenoient au bois, la greffe ne vaudroit rien; vous rognerez votre greffe à trois ou quatre pouces plus ou moins selon la force, d'autant que sur un petit Sauvageau, on n'en laisse pas de si longues que sur un grand Arbre. Cela fait vous ouvrirez votre Sauvageau avec le coin, qui sera fait de quelque bois dur, comme buis, ébene ou autre, frappant doucement dessus, puis vous poserez votre greffe au bord du Sauvageau, en Penfonçant jusqu'au nouveau bois, & faites en forte que les endroits par où passe la sève, qui sont entre le bois & l'écorce de l'un & de l'autre se joignent.

Ayant posé votre greffe, vous en mettrez une seconde de l'autre côté de votre fente, observant de mettre toujours deux greffes à chaque fente, pourvu que vous les y puissiez placer sans se toucher, car elles recouvrent mieux leur Sauvageau, & plus prompte-

ment, que s'il n'y en avoit qu'une, à cause que la sève monte également des deux côtés, & ne laissera mourir le derrière de l'écorce, comme j'ai dit ci-devant: Et après vous couvrirez ce qui reste de la fente entre les deux greffes, avec un peu d'écorce tendre, l'ajustant curieusement; afin que l'eau ne puisse entrer dedans; puis vous ferez votre poupée avec terre franche & foin bien délié; aucuns par dessus la poupée mettent de la mousse, & la font tenir avec des écorces de saule croisées, & les lient d'un ozier au pied du Sauvageau, pour conserver d'autant plus la fraîcheur, & empêcher l'eau d'y entrer.

Quand vous grefferez de grands Arbres, vous prendrez les branches les plus unies pour y placer vos greffes; si elles sont grosses, vous y en pouvez placer quatre en fendant votre Arbre en figure de croix, sans pourtant toucher au cœur de l'Arbre; les autres branches que vous ne grefferez point seront sciées à demi pouce près du tronc, puis ayant ôté le bois que la scie aura gâtée, vous les emmaillotez de terre franche, & aussi long-temps que l'écorce sera à recouvrir cette plaie, pour empêcher le hâle en Été, & les gelées en Hiver, qui entreroient par le cœur de l'Arbre à son grand prejudice: il sera bon de lier quelques échelats aux branches greffées pour entretenir les jeunes jets & les parer des grands vents, jusqu'après la seconde année qu'ils seront affermis, & s'il se rencontre quelque branche qui pousse désagréablement, vous la couperez, comme aussi le trop de branches qui s'étouffent l'une l'autre, donnant de l'air au dedans de l'Arbre.

Et quand vous grefferez de petits Sauvageaux, qui n'auront pas la force de serrer leur greffes, vous aiderez au Sauvageau à la serrer, en le liant près de la greffe avec quelque petit trin d'ozier.

Quoique ci-devant je vous aie obligé qu'à vos greffes

il y ait du bois de deux sèves, néanmoins vous ne jetterez celui où il n'y en aura qu'une, ni aussi les rognures de celui où vous aurez pris des greffes de deux sèves; car ils sont très-bons, mais ils portent du fruit plus tard que les autres & ne chargent pas tant, c'est pourquoi sans nécessité vous ne vous servirez que de ceux de deux sèves.

Le greffer en couronne, ou entre le bois & l'écorce, ne se fait point que sur de vieux arbres, dont l'écorce endurcie peut souffrir le coin sans être fendue, & lesquels ne seroient pas propres à faire une fente, à cause de l'épaisseur de l'écorce, si ce n'étoit à grande peine, & encore y auroit-il de l'incertitude à la reprise.

Pour greffer en couronne: ayant scié votre Arbre à l'endroit où vous le voulez greffer, & retillé le trait de la scie jusqu'au vif, particulièrement à l'endroit de l'écorce, vous taillerez vos greffes par un seul côté en aiguillant, puis frapperez un petit coin de fer entre le bois & l'écorce, & ayant retiré votre coin, vous y placerez la greffe, en l'enfonçant jusqu'au haut de l'éguisure.

Vous en pourrez mettre autour du tronc autant que vous voudrez, pourvu que par la trop grande quantité l'écorce ne se fende.

Quant aux greffes en approche, elles sont très-faciles à faire; car il n'y a qu'à prendre deux jeunes branches, une de franc & une de Sauvageau, sans les détacher de leur pied, puis leur ôter à chacune environ quatre doigts de long de l'écorce & du bois, jusques approchant du cœur, les joindre ensemble le plus proprement qu'il se pourra, les lier avec du chanvre depuis un bout de la taille jusqu'à l'autre, & leur laisser ainsi passer les deux sèves, au bout d'un mois ou six semaines, si vous voyez que le bois grossisse & que le chanvre l'incommode, vous le couperez sur le Sau-

vageau, en tirant un seul trait de couteau, comme j'ai dit à l'écuillon.

Au commencement de l'Hiver faudra couper ou sevier le franc de la mere, & rogner le haut du Sauvageau à deux pouces près de sa greffe, par ainsi ces deux brins ne faisant qu'un corps, le franc prendra la nourriture du Sauvageau: Vous couvrirez les plaies de l'un & de l'autre avec la cire que je vous enseignerai ci-après. Vous ne jetterez pas au feu les branches que vous aurez ôtées des Coignassiers qu'aurez greffez en fente; car vous en pourrez faire la bouture, qui dès la première année prendra racine, & sera mise en Pépinière pour être greffée en son temps: ce que vous émondrez de vos Coignassiers durant l'Hiver, sera aussi planté en bouture.

Les branches de Pommier de Paradis, que l'on appelle fichet, reprennent aussi de boutures.

Pour planter toutes sortes de boutures, vous ferez un petit rayon, comme j'ai dit en la Pépinière, qui est de la hauteur & largeur du fer d'une bêche, puis l'ayant bien épluchée de petites branches, & taillée par le gros bout en forme de pied de biche, c'est-à-dire, à deux coups de couteau en appointant, vous les coucherez au fond de votre rayon, les plaçant fort près à près, d'autant qu'il en meurt beaucoup, & ferez sortir les petits bouts d'en haut, puis remplirez le rayon, & le marcherez plusieurs fois en pressant la bouture, & la pliant fort: autrement elle prendroit de l'évent, & quand vous la labourerez ce ne sera qu'avec la binette, il suffira que l'on empêche l'herbe de l'étouffer.

Vous rognerex vos boutures toute d'une hauteur à trois doigts près de terre, & ce quand vous verrez que la sève commencera à s'éouvoir, faisant verdier les bourgeons de votre bouture, laquelle ne pousse jamais si-tôt que le plan qui est enraciné.

Des Arbres & Arbustes en particulier, de leur goût vernement, & les remèdes à leurs maladies.

SECTION VII.

J'Ai cru qu'il étoit nécessaire de faire un Chapitre séparé, qui comprit en détail tout ce que nous avons dit en gros aux Sections précédentes, & ce pour éviter toute sorte de confusion, afin que s'il y a quelque chose qui vous fasse peine à comprendre, quoique je me sois efforcé de m'expliquer dans les termes les plus simples & les plus communs de notre Langue, pour être plus facilement entendu de toutes sortes de personnes, & que chacun y puisse profiter, que je le vous redise plus clairement, en particularisant sur chaque genre de fruits, dont l'on peuple le plus ordinairement les Jardins de notre France.

En premier lieu, je mettrai les Poiriers, comme portant le fruit, dont il y a plus d'espèces que de tout les autres ensemble, & desquels le Jardin est principalement orné par les Espaliers, contre-Espaliers & Buissons, esquels l'on cueille des fruits en leur maturité au moins pendant six mois de l'année, & que c'est le fruit dont il y en a quantité qui se gardent jusqu'aux nouveaux, sans déchoir de la bonté de son goût, ni sans se flétrir, ce qui ne se rencontre pas en tous les autres.

Tous Poiriers se peuvent greffer des quatre façons que j'ai dit, ils viennent merveilleusement bien sur la Coignasse, & en écusson, rapportent beaucoup plutôt, le fruit étant plus beau, plus point, & plus gros que greffés sur le franc, réservé le Portail qui manque souvent à reprendre sur la Coignasse, & veut être greffé sur le franc; le Gracioly & la Valée y sont très-propre, & s'ils ont été auparavant greffés sur la Coignasse, c'est

C'est encore mieux, car le fruit en viendra plus beau & plus gros. Si quelque greffe en écusson ou en fente sur la Coignasse, manque à pousser faute d'être reprise, & que vous jugiez qu'elle soit morte, laissez reposer le Sauvageau, il jettera quantité de bois que vous élaguez de toutes petites branches, & l'Hiver étant à sa fin, vous les butterez en forme de grosse taupinière, laissant sortir le bout des branches sans les rogner, dès l'année même elles prendront racines pourvu que vous ayiez soin de les arroser dans les grandes chaleurs & que vous ne laissiez abattre la terre par les pluies; la relevant à sa première hauteur, & si dès l'année même vous trouvez que quelques-unes de ces branches soient assez fortes, vous les écussonnez, si non vous attendrez l'année d'après pour les écussonner tous ensemble; & se feront autant d'Arbres tous venus, que planterez en votre Bâtardière l'année d'après qu'ils auront poussé leur premier jet, les séparant proprement de leur mère, & les taillant au bout de la grosse racine en pied de Biche.

Vous observerez de les greffer à demi pied de haut pour laisser de la tige à votre Arbre, qui prendra chevelure par tout où il fera enterré.

Si vous avez des meres Coignasses, & que vous en vouliez tirer de jeunes, vous plongerez les branches dans terre, & une année suffit pour les enraciner: si vous en voulez faire des Arbres tout d'un coup, vous le pourrez par la même manière que je viens de vous montrer. Le temps le plus convenable à plonger & butter ces branches, c'est à la fin de l'Hiver.

Les Pommiers tiendront le second lieu, & se peuvent aussi greffer de quatre façons; ils viennent fort bien sur le fichet ou Pommier de Paradis, & particulièrement le Calvil y profite à merveille, & est plus rouge dedans que celui qui est greffé sur franc.

Il y a quelques Curieux qui greffent le Calvil sur le Mûrier blanc, & tiennent que le fruit surpasse en rougeur tous les autres qui sont greffez ou sur franc, ou sur fichet.

Les Pruniers se greffent ordinairement en écusson & en fente, si vous avez du plan provenant de noyaux, ou des jets que les racines des Pruniers de Damas poussent hors de terre, vous en ferez de bons Arbres, car ils chargeront beaucoup, à cause qu'il n'y a aucun Prunier tel qu'il soit qui charge tant que celui de Damas.

La Merizette, qui est une espèce de Prunier sauvage, dont le bout des branches est rouge, n'est pas bien propre à être greffée, car elle refuse beaucoup de fruits, étant fort incertaine à la reprise.

Les vieux Pruniers qui sont des bourfes ou gros paquets de menues branches seront rajeunis en les étant à la fin de l'Hiver, & ils pousseront du nouveau bois qui portera dans l'année suivante: vous ferez des poupées de terre & foin aux branches coupées, & rafraichirez le trait de la cic, ainsi que j'ai dit ci-devant.

Les Abricots se greffent en fentes & en écusson sur le plan provenant de leurs noyaux, & sur le Prunier; le Damas blanc, & ceux de Moyeu d'œuf, sont venir les Abricots plus beaux & plus gros que sur les autres sortes de Pruniers.

Les Pêches, Presses & Pavies se greffent ordinairement en écusson dormant sur le Pêcher, Prunier, ou Amandier; mais le Prunier est à préférer aux deux autres, car elles durent davantage, & résistent mieux aux gelées & mauvais vents, qui roulent les feuilles & jeunes jets, les Pruniers blancs ou Poirons n'y sont pas bien propres, mais bien le Damas noir, Cypre, & St. Julien; ceux qui sont greffez sur le Pêcher durent peu de temps: ceux sur l'Amandier durent beaucoup plus que les autres, & font le fruit meilleur; mais il y a

tant de difficulté à gouverner l'Amandier en ce pays-ci qu'il vaut mieux s'arrêter aux Pruniers: l'Amandier ne veut point être transplanté, & est en danger de mourir, si l'on attend plus d'un an après qu'il aura poussé son premier jet, ou deux années tout au plus, & encore le faudra-t-il placer à demeurer pour être écussonné & n'en plus partir. L'Amandier est aussi plus sujet à la gelée que les autres à cause qu'il fleurit plutôt; tout l'avantage que l'on en peut espérer, c'est qu'il ne produit point de rejettons au pied.

Les Cerises, Bigarreux & autres fruits semblables se greffent sur le Merisier avec plus d'avantage que sur autre plant: le vrai temps pour les écussonner est quand le fruit commence à rougir & prendre couleur: l'on écussonne aussi sur les Cerisiers qui tiennent du sauvage, & dont le fruit est amer.

Ils se greffent fort bien en fente, & poussent de très-grande force: Mais l'écusson vaut beaucoup mieux.

Les Figues de toutes sortes se prennent de marcottes pour plus grande facilité & prompt rapport; ce qui se fait en passant une jeune branche de belle venue au travers un boisseau ou manequin, l'emplissant de bonne terre, mêlée de petit fumier de vieille couche, afin qu'elle y prenne racine. Vous prendrez garde de bien accoster & attacher le manequin, de crainte que les vents ou sa charge ne le renverse.

On prend aussi du plant tout enraciné des jets qui sortent de terre au pied du Figuier, ou bien de la bouture, que vous coucherez à la manière que j'ai dit des Coignassiers, sans toutefois rien couper du haut de la branche que vous plongerez; car ce bois qui a grande moëlle craint fort l'évent & l'eau; vous le planterez à demeurer le plus jeune que vous pourrez, pour la sûreté de la reprise.

À l'issue de l'Hiver, vous ferez ôter de dessus le

Figuiers toutes les Figues qui n'auront pas mûri, sans les laisser tomber d'elles-mêmes; car avant qu'elles fussent tombées elles auroient attirées beaucoup de la sève, au grand dommage des nouvelles, qui faute de ce soin ne peuvent souvent s'achever de mûrir.

D'autant que les Figuiers craignent extrêmement la gelée, vous serez obligé de les planter en quelque bon abri, ou les mettre dans des caisses que l'on ferre l'Hiver avec les Orangers.

Des Orangers & Citronniers, je n'en dirai que le principal & plus commun gouvernement, qui est de semer des pepins dans des caisses, & quand ils auront deux ans les replanter dans d'autres caisses chacun à part, lesquelles vous remplirez de bonne terre, y mêlant du petit fumier, & de la terre glaise mûrie par un Hiver; quand ils seront assez forts, vous les écussonnez ou grefferez en approche dès la première sève: vous serez soigneux sur tout de les préserver du froid, les mettant de bonne heure en serre, & pour les garantir entièrement de la gelée, ferez faire du feu de charbon dans votre serre durant les plus grandes rigueurs de l'Hiver, si vous connoissez qu'il y gele.

Au commencement du Printemps, quand vous croirez que les gelées seront entièrement passées, vous leur ferez prendre l'air petit à petit, ouvrant premièrement la porte de la serre à la plus grande chaleur du jour, & la refermant la nuit: ensuite vous ouvrirez les fenêtres, que vous refermerez aussi la nuit, & les froids étant entièrement passés, vous les sortirez de la serre pour les mettre à l'air pendant tout l'Été.

A mesure qu'ils grossiront, vous les changerez en des caisses plus grandes, les levant en mottes, & rasant le petit bout des racines avec quelque couteau, puis les placerez dans les caisses avec de la terre, de la même façon que j'ai dit: Aucuns en les changeant de caisse

en ôtent toute la terre, la tenant pour usée; mais cela détourne beaucoup l'accroissement de l'Arbre; car il est une année ou deux à se refaire. Quant aux fleurs, vous en pourrez cueillir tous les jours crainte qu'elles ne nouent à fruit, ou que par trop épanouies elles ne se perdent; vous en laisserez seulement quelques-unes des plus belles & des mieux placées pour avoir du fruit, autant que vous jugerez l'Arbre en pouvoir nourrir.

Les araignées aiment fort à y bâtir leurs toiles, à cause que les mouches s'addonnent sur leurs fleurs & feuilles, attirées par leur bonne odeur & suc; c'est pourquoi l'on aura une brosse semblable à celle dont on époudre les Tableaux, & on les brossera légèrement.

Les arbrustes les plus communs sont les Grenadiers, Jassemins, Rosiers muscats, & autres, Chevrefeuille, Myrthe, Lauriers ordinaires, Lauriers-Cerisiers, Lauriers-Roses, Althea-frutez, Lilas, Roses de Gueldres, Philita ou Alaternes, & beaucoup d'autres encore qu'il seroit superflu de mettre ici, nous ferons seulement un petit discours sur les principaux.

Les Grenadiers, tant à fleurs doubles qu'à fruits, se marcottent en plongeant des branches dans terre, & les laissant ainsi passer l'année, ils se trouveront suffisamment enracinez avant l'Hiver, pour être transplantés: leur bouture sera gouvernée comme celle des Coignassiers: ils s'écussonnent & se greffent aussi en fente en la saison ordinaire: on en met dans des caisses pour passer plus sûrement l'Hiver dans la serre: on en plante aussi en pleine terre contre quelque mur où il y ait un grand abri; car ils y viennent fort bien: les Grenades que l'on appelle de Raguignan, sont les plus rouges & les plus agréables au goût, quoique petites. Les Jassemins communs, blancs, jaunes, se marcottent aussi & ne sont difficiles à gouverner, venant en toutes terres sans grande culture: on en tire des Sauvageaux

pour écussonner le Jasmin d'Espagne, qui veut être mis dans des caisses, à cause qu'il est fort tendre au froid pour être ferré l'Hiver avec les Orangers.

Vous le taillerez tous les ans, à la fin de l'Hiver, près de sa greffe, ne laissant qu'un œil à chaque brin pour produire des fleurs; il ne lui faudra pas laisser trop de charge, & l'on formera l'arbre comme une petite tête d'ozier, lui laissant un pied d'hauteur de tige.

Les Rosiers muscat s'écussonnent sur l'Églantier, & sont de facile gouvernement; car il n'y a autre suggestion que les décharger du bois mort, & arrêter les jeunes jets qui poussent de trop grande force, & qui attireroient à eux toute la sève, laissant mourir les autres branches: il se couche aussi dans terre pour en tirer des marcottes, dont on fait des Arbres à part.

Les Myrtes, Lauriers, Cerisiers & Lauriers-Roses se plongent aussi pour en tirer des marcottes: il suffit que ce soit un peu auparavant la sève d'Août, & faut navrer ou fendre le bois que vous mettrez en terre à l'endroit d'un nœud, jusqu'à la moitié de la grosseur de la branche, d'environ trois ou quatre doigt de longueur selon la force de la branche; en six semaines ils jetteront un chevelu suffisant pour les sévrer & transplanter: ils poussent aussi du pied des petits rameaux tous enracinez, que vous pourrez séparer de la mere.

Les Lauriers-Cerisiers se peuvent mettre en pallissades, & passent bien l'Hiver en pleine terre.

Les Lauriers communs se sement de Balaustes ou graine dedans des caisses comme les Orangers, & dès la première ou seconde année se replantent: si l'on les place sous quelque égout du toit, & non de gouttière, à l'abri du Soleil de midi, ils viendront beaux à merveille: Aucuns les cachent de grand fouarre durant les gelées auxquels il sont sujets.

Les Philrea ou Alaternes se sement aussi dans des

caisses avant l'Hiver & sont mises dans les serres, ou les graines germent & poussent beaucoup mieux que si elles n'étoient semées qu'au Printemps.

Quand ils ont seulement demi pied de haut, on les peut replanter, & souffrent d'être tondu comme les Buis sans qu'ils soient en danger de mourir.

Pour les autres Arbustes, comme Althea-frutez, *Arbor-Judæ*, Lilas & semblables, étant des plantes facile à élever & gouverner, je passerai par-dessus, craignant de grossir par trop ce volume, dont la lecture vous seroit peut-être ennuyeuse; parlons plutôt des maladies des Arbres, & des animaux qui les incommode.

De toutes les maladies qui viennent aux Arbres, le chancre est le plus dangereux; car il gerce & fait mourir la partie de l'écorce où il s'engendre, & va toujours augmentant si l'on n'y remédie promptement, aussitôt que l'on s'en aperçoit, si bien que négligeant de visiter curieusement les Arbres, on en trouve souvent de tout morts d'un côté; pour remédier à ce mal, il le faut cerner tout autour dans l'écorce vive jusques au bois, le chancre tombera de lui-même; ou bien vous le gratterez afin que l'écorce recouvre plus facilement la place; il faudra l'enveloper peur du hâle, mettant de la bouze de Vache sur le mal.

La mousse qui vient aux Arbres, provient ordinairement de quelque cause de dessous, qui est que les racines trouvent du tuf ou autre méchante terre, qu'elles ne peuvent percer pour aller chercher la fraîcheur, & ainsi l'Arbre se trouve brûlé & dépouillé de feuilles durant les grandes chaleurs: il n'y a autre remède sinon que si c'est un petit Arbre, il le faut lever avec le plus de terre que vous pourrez, & lui faire un beau trou de quatre pieds en carré, mettre du fumier au fond, le remplir de terre & petit fumier mêlés ensemble, après quoi vous replanterez l'Arbre, observant ce que

J'ai dit ci-devant, & il ne paroitra pas qu'il ait été levé; car il reprendra terre facilement, pourvu que vous ne laissez desseicher & éventer ses racines.

Si c'est un vieux Arbre, il faudra déchausser auparavant l'Hiver, & déterrer les plus grosses racines jusques à la moitié de leur grosseur, faisant un grand cerne autour du pied de l'Arbre, & le laisser passer ainsi tout l'Hiver, afin que la terre se mûrisse jusqu'au renouveau que remplirez le trou, mêlant quelque fumier conformé avec la terre sur les racines.

Vous gratterez la mousse de vos grands Arbres avec une plane en dossant légèrement leur écorce, & celle des petits Arbres avec un couteau rabattu, sur du bois; le temps le plus propre est à l'issue de quelque pluie ou à la rosée du matin; car durant la sécheresse, elle est si fort attachée, que vous ne la sauriez racler sans endommager beaucoup l'écorce de l'Arbre, si vous la voulez gratter entièrement. Il ne faut négliger ce grattement, car laissant la mousse elle augmente toujours, & est aux Arbres ce que la galle est aux animaux.

La jaunisse ou langueur que l'on aperçoit aux feuilles des Arbres, est causée par quelques blessures, que les taupes & mulots peuvent avoir faites en leurs racines ou par le fer de la bêche, ou bien qu'elles sont suffoquées par trop d'eau qui y croupit.

Pour y remédier, il faut déchausser l'Arbre de tous côtés, & le visiter, si vous trouvez que les taupes, mulots ou la bêche l'ayent écorché, ou fait quelque dommage en ses racines, vous les couperez bien uniment en pied de biche, au dessus & proche de la plaie, puis mettez au fond du trou des suies de cheminée pour étranger ces bestioles, & le remplirez de bonne terre mêlée de petit fumier, & si ce sont les eaux qui y croupissent, il ne faut que faire une tranchée plus basse pour les écouler.

Pour prendre les Taupes, aucuns enfouissent dans terre un pot à beurre au chemin par lequel elles ont accoutumé de passer, enfonçant le pot deux doigts au-dessous de leur trace, & en passant elles se laissent tomber dedans ce pot. D'autres se servent d'un canon de bois de la grosseur du bras près du poignet, & la longueur de deux pieds, qui a une petite languette de fer blanc à quatre doigts près de chaque bout, qui est attaché au canon avec un fil de fer, un peu penchante par le bas vers le milieu du canon, afin que la Taupe entrant dedans, poussant la languette n'en puisse plus ressortir ni par un bout ni par l'autre: l'on le mettra juste au chemin qu'on aura vu nouveau tracé, les deux bouts répondant le plus proprement qu'on pourra aux deux trous qui seront à la trace: d'autres pour étranger ces animaux de quelqu'endroits où on les voit bien obstinés, font une petite enceinte de bois de sureau, qu'ils fichent dans terre à demi pied de profondeur: le plus sûr est de guetter le matin & le soir, quand elles travaillent à faire des battereaux ou taupinières, & les enlever adroitement avec la bêche; si vous en prenez quelqu'une en vie, vous la mettrez dans le pot à beurre; car l'on tient que par leur petit cri elles appellent les autres, qui venant par la trace déjà faite, ne manqueront pas de se laisser tomber dans le pot.

On les assomme avec un maillet où il y aura des pointes de cloud longues d'un doigt, lequel sera emmanché un peu long, en frapant sur la taupinière alors qu'elles travaillent, & fouillant promptement avec la bêche, l'on ne manquera pas de les trouver percées, ou étouffées ou mortes.

Les Mulots se prennent en faisant avec du foarre une petite butte, comme la couverture d'une ruche, mettant dessous quelque terrine ou chaudron plein d'eau jusqu'à quatre doigts près du bord, jeter par dessus l'eau

un peu de paille d'aveine pour la cacher, ils y viennent pour se veautrer ou y chercher quelque grain, & ils se noyeront: il est bon aussi de mettre des glanes de bled ou d'aveine, qui pendent au milieu du chaudron sans y toucher; car ils iront pour manger & se laisseront tomber dans l'eau. Si vous voulez les empoisonner, l'arsenic broyé mis en quelque graille les fera mourir; mais il est dangereux que vos Chats les trouvant morts ne les mangent, ce qui les feroit mourir, si ce n'étoit à l'heure même, ils languiroient quelque temps, & enfin n'en échapperoient point.

Les vers se mettent quelquefois entre le bois & l'écorce de l'Arbre, si vous pouvez juger où ils sont pour les tirer sans faire grande incision, vous les ôterez proprement. Il y a d'autres espèces de petits vers que l'on appelle coupe-bourgeon, qui s'engendrent au bout des jeunes jets, & font mourir tout le haut: pour ceux-là ils sont aisez à trouver, en coupant la jeune branche jusqu'au vif, vous ne manquerez de les rencontrer.

Les puçons-verds qui mangent les jeunes jets à mesure qu'ils poussent sont fort difficiles à étranger, si ce n'est en les barbouillant de chaux - vive récemment éteinte; une brosse de Peintre de la grosseur d'un bon pouce, sera propre à cet effet.

Les fourmis s'étrangeront de l'Arbre où ils s'attachent, si vous y faites une ceinture au tronc de la largeur de quatre doigts avec la laine fraîchement tirée de dessous le ventre d'un mouton, ou si vous la graissez de pareille largeur avec du Tac, qui est une gomme noire de laquelle on frotte la galle des moutons: il y a un autre moyen moins sale & plus facile, qui est de faire des petits coffrets de cartes percez en plusieurs endroits avec un poinçon, & que dedans il y ait de l'appas fait avec arsenic broyé bien délié, & miel mêlé ensemble; ces coffres seront pendus à l'Arbre, & les

fourmis allant manger cet appât, s'empoisonneront, & mourront, vous prendrez garde de ne faire les trous grands, que les mouches à miel y puissent entrer, car elles mourroient aussi. Une bouteille de verre, dans laquelle il y aura eu du miel ou autre liqueur sucrée, sera attachée à l'Arbre, tous les fourmis entreront dedans, vous la boucherez & la porterez à la maison, où avec de l'eau chaude vous la laverez, & tuerez tous les fourmis, puis y mettrez quelque liqueur sucrée, la rapportant à l'Arbre, ce faisant vous tuerez jusqu'au dernier fourmi. Les limats à coquille seront facilement pris derrière les feuilles les plus proches des fruits, que vous verrez qu'ils auront mangés pendant la nuit; car il se trouve par fois des fruits qui sont mangés jusqu'à la moitié en une seule nuit, l'on croit que c'est la Fouine, ou les Rats-verets ou Lers; mais ce ne sont que des limats, qui étant en grand nombre mangent autant qu'un de ces animaux.

Vous ne détacherez de l'Arbre les fruits que les limats ou autres bestioles auront entamé, car ils ne toucheront aux autres qu'après que ceux-là seront entièrement mangés. Il y a d'autres limats noirs sans coquilles, qui sont faciles à ôter; car ils s'attachent au-dessus des feuilles & les rongent. Pour ce qui est des cloportes, perce-oreilles, martinets & autres petits insectes qui gâtent les Arbres, on mettra des ongles de Bœuf, Mouton & Porc au bout des pieux sur les oziers qui lient les Espaliers & contre-Espaliers, dès le grand matin, deux hommes iront à cette chasse avec un chaudron, l'un lèvera doucement, mais promptement ces ongles, & les frappant au dedans du chaudron, ces bestioles tomberont, & l'autre les écrasera avec un pilon de bois, crainte qu'elles ne se fassent.

Quant aux Chenilles, elles sont très-faciles à enlever

durant tout l'Hiver, ôtant les paquets que l'on verra aux branches des Arbres, & les jettant au feu; ce que vous auriez grande peine à faire, si vous les laissez éclore, & en cas que vous en ayiez oublié quelqu'un par mégarde, & qu'ils éclosent, ne négligez pas de les ôter en leur jeunesse, quand par la fraîcheur de la nuit, ou par quelque humidité, elles seront amassées toutes en un morceau; car au grand Soleil & au haut du jour, elles se dispersent par tout l'Arbre.

Vous quitterez toute sorte de besogne pour courir à celle-là, comme la plus nécessaire de tout le Jardin, qui ayant été affligé de ce venin-là une année, s'en ressent plus de trois autres après.

Il ne reste plus de ce Traité qu'à vous donner la recette que je vous ai promise pour composer la cire à couvrir les Entes: Vous prendrez demie livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de Thérébentine commune; vous ferez fondre le tout ensemble dans un pot neuf de terre, qui soit vernissé, en le remuant souvent, vous laisserez refroidir cette composition au moins douze heures, puis vous la romprez par morceaux, la tenant dans l'eau tiède l'espace de demie heure, la maniant & détremant entièrement pour être plus facile à appliquer: Vous pourrez aussi tremper de la toile dans cette composition que couperez comme emplâtres propres à la plaie de vos Arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette composition, d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux. Vous vous servirez aussi de cette toile pour couvrir la fente de vos Arbres, qui ressent entre les deux greffes, pour la préserver de l'eau; & vous en enveloperez aussi la Poupée, avant que de mettre la terre & le foin, cela vous assurera que l'eau ne pourra nuire à votre greffe. Il y a quelques Curieux qui pour faire nouer & arrêter le fruit aux Arbres qui ne font que

flourir, percent de part en part le tronc de l'Arbre par le milieu avec une tarière de la grosseur du doigt, & s'attachent dedans une cheville de bois de chêne tout au travers, ils tiennent que cela arrête le fruit. Éprouvez-le, si vous voulez, la peine n'en est pas grande, & vous ne hazarderez point votre Arbre.

CATALOGUE DES NOMS DES

Fruits dont nous avons la connoissance
au climat de Paris.

*Poires desquelles le fruit est en sa maturité dans la
fin du mois de Juin & Juillet.*

P etit Blanquet.	Douces de deux sortes.
P âtiveau de plusieurs sortes.	Du Vacher Rosatte.
Muscadille, ou sept en gueule.	Espame.
Saint Jean musqué.	Fin Or à longue queue.
<i>En Juillet & Août.</i>	Fin Or d'Orleans.
G ros Amiret.	Fin Or gros, rond & rosat.
P etit Amiret.	Friquet.
Amiret Joannet.	Glouttes de Gap.
Bonnes deux fois l'an.	Magdeleine.
Camouzines.	Muscats à longue queue.
Chère à Dame musquée.	Muscats en Perle.
Chère à Dame verte.	Gros Musquée blanche & jaune.
Citron.	Gros Musette.
Coquin Rosat.	Petite Musette.
Cuisse Madame.	Perdreau.
De Maderes.	De Peale.
Desgranges jaune.	Prenant Rosat.
Deux Tères.	Provence.
	Pucelle de Saintonge.

Realles vertes. Forêt.
 Rosattes de trois couleurs. De Fosse.
 Rosatte rouge frottée de vert. Fourmi musqué.
 Royales Rosattes. Galeuses
 Garbot Rosat.
 Roi d'Été. Gâteau.
En Août & Septembre. Graccioli di Roma.
 Mazones. Gilettes longues.
 Amours. Graccioli rouge & rond.
 Amidon. Grasses.
 Armentieres. Jalousie.
 Baulmé. Jagonnelle.
 Beau-Pere. Jouars.
 Belles & bonnes. De Merveille, rouge & jaune.
 Bergamottes d'Été. Muscadelle de Piémont.
 Gros Blanquet. Muscat rond & rosat.
 Beurrée d'Août, de longues & de rondes. Muscates de Nançay.
 Beurrée verte. Nouvelet d'Été.
 De la Beuvrière. Oignon d'Été.
 Bezy de Mounillers. Oignonnet musqué.
 Bon Chrétien d'Été vert. D'Or.
 Bon Micet de Coyeux. Orange de Saintonge
 Brutte-bonne. rouge, fort grosse.
 Cadet. Orange jaune panachée
 Caillou rosat musqué. de rouge en Tulipes.
 Chair de fille. Orange nuée en bigarades.
 De Cire. Orange plate & verte.
 Citre. De Palme, Ile des Canaries.
 Coule-soif, ou Mouille-bouche.
 Daverat Rosettes.
 Dorées.
 Échelettes blanches.
 Épice. Piémont, blanches & rouges.

Portugal d'Été. Fontarabie.
 Pures. Galoré.
 Rosattes de Saintonge de trois sortes. Girofla.
 Rosattes d'Ingrande. Girofla rond.
 Rosattes rondes, vertes & rouges mêlées. Grain.
 Rosattes rouffes de Saintonge. Guamont Rosatte.
 De Rose ou Beurré hâtif. Haute-faveur.
 Sanguivolles. Jagonnelle d'Automne.
 Sauvages douces. Karville-Rosatte.
 Soreau. Gros Lichefrion.
 Sucré. Lombardie.
 Sucrin blanc. De Mailleraye.
 Trésoriere. Aux Mouches, ou Beurré tendre.
 Trompe-friands. De Monsieur.
 Turquie. Petit Mouille-bouche.
 Vallée. Musquée.
 Vilaine d'Anjou. De la Moutiere de Dauphiné.
 Vilaine de la Réatte. Oignon de Saintonge.
En Septembre & Octobre. Poitiers.
 Ncy. Rebers.
 Angleterre. Roland.
 Bec-d'Oie. GrosRoufflet de Rheims.
 Beurrée longue & verte. Petit Roufflet.
 Caillouat de Champagne. Rosattes longues sémées
 De Calvil musqué. de rouge.
 Canelle. Deux sortes de Rosattes
 Cappon. vertes.
 Clairville longue. De Saint Michel.
 Certeau d'Été. De Saint Samson.
 Crapaud. Sans nom, de Champagne.
 Doyenné. Sauffinottes.
 Epine. Septembre-Rosattes.

Suprêmes.
De trois goûts.
Trouvées.
De Vendange.
Yfambert.
Yvelin.

En Octobre & Novembre.

A Madotte.
D'Argent.
Comemuse.

Glace.
Grosse queue.
Laide Bonne.
De Madame.
Marion d'Amiens.
Messire Jean vert.
Messire Jean gris.
Du Milord.
Petit Mouille-bouche
d'Automne.

De Pêches.
Pucelle de Flandres.
Double Pucelle.
Robine.
Roi de Lauçay.
Roi musqué tout jaune.
Saffran Automnal.
De Seigneur.
Du Soleil.
Tant-Bonnes.
De Vigne.
Virgoulette.

En Novemb. & Decemb.

A Leaume.
Bergamotte musquée

longue.

Bergamotte rondé.

Bezidaity.

Carisy.

Cartelle double.

Chat-brûlé.

De la Charité.

Étoupes.

Fuzée.

Gitogille.

De Notre-Dame.

Orange d'Automne.

Pucelle d'Hiver.

Roi Automnal.

Sans-pair.

Sucrin blanc.

Sucrin noir.

En Décembre & Janvier.

A Nonymes.

Bergamottes de Gas-
cogne.

Bon-Chrétien musqué.

Bonne-soi.

Cadillace.

Carteau-Madame.

De Livre.

Ecarlate.

Figue.

Franc-Réal.

Gros-Mesnil.

Martin-sec.

Messire-Jean d'Hiver.

Milan.

Oignonet à courte queue.

D'Orient.

De Plomb.

De Plomb.

Roi Roux.

Safran-Rosfat.

Saint-Denis Rosfat.

Santé.

De Saucisson, semblable
à un Cervelat.

Tortue de deux sortes.

Trompe-Coquin.

Voi aux Prêtres.

En Janvier & Février.

A Lençon.

D'Ambre.

D'Amours.

Bezi de Privilliers.

Bezi de Quassoy.

Beurrée d'Hiver de Saint-
tonge.

Beurrés des Yveteaux.

Bouvard.

Caillotet musqué.

Caillot de Varennes.

Caillou-rosfat d'Hiver.

Carcassonne.

Gros Certeau.

Petit Certeau croche.

Château-Gonthier.

De Condom.

Petit Dagobert.

Dagobert de Mioisan.

Dame Houdotte, Poire
de graine.

Échelettes rouges.

Fin Or d'Hiver.

Florentine Rosatte.

Fremont.

Fusée d'Hiver.

Garay d'Auxois.

Gourmandine.

Hongrie très grosse.

Légat d'Hiver.

Limons doux.

Longue Vettes de Berny.

Micer.

Mouille-bouche d'Hiver.

Muscato à queue de chair.

Muscato de Mezeray.

Musette d'Hiver.

Nanterre.

Oignon S. Jean d'Angely.

Orange d'Hiver.

Perigord Rosatte.

Plotot.

Portail.

De Prince.

De Prunai près Sillery.

Rabu blanc.

Ragot gros & petit.

Rosatte de Saintonge.

Rosatte de la Masure.

Suisses à bandes rouges,
vertes, & jaunes.

Verdureau.

Vilaine d'Hiver.

*En Février & autres mois
suivans jusques aux
nouvelles.*

B Ezy.

Bon-Chrétien tardif.

Gros-Chrétien.

Calot-Rofat. Framboifée.
 Chêne. Giradottes.
 Galon de plufieurs fortes. Glacées.
 Gâteliet. Gros œil.
 Double fleur. De Jacob.
 Gros-Kairville. Lugelles.
 Liquet. Magdeleine.
 Longue-vie. Mignonne.
 Longue-vertes. De Neige.
 Mufc. Notre-Dame.
 Parmein. Oblongues lifées.
 Pucelle d'Hiver. Orgeran.
 Rille. Pafle-Pomme, de plufieurs
 Saffran d'Hiver. espèces.
 Sans - Pair. Pommaffes.
 De Thol. Rambourg blanc.
 Gros-Trouvé. Rambourg rouge.
 Petit Trouvé. Reinette hâtive.
 Pommiers hâtifs. Royales.
 Anoveales. Rofée.
 Calvil blanc. Groffes Rouges de Sep-
 Calvil clair. tembre.
 Calvil rouge. Rouges tendres.
 Comoifes blanches. Saint Jean, de deux for-
 Carmagnoles. tes.
 Châtaignier tendre. Pommes à troches.
 Cliquet. De Vignancourt.
 Petit Courpendu rouge. Violettes de Mars.
 Groffes Couffinotes. *Pommes de garde.*
 Couffinotes longues. Gros Apis.
 Couffinotes rondes. Petit Apis.
 D'enfer, ou Noires. Apicles.
 Ecarlatte. Apium.
 Epices. Babichet.
 Fleur de May. Groffes blanches.

Blanches glacées. Robillard.
 Petit - Bon. Roufeau d'Hiver.
 De Bretagne blanc. De Rofes.
 De Bretagne rouge. Pommes fans fleurir.
 De Cardinal. De Santé.
 Camuefas. De Seigneur.
 Châtaigner d'Hiver. Vermillon.
 Citron. *Pruniers hâtifs & tardifs.*
 Coqueret de plufieurs *A* Bricotées.
 fortes. Abricotines.
 Courpendu dur. Ambre.
 Courpendu rouge. Gros Appetit.
 Courpendu roux. Belfonne.
 De Dieu. Blanches de Touffaints
 Douettes. Blosses.
 Drap d'Or de Bretagne. Bonnes à Noel.
 Etrangères. Brignoles de Provence.
 Fenouillet blanc. Brignoles citronnées.
 Fenouillet roux. Ceriffettes blanches.
 De Fer. Ceriffettes rouges.
 Groffe Femme. Citron rondes.
 Haute bonté. Citron pointues.
 Hurluva. Cœur de Pigeon.
 Jayet. De Cypre.
 De Judée. D'Amandes.
 De Malingeres. Gros Damas blanc.
 Martranges. Gros Damas double.
 Pafle-Pommes d'Hiver. Damas gris tardif.
 Pigeonnet. Damas noir hâtif.
 Poires-Pommes. Damas noir musqué.
 Rafées. Damas violet.
 Reinette d'Auvergne. Dattes blanches.
 Reinette de Mâcon. Dattes rouges.
 Reinette grife. Groffes Datilles.
 Reinette platte. Datilles.

Diaprée blanche & noire. Saint Antonin.
 D'Escarcelles. Sainte Catherine.
 A fleur double. Saint Cyr.
 Haute bonté. Saint Julien blanc.
 Grosse Impériale. Saint Julien noir.
 Impériale ronde. Grosses Saluces de deux
 De Jonville. fortes.
 Jorases. Sans noyau.
 Isle-verte. Simiannes.
 Maximilianes. Trudennes noires.
 De Merville. Trudennes rouges.
 Mirabelles. Des Vacations.
 Mirabolans. Des Vendanges noires.
 Miroir. Verdaces.
 Moyeu d'œuf. *Pêchers & Pavies.*
 Moyeu de Bourgogne. **G**rosses Alberges.
 De Monsieur. Petites Alberges.
 Montmirel. Alberges de Provence.
 Musquée. Aubignons.
 Passevelours de Valençay. Pêches-Amandes.
 Perdrigon blanc. Pêches d'Ambre.
 Perdrigon noir. Angélique.
 Perdrigon rouge. Avant-Pêches blanches.
 Perdrigon tardif. Avant-Pêches jaunes.
 Perdrigon vert. Gros Brignons de Bearn.
 Très-gros Perdrigon vio- Brignons musqués.
 let. Pêches-Cerises.
 Poitron. Pêches de Corbeil.
 Rainettes ou Prunes à Dure d'Hiver, à fleurs
 grappes. doubles.
 De la Reine Claude. De Gaillon, très-belles.
 Rognon de Coq. Pavies jaunes.
 De Rome. Pavies de Magdeleine.
 Rondes tardives. Pêches de Magdeleine.
 Roi de Bresse. Mircotons blancs.

Mircotons jaunes. Bourno-Saintes.
 Mircotons de Jarnac. Fleur.
 Pêches - noix. Gourtayau de Languedoc.
 Parcouples. De Marseille blanches.
 De Pau. Naines blanches.
 Pêches-prunes. Naines violettes.
 Pêches-Raves. Blanches.
 Persiques. Violettes.
 Persilles. *Oranges.*
 Rossanes. **B**igarrades.
 Scandalis blanc. De la Chine.
 Scandalis noir. D'Espagne.
 Toute-jaune. De Portugal.
 De Troyes. De Gènes.
 De Vigne fromentée. De Provence.
 Violettes. *Citrons.*
Cerises, Bigarraux, & semblables.
Limonchailli.
Bigarreaux. *Limoni Cedri.*
 Cerises blanches. *Limoni dorsti.*
 Cerisier à fleurs doubles. *Limoni di gavita,*
 Cœurs. Limons doux.
 Griottes. Pommes d'Adana.
 Grindoux. Ponciller.
 Guines blanches. *Spada fora, à feuilles de*
 Guines noires. Laurier.
 Merisier à fleurs doubles. *Autres Arbres curieux.*
 De Montmorency, à **A**rbousier.
 courtes queues. **A**zerolier.
 Précoces. Carroubier.
 Altrochets. Cornouillier.
 De Toussaints. Jubier.
Figues. Mirabolans d'Afrique.
Banches. Nefles sans noyau.
 Bourjassottes. Pistachier.
 Vinottier sans pépins.

L E

J A R D I N I E R

F R A N Ç O I S.

S E C O N D T R A I T E.

*Des Melons , Concombres , Citrouilles , & autres
espèces semblables.*

S E C T I O N P R E M I È R E.

PUISQUE les Melons sont les plus précieux fruits que vous pouvez recueillir de votre Jardin Potager, il est fort à propos de les mettre en tête de ce Chapitre, & vous donner une instruction très-ample de quelle façon ils se doivent gouverner, particulièrement au climat de Paris, qui est celui duquel je me suis proposé de vous écrire, laissant les autres qui par leur différence vous pourroient apporter du doute, si je confondois la manière qu'ils s'élevent es Pays chauds, avec celle du nôtre qui est tempéré, & plutôt froid à proportion de ces Fruits délicats.

Pour parvenir à notre intention, qui est de les avoir bons, vous serez soigneux de rechercher des grames de tous côtez, d'Italie, de Lion, de Tours, d'Anjou, de Champagne, & autres lieux où on se pique de bonnes Melonnières. & de toutes les espèces, comme Sucrins, Morins, Melonnes, Grenots blancs, ouvrages ou brodés, langés & autres, même de ferrer celles dont aurez mangé le fruit qui vous aura semblé de bonne sève; car tel les aime d'un goût, que l'autre re-

jettera & tiendra pour désagréable; l'un aimera à les manger un peu verds, & l'autre les voudra fort mûrs; c'est pourquoi vous en amasserez des espèces où se portera particulièrement votre appétit, & remarquerez ceux que votre terre nourrit le mieux, & mûrit le plutôt: c'est où vous viserez sur tout; car bien souvent dès le mois d'Août il vient des pluies qui les perdent entièrement, les rendant sans odeur, sans saveur, sans couleur, pleins d'eau, incapables d'être mangés, mûrissants tous d'un même temps, n'étant propres qu'à donner aux Chevaux, qui les aiment extrêmement; bref, ces pluies dépouillent & font cesser votre Melonnière, où l'on aura tant pris de soin, & le travail de cinq ou six mois se trouvera perdu, sans en avoir eu le contentement que vous en espérez; C'est pourquoi, il vous faut essayer d'en avoir de bonne heure pour prévenir ces mécontentemens.

Aux pays où l'on en fait beaucoup avec peu de soin, en les mettant en pleine terre comme l'on feroit un chou, si-tôt qu'il est venu des pluies ils n'en mangent plus, & croient que ce leur feroit du poison.

Pour commencer donc votre Melonnière, vous choisirez dans l'enceinte de votre Jardin le lieu le plus à l'abri du mauvais vent, que vous clorrez d'une haie faite avec du soarre long, lié par paillassons, que vous affermirez & arrêterez bien avec de bons pieux fichés dans terre, & accostés de crainte qu'elle ne soit renversée par les vents; il y aura une porte pour l'entrée qui fermera à clef, empêchant que toutes sortes de personnes n'y aillent toucher, & particulièrement pour en interdire l'entrée aux Filles & Femmes en certain temps que le respect n'empêche de nommer.

Ce qui est dit au commencement de ce Traité, vous fera facilement comprendre de quelle manière vous devez clorre votre Melonnière.

Dans ce Parc, qui sera de telle grandeur que vous désirerez avoir plus ou moins de Melons, vous ferez les couches de fumier de cheval, qu'aurez amassé durant l'Hiver, à mesure qu'on le tire de l'écurie, & que vous aurez fait mettre en monceau proche de votre Melonnière. Dès le mois de Février vous commencerez par dresser une Couche pour les semences, prenant du fumier tout chaud sortant de dessous les chevaux, & de celui qui sera en monceau, les entremêlant ensemble, afin que le chaud réchauffe l'autre.

Vous ferez votre Couche toute de la longueur de la Melonnière, de quatre pieds de large seulement, laissant un sentier tout autour de trois pieds de large, pour y remettre du fumier chaud, quand vous vous apercevrez qu'elle pourroit avoir perdu toute sa chaleur, & qu'elle fût morfondue. Cette couche étant dressée bien également, & pilée avec les pieds pour la faire échauffer, vous mettrez par-dessus environ quatre pouces de haut de bon terras ou petit fumier de vieille couche, mêlé avec quelque peu de la meilleure terre que vous ayiez; vous la dresserez tout à l'entour en tenant un ais sur le côté au bord de la couche, & foulant un peu le terras avec la main contre l'ais, on l'affermira & dressera-t-on uniment.

Votre couche ou forme étant achevée, & 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 fera propre. La force de sa chaleur étant passée, ce que vous reconnoîtrez par la couche qui s'affaîsera & aussi en fourrant votre doigt dans le terras, vous jugerez si elle est propre à semer; car si vous n'y pouvez durer le doigt, elle est encore trop chaude, il faut qu'elle soit sèche, mais non pas toute froide, & en cas qu'elle eût passé toute sa chaleur & fût morfondue,

vous la réchaufferez, en mettant dans les sentiers du fumier tiré chaud de dessous les chevaux, comme je viens de dire. La Couche étant en bon état, & votre graine ayant trempé deux fois vingt-quatre heures dans du bon vin ou vinaigre, ou bien du lait de vache, mettant chaque espèce à part, vous la sèmerez sur un bout de votre couche, réservant le reste pour les autres graines que je dirai ci-après.

Vous ferez sur votre terras de petits traits avec le doigt en travers de votre couche, distans de six pouces & le plus droit que vous pourrez, ou bien vous prendrez un bâton bien droit, & le posant sur votre couche appuierez dessus, il marquera suffisamment le trait.

Sur chaque trait, vous ferez six trous dans votre terras, en enfonçant le bout de vos doigts joints ensemble en forme de cul de poule, & dans chaque trou y mettre trois ou quatre grains de Melon, tout d'une espèce.

Sur l'intervalle de cet espace de demi-pied que je vous ai fait laisser vous y sèmerez de la laitue pour manger en salades nouvelles, & du cerfeuil en quelques-unes. Vous sèmerez aussi du pourpier sur le bord de votre couche tout autour: ces herbes levant, sortiront hors de terre en fort peu de temps, & seront arrachées toutes jeunes de peur d'étouffer les plantes de Melons, ce-la leur servira de sarclément & labour tout ensemble.

Vous couvrirez votre couche toutes les nuits, & dans le mauvais temps avec les paillassons qui porteront sur des traverses de bois, de la grosseur d'un échalat, lesquels seront soutenus avec des fourchettes fichées dans terre au bord de la Couche. On laissera demi-pied ou peu moins d'espace entre les paillassons & la couche, & en cas qu'il survint quelque gelée ou neige, vous boucherez toute l'espace qui sera entre votre Couche & les paillassons avec du grand fumier sortant de dessous les chevaux, jusqu'à ce que le mauvais temps soit passé.

Si votre graine se brûloit par la trop grande chaleur qui seroit en la couche, ce que vous connoîtrez en peu de temps, car elle doit lever promptement, vous resèmerez tout de nouveau, en la réchauffant par les côtés avec du fumier bien chaud. Le vrai temps pour semer les premiers Melons, est en la pleine-lune de Février. Quand ils seront levez, vous les couvrirez avec des verres à boire, laissant quelque peu d'air entre la terre & le verre, de peur que le plant s'étouffant ne jaunisse. Vous les laisserez croître jusqu'à la quatre ou sixième feuille, avant que de les replanter.

L'on les replante de trois façons. La première sur des couches, que vous ferez à côté 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 y mettrez environ demi 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 votre forme avec la plus grosse motte que vous pourrez. Le soir à Soleil couchant & après, fera le vrai temps que vous prendrez pour ce faire, & s'il se peut que ce soit par un beau jour, votre plant s'en portera mieux. Vous lui ferez un abri, à ce qu'il ne voye le Soleil de quatre ou cinq jours ensuivans: Vous les arroseriez les premiers jours après que vous les aurez replantés, afin qu'ils prennent terre, & s'accroissent promptement.

Vous y mettrez des cloches de verre, qui y seront jusques à ce que le fruit soit déjà gros, & autant de temps que la plante pourra tenir dessous la cloche, laissant toujours un peu d'air entre la cloche & la couche, de crainte d'étouffer la plante.

Depuis les dix heures du matin jusqu'à quatre heures après midi, vous pourrez lever vos cloches de dessus vos Melons, pour les fortifier contre les mauvais

temps, & vous les recouvrirez sur le soir. Il arrive par fois des grêles qui cassent toutes les cloches; c'est pourquoy l'on en a de faites avec du soarre pour couvrir celles de verre, en cas que l'on voye venir quelque orage, & pendant la nuit pour éviter cet accident.

Quelques-uns font faire des cloches de terre; mais je ne trouve aucune raison en leur procédé, car le Soleil ne pénètre pas cette terre, cumme il fait à travers le verre: ils peuvent dire que c'est pour la nuit seulement & contre la grêle; en ce cas-là ils ont quelque raison. Vos Melons se fortifiant, vous choisirez les principaux jets, qui seront autant qu'il aura germé de grains, les autres rejetez vous les châtrerez, & quand vous verrez qu'il y aura trois ou quatre Melons nouez sur chaque jet, vous arrêterez sa trainasse, la rognant au nœud au dessus de celui ou est le fruit: Vous étendrez sur votre couche de côté & d'autre les jets déjà plantés, pour à leur aise pouvoir nourrir le fruit: quand il fera de la grosseur du poing, vous ne les arroseriez plus, si ce n'est dans une excessive sécheresse; quand vous verrez les feuilles se sécher & la plante s'échauder, en ce cas vous donnerez quelque peu d'eau à chaque pied languissant. Vous mettrez des tuiles au-dessous de vos Melons, afin qu'ils se façonnent & avancent de mûrir par la réflexion que le Soleil fait sur la tuile, ce qu'il ne seroit pas sur le fumier, outre ce ils seront plus séchement, & participeront moins de la mauvaise qualité du fumier.

Vous ne souffrirez qu'aucun petit jet nouveau tire la sève de la plante; mais vous le rognerez, si ce n'est que votre fruit fût trop découvert, & qu'il eût besoin de quelques feuilles pour favoriser son accroissement, de crainte qu'il ne s'échaude. La seconde méthode de transplanter les Melons, est de faire dès la fin de l'Été des fossés de deux pieds de haut sur quatre de large, (les Tourangeaux les appellent des Anjoux,) &

laisser une espace de trois pieds entre deux pour jeter les terres, que vous accommoderez en dos d'âne: puis dans le fossé vous y mettrez de bon fumier bien pourri, & les curures des fossés tirés de deux ou trois ans, & mûries par les pluies & gelées.

Au mois de Mars l'Hiver ayant bien mûri le tout, vous ferez bêcher & bien mêler la terre qu'aurez mis en dos d'âne avec les fumiers de fossé, y ajoutant de nouveaux fumiers bien pourris, & remplirez entièrement votre fossé. Vous empêcherez aussi l'herbe d'y venir, jusqu'à ce qu'en la saison vous y replantiez les Melons en la manière que je vous viens de dire.

Il y a une troisième façon bien plus facile, dont je me trouve aussi bien que des deux premières; j'ai tous les ans eu des Melons en quantité, & de haute sève; (mais j'en attribue la principale cause au fond de mon Jardin, qui est un sablon amendé dès long-temps.) On n'y fait autre chose, sinon de donner deux ou trois labours à la terre devant & après l'Hiver, & au temps de replanter. On fait des trous au milieu des planches, dans lesquels on met à chacun un boisseau de petit fumier de vieille Couche, & dedans on plante comme je vous ai enseigné ci-devant. Si pendant les excessives chaleurs vous voyez que vos Melons pâtissent par trop de soif & s'échaudent, comme l'on dit, il sera bon de leur donner à chacun pied un arrosoir d'eau; mais que ce ne soit qu'à l'extrême nécessité & rarement.

Pour savoir quand votre Melon sera bon à cueillir, vous connoîtrez la maturité quand la queue semble se vouloir détacher du fruit, quand ils commencent à jaunir par-dessous, quand le petit jet qui est au même nœud se dessèche, & quand en les flairants vous y trouvez de l'odeur; mais ceux qui ont coutume d'être dans les Melonnières, le jugent à l'œil, remarquant un changement de couleur au fruit qui le témoigne être

en sa maturité par une jaunisse qui est entre les côtes.

Les Melons qui s'ouvragent ou brodent, sont ordinairement douze ou quinze jours à se façonner, avant que d'être mûrs.

Pour la cueillette, elle se fera à mesure qu'ils se tournent; si c'est pour envoyer au loin, vous les cueillerez à l'instant qu'ils commencent à tourner: car ils s'achèveront de mûrir par le chemin. Si c'est pour manger promptement, vous les cueillerez bien mûrs, les mettant dans un seau d'eau fraîche tirée du puits, les laisserez rafraîchir comme l'on fait le vin, à cause que soitant de la Melonnière ils sont échauffés du Soleil, & seroient désagréables à manger; les autres que cueillerez à mesure qu'ils mûriront seront posés sur quelque ais en lieu frais, & servis selon leur maturité.

Vous laisserez à chaque Melon le nœud qui tient à la queue, avec quelques deux ou trois feuilles pour l'ornement, & vous garderez bien d'arracher la queue; car le Melon s'éventerоit, comme fait un muid de vin débondonné, perdant la bonté de sa sève.

Il faut s'affujettir à visiter la Melonnière au moins quatre fois le jour, au temps que les Melons mûrissent, autrement ils se passeroient de mûrir, & ne seroient pas si sains, mais mollasses & pleins d'eau.

Pour choisir un bon Melon, il faut qu'il ne soit ni trop verd ni trop mûr, qu'il soit bien nourri, ayant la queue grosse & courte; qu'il provienne d'une plante vigoureuse, qu'il ne soit trop hâté par la trop grande chaleur, qu'il soit pesant à la main, ferme en le pressant & non mollasse, sec & vermeil par dedans.

Souvenez-vous de réserver les graines de ceux que vous aurez trouvés bons & les plus hâtifs, comme je vous ai averti ci-devant, & les conservez bien, elles sont meilleures de deux ou trois ans que d'un.

Les Concombres se sement & élèvent sur la même

couche & en même temps que les Melons, ayant auparavant fait tremper la graine dans de bon lait de Vache ou de Femme; Il y en a de blancs & de verds que l'on nomme Perroquets: C'est pourquoi, dès vos premiers fruits, vous vous abstiendrez d'en cueillir quelqu'uns des plus beaux & des plus longs pour en tirer la graine, que vous laisserez mûrir sur le pied jusqu'à la fin de la plante, qui fera aux premières gelées: Car quant aux Perroquets, vous les ferez tous manger, d'autant que la graine des blancs dégénère assez souvent en Perroquets.

L'on les transplante aussi comme les Melons, sur couche & en pleine terre: ils veulent être beaucoup arrosés pour leur faire porter quantité de fruits: On les châtrera des jets superflus, & de ceux qui n'ont que de fausses fleurs qui ne nouent point à fruit. Les premières fraîcheurs leur font venir le mûnier, qui est que les feuilles se farinent & blanchissent, cela témoigne qu'ils sont proche de leur fin. Pour la cueillette, elle ne se fera qu'à mesure que vous en aurez affaire, grossissant toujours; mais aussi s'endurcissant, & la graine se formant dedans les rend plus agréables à manger: leur vraie bonté est auparavant qu'ils commencent à jaunir.

Les Citrouilles s'élevont aussi sur la couche, se replantent comme les Melons & Concombres, mais plus communément en pleine-terre: vous les placerez en quelqu'endroit de votre Jardin assez spacieux, à cause de leurs jets qui se traînent par fois assez loin sans nouer du fruit. Pour les replanter, vous ferez des trous fort éloignés les uns des autres comme de deux toises, & mettre à chacun deux boisseaux de petit fumier, à cause de la force de la plante, & les ferez bien arroser.

Leur cueillette est quand elles sont en parfaite maturité, que l'on appelle Abûtées: elles ne se gâtent point sur la terre; mais se meuvent de plus en plus.

Aux premières fraîcheurs, l'on les cueillera les matins, les mettant essuyer en monceau à la chaleur du jour, puis on les ferrera en lieu temperé du chaud & du froid, sur des ais sans se toucher, & sur tout on les gardera des gelées; car elles seroient entièrement perdues.

Si vous en avez par trop ou plus qu'il n'en est de besoin pour nourrir votre famille, vous en mettez dans le pain commun, même dans le vôtre. Pour ce faire, vous ferez bouillir votre Citrouille tout de la même façon que celle que l'on fricasse, pourtant un peu plus cuire; puis vous égoutterez l'eau & détremperez votre farine avec cette Citrouille, & en ferez le pain à l'ordinaire: il sera plus jaune, de meilleur goût, un peu gris cuit, & très-frais pour ceux qui ont besoin de rafraichissement. Les Potirons blancs & colorez, Bonnets de Prêtres, Trompettes d'Espagne, Courges, & fruits semblables, ne demandent autre gouvernement que les Citrouilles, sinon qu'aucuns veulent être ramés, & non rampans sur la terre.

Quant à leur graine, comme aussi celle des Citrouilles, elle ne se recueille qu'à mesure que l'on dépece les fruits pour être mangés, & la faut bien essuyer à l'air, puis la bien enfermer de crainte des Souris, qui la mangent comme celles des Melons & Concombres.

Des Artichauts, Cardons & Asperges.

SECTION II.

L'Artichaut est un des plus excellents fruits de tout le Jardin Potager, & recommandable non seulement à cause de sa bonté, & divers apprêts que l'on lui donne; mais encore pource que l'on prend long-temps du fruit sur la plante.

Il y en a de deux sortes, de violets & de verts: les

œilletons qui sont à côté des vieilles fouches, seruent de plant, lequel veut être logé en bonne terre bien effondrée, fumée & labourée de deux ou trois labours.

Les gelées étant entièrement passées au mois de Mai, l'on replantera ces œilletons, les ayant séparés de leur mere, avec le plus de racines que l'on pourra, à cause de leur facilité à la reprise, & s'ils sont forts, ils porteront des Pommes dès l'Automne suivante.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, selon la bonté de la terre; car si elle est sablonneuse & légère, il les faudra planter plus dru: si elle est forte, d'autant que les feuilles en viendront plus grandes, le fruit plus gros, & qu'ils jetteront plus de regains, aussi faudra-t-il qu'ils soient plantés à plus grande distance. Ils ne veulent autre culture avant l'Hiver que d'être labourés par fois pour empêcher l'herbe d'y venir. L'Hiver vous les couvrirez pour les préserver de la gelée: pour ce faire l'on s'y gouverne de diverses façons; les uns après avoir coupé toutes les plantes à un pied de terre, & rassemblé ce qui reste des feuilles comme l'on fait la chicorée pour la blanchir, se contentent de les butter en forme de grosses taupinières, laissant passer le haut des feuilles d'un doigt seulement pour ne pas étouffer la plante, & mettent par-dessus du grand fumier, les préservant ainsi de gelée, & que l'eau des pluies n'entre dedans.

Les autres font deux rayons entre deux rangées, & jettent la terre en forme de dos d'âne sur les plantes, les couvrant à deux doigts près, comme je viens de dire.

Et les autres n'y mettent que de grands fumiers autour de chaque plante, & ils ne laissent pas de leur faire passer l'Hiver sans péril; toutes ces trois façons sont fort bonnes, chacune ayant sa raison pourquoi.

Vous les butterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pounissent, mais aussi prenez garde

qu'ils

que quelques fortes gelées ne vous surprennent, si vous en avez beaucoup à gouverner. Si vous voulez avoir du fruit en Automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au Printemps, pour l'empêcher qu'elle ne rejette des regains, & en Automne ces forts pieds ne manqueront de jeter de belles pommes, pourvu que vous les entreteniez bien de labours, & les arrosiez en leur nécessité, & aussi que vous leur ôtiez les œilletons des côtes, qui tireroient toute la substance de la plante. L'Hiver étant passé, vous découvrirez vos Artichauts non pas tout d'un coup, mais peu à peu, de crainte que les fraîcheurs ne les gâtent, à cause de la tendresse qu'ils ont ayant été étouffés dans la terre: il faudra s'y mettre à trois reprises de quatre en quatre jours, au bout desquels vous les labourerez & déchaufferez bien, les déchargeant de plusieurs petits œilletons, & n'en laissant à chaque pied que trois des plus forts pour porter le fruit.

Pour tirer des Cardes d'Artichauts, vous vous servirez des vieux pieds que vous voulez ruiner; car il est bon de cinq en cinq ans de planter un nouveau carré d'Artichauts, à cause que la plante a effrité la terre, & ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits étant cueillis, vous rognerez les plantes à demi pied près de terre, & couperez la tige le plus bas que vous pourrez, les œilletons pousseront de très-grande force, & étant venus à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand soarre, sans les serrer beaucoup, puis les entourerez de grand fumier, cela les fera blanchir. Vous les pourrez laisser jusqu'aux grandes gelées, que vous les cueillerez, & serrerz dans la cave. Vous en cueillerez de jour à autre ce que vous en aurez de besoin, commençant par les plus grandes, & laissant les autres qui s'enforciront dans peu, ayant toute la nourriture du pied.

E

Quant aux Cardons d'Espagne, ils ne sont si délicats à gouverner que ceux d'Artichauts, aussi ne produisent-ils des cardes si douces ni si tendres : on les lie de la même façon que ceux d'Artichauts pour les faire blanchir. Ils se sèment de graines, & replantent aussi d'œillets. Les fleurs de Cardons, qui sont de petites barbes violettes séchées à l'air, servent à faire prendre le lait, & le caillent comme fait la presure : Les Espagnols & les Languedociens en usent ainsi.

Les Asperges se sèment de graine sur une planche à part, dont la terre aura été labourée plusieurs fois, & bien fumée : à deux ans on les leve & on les transplante.

Pour les loger, il faut faire des fossés de quatre en quatre pieds, de deux de profondeur, les bien aquerir par le fond, & jeter la terre également des deux côtés, l'accommodant en dos d'âne, puis donner un bon labour au fond de vos fossés, y mêlant du petit fumier : dressez ce labour bien uni par tout ; par après vous placerez vos plants d'Asperges au cordeau à trois pieds l'un de l'autre, mettant deux plants ensemble, vous les placerez tout au bord de chaque côté de votre fossé, & ce d'autant que labourant les sentiers, & par succession les réduisant à pied & demi de large, la terre se jettera sur la planche : alors vous pourrez labourer près d'un bon pied de large de chaque côté de vos Asperges, où la terre étoit élevée, & par ainsi vos plants jetteront quantité de racines du côté des sentiers.

Vous planterez une troisième rangée d'Asperges au milieu de ces deux que je viens de dire : Il sera bon de les mettre en franc de carreau, afin que les racines soient tenues plus éloignées les unes des autres, & qu'elles s'étendent par tout votre planche.

Quelques curieux mettent au fond de leurs tranchées des cornes de Mouton, & tiennent comme pour une chose assurée, qu'elles ont une sympathie avec les As-

perges qui cause qu'elles en profitent mieux ; je m'en rapporte à ceux qui l'ont expérimenté.

Pour les labours, il ne s'en donne que trois par chacun an : le premier quand les Asperges cessent de pousser. Le second à l'entrée de l'Hiver : Et le troisième un peu auparavant que les Asperges commencent à pousser. A chaque labour vous remplirez ou rehausserez votre planche d'environ trois doigts, y jettant la terre de vos sentiers, & pardessus vous y ferez mettre environ deux doigts de haut de fumier de vieilles couches.

Vous ferez trois ans ou plus sans couper aucune Asperges afin que le plant se fortifie, & ne s'assouche point, autrement vous n'en auriez que de petites.

Si vous êtes jusqu'à quatre ou cinq ans sans en couper, vous en cueillerez d'aussi grosses que de gros Poireaux ; après lequel temps passé, vous en couperez incessamment, laissant les plus petites monter à graine, afin que le plant se fortifie de plus.

Pendant les quatre années que vous ne couperez aucune Asperges, observant à chaque labour ce que je vous ai dit, votre planche se remplira, & vos sentiers étant chargés, vous les pourrez labourer, y mettant dessus le labour de bon fumier bien gras.

Vous saurez que la plante d'Asperges monte toujours, & qu'après que la terre de vos sentiers aura été jetée dessus les planches, il sera nécessaire d'y rapporter des terres, les dressant sur la place en forme de couvercle de bahut, autrement elles seroient découvertes & périroient. Pour cueillir vos Asperges, il faudra ôter un peu de terre autour de celles que vous 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 cachées ; car ce seroit autant de perte, & ce ne seroit qu'assoucheir les plantes. A celles que vous verrez qui

n'en produissent que de petites, vous n'y couperez rien, afin qu'elles se fortifient; comme aussi vous laissez monter à graine celles qui le peuvent à chaque planche, sur la fin de leur saison; cela restaure entièrement les plantes de toutes les plaies que vous leur avez faites, en les dépouillant de leur fruit.

Des Choux & des Laitues de toutes espèces.

SECTION III.

IL y a tant d'espèces de Choux, que difficilement vous vous refoudrez à en avoir de toutes en votre Jardin, car ils occuperoient une trop grande partie de votre terre: c'est pourquoi vous choisirez ceux qui seront les plus agréables à votre goût, & 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 Verone, de Milan, les Choux-raves, les Pancaliers, ceux de Gènes, les Frisés, &c.

En France nous avons les Pommés de plusieurs sortes, & ceux qui ne pommient point; c'est pourquoi je trouve fort à propos de traiter ici de chaque sorte à part, le plus succinctement qu'il me sera possible.

Les Choux-fleurs comme les plus précieux de tous, seront mis ici 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 qu'on n'en recueille d'assez bonne en Italie & en France aussi; mais elle ne produit pas de si grosses pommes ou têtes, & est sujette à dégénérer en Choux-raves & Navets: parant il sera bon de s'en fournir de la meilleure du Levant, ou par ami, ou par quelqu'assurée intelligence à Rome.

Les Marchands Lingiers & Gantiers de Paris, vous pourront donner du contentement en votre affaire; car ils y trafiquent de leur Linge, Passements & Gants.

Pour connoître la bonne graine, qui est la plus nouvelle, il faut qu'elle soit d'une couleur fort vive, fort pleine d'huile, bien ronde, & non ridée, petite ou desséchée, ce qui la témoigneroit être vieille, qu'elle soit de couleur brune, & non pas d'un rouge clair, qui seroit paroître qu'elle n'a pas mûri sur le pied.

Étant pourvu de bonne graine, vous la sèmerez ou à la manière d'Italie ou de France. Pour la gouverner à l'Italienne, on la sème dans des caisses ou bacquets durant la pleine-Lune d'Août, elle leve promptement de terre, & se fortifie avant l'Hiver. La gelée venant, vous mettez vos bacquets dans la cave, ou dans la serre jusqu'au renouveau, que les gelées étant toutes passées, vous les replanerez en bonne terre, & ainsi vous aurez des pommes belles, blanches, & bien conditionnées auparavant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes soient toutes en leur grosseur; mais peu auparavant ils les arrachent & les mettent à la cave, enterrant toute la racine & la tige jusqu'à la pomme, les rangeant côte à côte un peu en penchant; là ils s'achevent de pommer, & se gardent fort long-temps, au lieu que s'ils les laissoient sur terre, la chaleur les seroit monter à graine.

Les François se contentent d'en avoir pour la fin d'Automne, qu'ils conservent pour manger durant l'Hiver: ce n'est pas que quand ils sont faits de bonne heure, il n'y en ait quelques-uns qui ne fassent leurs pommes vers le mois de Juillet; mais les autres s'endurcissent par les grandes chaleurs, demeurant sans profiter faute d'humidité, ne produisant que de petites têtes, le plus souvent point. C'est pourquoi vous en sèmerez peu sur votre première Couche dans votre

Melonnière, en faisant de petits fillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans lesquels vous étendrez votre graine assez claire pour éviter la confusion & la recouvrirez de son terras; deux ou trois fillons feront 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 je viens de dire, lesquels feront leurs pommes dans l'Automne & seront ferrez en lieu exempt de la gelée, pour être mangés pendant l'Hiver.

Pour replanter, vous attendrez qu'ils ayent la feuille large comme la paume de la main, afin qu'ils soient plus forts: vous leur rognerez le bout du pivot, & les enterrez jusqu'au collet, c'est-à-dire, que les feuilles de la cime ne ressortent que de trois doigts hors de terre, ou bien pour m'expliquer plus clairement, vous les enterrez jusqu'au dernier nœud d'en haut, encore faudra-t-il que vous fassiez dans la terre comme de petits bassins de demi pied de diamètre, & quatre doigts de profondeur, afin que l'eau aille directement au pied quand vous les arroserez, étant comme inutile au reste de la terre, où il n'y a aucune racine.

La vraie distance pour les replanter, est de trois en trois pieds, & deux rangs seulement à chaque planche. On soignera à les sarcler & labourer quand ils en auront besoin, jusqu'à ce que les feuilles couvrent la terre, & étouffent l'herbe qui pourroit pousser.

Si vous voulez faire des trous à l'endroit où vous les planterez, & mêler de petit fumier, comme j'ai dit des Melons & Concombres, vous en aurez plus de contentement; car ils feront la pomme de beaucoup plus grosse.

Tous Choux, même toute plante telle qu'elle soit, veut être arrosée soigneusement les premiers jours qu'ils sont replantez pour les aider à la reprise;

ce que vous reconnoîtrez être, quand les feuilles se soutiennent d'elles-mêmes, & ne se laissent point aller sur la terre. Les Choux de diverses sortes, se sement sur la couche des Melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'elle germe & leve promptement de terre: il faut faire de petits rayons en travers de votre couche, & semer la graine assez claire & non confuse.

Dans le mois d'Avril, vous en resemerez d'autre sur la même couche, à la place d'où vous aurez levé vos Melons & Concombres, Or d'autant que les Oiseaux sont fort âpres à manger la graine lorsqu'elle leve de terre, à cause qu'elle porte sa graine au bout de la feuille, je vous veux enseigner des moyens pour les étranger; l'un en mettant quelques rêts par dessus la couche, qui soient soutenus à demi pied de haut; l'autre en faisant de petits moulinets de cartes, comme ceux dont les enfans se jouent en courant contre le vent; & l'autre en faisant au lieu de carte avec du bois de sapin léger, comme des boîtes à confiture, & à l'arbre qui soutiendra les ailes, y mettre quelque grelot, cela empêchera de jour les oiseaux & de nuit les mulots; car pour peu de vent qu'il fasse, ils tourneront & satisferont à votre intention. Dans les couches il s'engendre des orbecs & des courtillières 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 plus bas que le haut de la couche, les emplissant d'eau à deux doigts près du bord: ces vermines en courant par la couche tomberont dedans & se noyeront.

Les Choux à larges côtes ne seront semés qu'au mois de Mai, à cause de leur grande délicatesse, & s'ils ont assez de force pour être replantés au commencement de Juillet, ils pommeront avant l'Hiver: à mon goût il n'y a point d'espèce de Choux qui égale ceux-là; car

ils cuisent promptement, & sont si délicats, que les plus gros côtons fondent à la bouche : si vous en mangez à jeun un potage où il y ait peu de pain, il vous lâchera douement le ventre ; & de plus, telle quantité que vous en ayiez mangé, ils ne vous renvoiera aucuns rapports à la bouche : bref, c'est une espèce de Chou que je ne vous saurois trop louer, pour vous persuader à en garnir votre Jardin, plutôt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommes, nous avons ceux de Flandres, qui viennent les plus gros, & desquels la pomme élevée en bonne terre, pèsera quarante livres & au-dessus. Ceux d'Aubervilliers, sont extrêmement francs & délicats au manger.

Il y a une autre sorte de Chou qui sont fouettés 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 pommont tout près de terre, jettent peu de feuilles avant que de pommer, & se ferment de telle sorte, que la pomme est toute plate par-dessus. Les Choux rouges auront aussi quelque petite place dans votre Jardin, pour la nécessité en certaines maladies.

Il y a encore d'une autre espèce de Choux extrêmement musqués, 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'Août, pour être replantés un peu avant l'Hiver, particulièrement les jours des fortes gelées, qui les attendrissent & les rendent très-agréables au manger. L'on replante aussi de toutes les espèces de Choux d'Italie, & les Pancaliers sont les plus estimés, à cause de leur bon goût parfumé.

Pour replanter toutes sortes de Choux, la terre étant profondément labourée, bien fumée, & sous le labour, vous formerez des planches de quatre pieds de large &

à un pied près du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large de demi pied, revenant à rien par en bas, comme une raie de terre à bled labourée de nouveau : dans ce rayon, vers la fin du jour en beau temps, vous ferez des trous avec le plantoir, & planterez vos Choux jusqu'au collet des plus tendres feuilles, en rognant le bout du pivot : Vous les espacerez à distance convenable, selon qu'ils grandissent & étalent, puis les ferez arroser soigneusement répandant l'eau de cette rigole seulement d'autant qu'il est nécessaire d'arroser toute la plante. L'on pourra aussi les replanter en confusion dans des quarrés entiers, particulièrement les blonds pour geler ; mais seela n'est si commode que par planches, pour l'arrosment, joint aussi que chaque planche distinguera plus facilement les espèces que vous mettrez chacune à part.

Vous soignerez à ôter toutes les feuilles mortes des Choux pour plus grande propreté, évitant la mauvaise odeur qui provient de la corruption des Choux, & aussi que cette pourriture accueille beaucoup de vermine, comme limats, grenouilles, crapaux & autres, qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos pommes seront faites, si vous en remarquez quelqu'une qui voulût monter à graine, vous arracherez la plante à demi, ou bien marcherez sur le tronc, faisant pancher le Chou sur le côté, cela empêchera qu'il ne graine si-tôt, & vous donnera le temps d'être mangé en le prenant des premiers.

Pour la graine, vous pourrez réserver de vos plus beaux Choux, en les replantant en quelque abri des vents d'Hiver pendant les grandes gelées les couvrant avec des pots de terre & du grand fumier par-dessus ; vous les découvrirez par fois dans le temps doux, & quand il fera Soleil pour les ravigotter, étant soigneux de les recouvrir la nuit pour d'être surpris de quelque

gelée. Vous en mettez d'autres dans la serre, les pendant par la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut être entre les feuilles s'égoûte; car elles pourriroient: lequel temps étant passé, vous les enterrerez jusqu'à la moitié du tronc, les mettant si près l'un de l'autre qu'ils se puissent toucher.

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

La graine étant mûre, ce que vous connoîtrez quand les premières gouffes seront séchées & s'ouvriront d'elles-mêmes, alors vous l'arracherez doucement tirant la tige, & l'accosterez à votre contre-Espalier, pour la s'achever de mûrir & sécher: Il est bon de l'y attacher avec quelque brin d'osier, de crainte que le vent la jettant par terre n'en fasse écouler beaucoup.

Dans le mois d'Août vous semez des Choux pommés sur quelque planche à part pour là leur laisser passer l'Hiver en forme de pépinière jusqu'au renouveau que vous les replantere en la manière que j'ai dit ci-devant, & c'est le moyen d'avoir des pommes de très-bonne heure, si l'on est soigneux de les bien gouverner.

Il y a plusieurs petits animaux qui rongent & endommagent les Choux, tant en leur jeunesse, qu'en leur accroissement, comme les tiquets, qui sont une petite espèce de mouche verte qui saute, les limats, fourmis, puçons, & autres: le seul remède que j'y trouve est le fréquent arrosément qui les étrange ou fait mourir; car durant la grande sécheresse, ou voit périr journellement 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 remédier aux désordres que ces petites bestioles vous font, vous le pourrez facilement sans dépense, en

vous servant du labour que l'on aura donné à vos Espaliers, où là élevant vos jeunes Choux, les fréquens arrosemens profiteront aussi à vos Arbres. Il y a des Choux curieux qui portent plusieurs pommes sur une même tige; mais ils ne sont si délicats que les autres.

Quand vous aurez coupé les têtes de vos Choux, si vous ne voulez en arracher le tronc, ils vous repousseront de petits rejets, que les Italiens appellent *Brocoli*, & les François, des Broques: elles se mangent ordinairement en Carême à la purée & autre mets sur les meilleures tables. Des Laitues, il s'en trouve aussi grande quantité que de Choux, c'est pourquoi j'ai mis ces deux plantes au même Chapitre.

Nous avons pour celles qui pomment, les cabusses, celles à plusieurs têtes sur un même pied, celles à coquilles, celle de Gênes, la Romaine & la frisée, qui pomme en forme de Chicorée. Les autres qui ne pomment point, comme les frisées sans pommes, & beaucoup d'autres de plusieurs sortes. Et d'autres encore qu'il faut lier pour les faire blanchir, qui sont la Laitue feuilles de chêne, ou Royales, & les Chicons.

Elles se sement pendant toute l'année, excepté l'Hiver; car depuis que vous commencerez à en mettre sur votre première couche, ainsi que j'ai dit en l'article des Melons, jusqu'à la fin du mois d'Octobre vous en pouvez élever. Pour les faire pommer, il ne s'agit que de les replanter à demi pied, ou un peu plus l'une de l'autre; les planches des Espaliers & contre-Espaliers y seront bien propres, sans occuper aucune autre partie de votre Jardin: durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, si ce n'est à force d'arrosemens, la saison les faisant monter à graine.

Celles de Gênes sont à préférer à toutes les autres, à cause de leur grosseur, & qu'elles passent l'Hiver en terre étant replantées, où vous en pourrez prendre

pour les potages, & aussi qu'elles vous donnent des pommes dès la fin d'Avril. Pour celles qui ne portent point, il n'y a qu'à les semer, & à mesure qu'elles croîtront les éclaircir, c'est-à-dire, ôter le trop, afin de donner lieu à celles qui cesseront de s'élargir & augmenter : aucuns les replantent ; mais c'est se donner trop de peine pour une plante si facile à élever.

Les Royales & Chicons se veulent replanter à un pied au plus éloignées les unes des autres : & quand vous verrez que leurs plantes couvriront toutes leur terre, alors par un beau temps, non pluvieux, & la rosée du matin étant essuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages, avec du foarre long, & ce à plusieurs reprises, c'est-à-dire, en ne les liant pas toutes comme elles se trouvent sous la main, mais choisissant les plus fortes les premières, pour donner de l'air aux foibles, cela fera aussi qu'elles vous dureront plus long-temps, les premières étant blanches, auparavant que les dernières soient liées.

Si vous désirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par-dessus chaque plant un pot de terre semblable aux creusets des Orfèvres, & les couvrirez de fumier bien chaud, cela les fera blanchir en fort peu de temps.

Pour la graine de Laitue de toutes les sortes, elle est fort facile à recueillir, à cause que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit de celles qui auroient été semées les premières : vous les arracherez quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs passées, & les accosterez tout debout contre les lattes de vos contre-Espaliers, les laissant mûrir & dessécher dix ou douze jours ; puis étant bien sèche vous la froisserez entre vos mains, la nettoyez de sa balle, & la ferrerez, mettant chaque espèce à part.

Des Racines.

SECTION IV.

Les Betttes-raves, comme les plus grosses, seront mises en tête de ce Chapitre. Elles veulent être plantées en bonne terre, bien fumée & effondrée, pour produire leurs racines bien longues, grosses & non tourchues, car si elles ne trouvent le fond de la terre à leur goût, elles s'élargiront assez, & grossiront par la tête ; mais dans le milieu il s'y fait un trou bien avant, les rendant dures & pleines de filets, perdant beaucoup de leur couleur rouge, qui fait que l'on les méprise ; c'est pourquoi si vous ne voulez faire effondrer votre Jardin, craignant la dépense, vous ferez au moins bêcher deux labours l'un sur l'autre, en la manière que je vous vais enseigner, qui n'est qu'un diminutif de l'effondrement.

Il faudra bêcher une orne toute de la longueur du carré, d'un bon pied de profondeur, & de deux pieds de large, en jettant la terre tout d'un côté, puis bêcher un second labour dans ce même fossé le plus profond que l'on pourra sans en sortir la terre ; par après mettre environ quatre doigts de haut de bon fumier bien gras, comme celui qu'on tire de dessous les Vaches & Moutons, pendant que l'on ne les affourre point ; puis bêcher une seconde orne, jettant la première litière sur ce fumier, par après bêcher la seconde litière, & sur ce labour mettre du fumier, comme j'ai dit ci-dessus, & en continuant de la même façon, jusques au bout de votre carré : La dernière orne demeurera basse d'une litière, à quoi vous aviserez de trois moyens lequel vous agréera le plus, & qui vous sera à moindre dépense pour la remplir, ou d'y faire porter les terres qu'aurez tirées de la première litière de la première orne, ou de les faire retirer pour mettre vo-

tre carré de niveau, ou de laisser ce fossé vuide pour y jeter toutes les sarclures du Jardin, afin que là elles se consomment en fumier, réservant à rendre votre aire égale, à mesure que les labours se donneront.

Cette façon de ménagement est ce que je vous ai voulu dire ci-devant, à la première Section de ce Traité, quand j'ai parlé de l'effondrement de la terre, où j'ai promis une manière pour élever toutes sortes d'herbes potagères & légumes.

L'Hiver étant entièrement passé, vous semerez vos Bettes-raves sur quelque bande de vos Espaliers, puis étant assez fortes, vous les replanterez par bandes, les mettant à un pied près l'une de l'autre, pour la facilité de leur accroissement, rejettant celles que vous trouverez fourchues, comme de nulle valeur; vous ne négligerez de les biner & sercler curieusement de toute herbe, ce faisant vous en recueillerez de très-belles, pourvu que vous ne les laissiez pârir de soif durant les grandes chaleurs. Quelques-uns ne les replantent point; mais aussi elles ne viennent pas si belles, & sont sujettes à être fourchues; pour les replanter vous observerez la même chose que j'ai dit aux Choux, réservé qu'il ne leur faut rogner le pivot.

Un peu auparavant les gelées, vous les tirerez de terre, & les mettrez dans la serre, enterrant toute la racine dans le sablon jusques au collet, les joignant côte à côte un peu en penchant, & jettant un lit de sablon par dessus, pour remettre un autre lit de Bettes-raves puis un lit de sablon, & en continuant jusques à la dernière, elles s'y conserveront fort bien, les prenant-là à votre besoin toutes de rang, sans en tirer du milieu ou des deux côtes par élection.

Pour la graine, vous réserverez des plus belles racines & des plus longues que vous enterrerez comme les autres, pour au Printemps les planter en quelque

endroit vuide de votre contre-Espalier, d'autant que vous y pourrez arrêter son montant, que les vents renverseroient à cause de la trop grande hauteur, & charge, s'il n'étoit soutenu; si n'aimez mieux, les mettant en quelque planche, les appuyer avec des pieux bien forts: la graine étant mûre, vous arracherez les plantes & les lierez à vos contre-Espaliers, afin qu'elles s'achevent de mûrir, & séchent plus facilement.

Les Carottes, Panets se gouvernent comme la Bette-rave; ils ne sont si tendres au froid, passant aisément l'Hiver dans la terre sans se gâter jusqu'au renouveau qu'ils montent en graine, & ne valent plus rien à manger: vous en tirerez de terre pour votre provision pendant l'Hiver, lesquels vous ferrerez comme les Bettes-raves. Il y a des Carottes de deux couleurs, de jaunes & de rouges: les jaunes sont les plus délicates à mettre au pot: ou autrement, si vous voulez en manger de tendres au mois de Mai, comme les Picards à Amiens qui les mettent au pot en guise d'herbes, il faudra fumer la terre & la préparer par bons labours durant l'Été; au mois d'Août vous semerez la Lune étant en son décours, elles leveront avant l'Hiver, & en sarclant les mauvaises herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confusion, d'autant qu'il n'est besoin de les transplanter, comme les Bettes-raves.

Pour la graine, vous choisirez des plus belles, & des plus longues, que ferrerez en la cave pendant l'Hiver, & les mettrez en terre au renouveau comme les Bette-raves pour les laisser monter à graine; si vous en laissez quelques-unes dans terre, elles y passeront aisément l'Hiver sans se pourrir, & monteront à graine en la saison; mais il est mieux de les tirer hors de la terre, ainsi que j'ai dit, d'autant que vous choisirez les plus belles, les plus grosses & les plus longues pour la semence, ce que vous observerez aussi en toutes sortes de

plantes, si vous voulez être toujours fourni du meilleur.
Les Salsifis qui se cultivent dans les Jardins sont de deux espèces: il y en a qui fleurissent violets ce sont les communs, & d'autres jaunes; ceux-ci sont les Salsifis d'Espagne; que l'on nomme Scorfonere: ils sont de forme de feuillage, aussi bien que de fleur; car les violets ont la feuille semblable au petit Plantain à cinq nerfs, & les jaunes l'ont beaucoup plus large.

Il y a fort peu de temps que nous avons cette Scorfonere en France, & je crois en avoir eu des premières: c'est une racine beaucoup plus délicate au manger que le Salsifis commun, & elle a cet avantage par dessus les autres racines, qu'elle ne se passe point dans terre comme les autres qui se cordent & ne durent qu'une année; laissez-l'y tant que vous voudrez, elle grossit toujours, & sera en même temps prête à manger, quoi qu'elle monte à graine tous les ans: il est bon de ratifier son écorce brune, (dont elle prend son nom de Scorfonere,) & la faire un peu tremper dans l'eau claire, avant que de la mettre bouillir, à cause qu'elle jette une petite amertume qu'elle retiendrait sans cela, ce que ne font pas les Salsifis communs, qui étant simplement lavés, se mettent bouillir, puis on leve la peau.

Ils se sement en deux temps, au renouveau, & quand ils défleurissent, laissant envoler leur graine; pour plus grande propreté & commodité à les sarcler, on les sème en rayon sur des planches; quatre rayons à chaque planche. Quand ils monteront en fleur, il faudra entourer la planche avec des pieux, & une latte ou deux en forme de contre-Espalier, de crainte que les vents ne les renversent par terre, au préjudice de la graine: les communs fleurissent plutôt que ceux d'Espagne.

Pour recueillir la graine, il faut quatre ou cinq fois le jour visiter vos Salsifis; car elle s'épanouit comme un Pissenlit & s'envole: c'est pourquoi l'on prendra garde

aussi-tôt

aussi-tôt qu'elle sera épanouie, 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 toujours proche de la planche, pour éviter à la porter ferrer dans le logis à chaque visite que vous y ferez, & le couvrirez de quelque tuile, de crainte qu'il ne pleuve dedans, & que votre graine ne soit mouillée. Des Raves, il s'en trouve de trois espèces, la Rhée ou Robbe, ou gros Raifort, la Rave noire, & le petit Raifort, qui est celle qu'on mange communément à Paris. La Rabbe ou Rhée est une viande grossière fort commune à Limoges parmi les pauvres gens, qui en font de plusieurs sortes de mets, bouillis, tricaillés & à l'huile, les ayant premièrement fait tremper dans l'eau tranchez par rouelles, afin d'en ôter la plus grande force: Elles se sement tout du long du mois de Juillet jusqu'à trois fois, afin que si les unes ne rencontrent le temps propre, les autres puissent suppléer; la terre sablonneuse bien amendée & labourée de trois labours, est ce qu'elle s'désirent pour devenir bien grosses, il y en a qui par leur grosseur égalent un pain de deux sols: on les tire de la terre avant la gelée, & se conservent en lieu exempt du froid comme les Navets. Pour recueillir la graine, il ne faut qu'en laisser des plus grosses dans terre, elles y passeront l'Hiver, graineront en la saison: le plus certain est d'en replanter des plus grosses à l'issue des fortes gelées.

Les Raves noires ne sont pas beaucoup à priser, elles se veulent gouverner comme les petits Raiforts.

Les petites Raves ou petits Raiforts, se sement à tous les décours des Lunes, depuis que vous commencerez votre première couche, jusqu'au mois d'Octobre: on les accommode diversement; car si vous les voulez avoir belles, claires, nettes & bien longues, il faudra dans le temps que vous sèmerez vos Melons en quel-

qu'endroit de votre couche, alors qu'elle aura encore de la chaleur, faire des trous de la hauteur de votre doigt distans de trois pouces l'un de l'autre, & dans chaque trou y laisser choir deux graines de Ravés, mettant un peu de sablon par dessus, en laissant le trou tout ouvert, elles s'accroîtront de la hauteur de votre doigt par dessus, ce qu'elles n'eussent fait, ne poussant leurs premières feuilles qu'après qu'elles seront montées au niveau de la couche. Quand vos Melons seront replantez, vous en pourrez semer sur la couche & aussi en pleine terre, les mettant par rayons.

Pour la graine, vous laisserez monter des premières sémées, & la cueillerez quand vous verrez les gouffes d'en bas s'ouvrir & laisser aller leur graine. Vous les mettez comme les autres que j'ai dit, le long de vos contre-Espaliers pour les faire sécher, & s'achever de mûrir: la meilleure graine que nous ayons vient de ces Hortillons d'Amiens, qui en élevent de très-bien conditionnées dans leurs marais: à la levée il semble qu'elles ne soient par bien franches; mais à la quatre ou cinquième feuille, elles se fortifient merveilleusement, moyennant qu'on ne néglige de les arroser.

Des Navets, il y en a de plusieurs espèces que je ne particulariserai point, je dirai seulement que les petits sont les meilleurs & les plus agréables au goût, les autres étant mollasses & ayant moins de saveur.

On les sème en deux temps, au renouveau & au commencement d'Août, toute la difficulté qu'il y a c'est de bien prendre son temps; car s'il est trop pluvieux, la graine crève & ne germe point: s'il est trop sec, elle ne leve point. C'est pourquoi voyant qu'une semaille aura manqué, l'on rébinera le guéret, & on le resèmera tout de nouveau. Quand ils sont levez, même quand ils ont deux ou quatre feuilles, si le temps est trop sec, les ticquets & puçons les mangent; & c'est à recommencer;

c'est pourquoi voyant qu'une semaille aura manqué, faudra recommencer, comme je viens de dire.

Pour être bons, il ne faut pas qu'ils soient plus de six semaines dans terre, autrement ils deviennent verveux, se dessèchent & sont désagréables à manger, étant pleins de filots. L'on les serre pour l'Hiver dans la cave ou autre lieu exempt de la gelée, sans autre soin que de les mettre en monceau ou en bottes.

Pour la graine, il faut choisir des plus beaux, plus longs & plus clairs; lesquels on remettra en terre au renouveau, & l'on arrachera la plante quand on verra les premières gouffes s'ouvrir, la mettant sécher, & l'on la brisera entre les mains sur drap, lui laissant passer le reste du jour au grand Soleil, pour en dessécher toute l'humidité, puis l'on la nettoiera & ferrera en lieu tempéré.

Le Persil fera mis aussi entre les racines, quoique sa feuille soit estimable, nous servant en plusieurs mets, & tenant lieu de poivre & d'épice. Les gelées étant passées, vous sèmeriez le gros & petit Persil, le panaché & frisé en terre labourée profondément & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines. Il se sème par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche, puis la terre étant rabatue dans les rayons, & le guéret bien dressé, on sèmera de l'Oignon par dessus, que l'on enterrera avec les dents du rateau, en frappant doucement sur la planche, & tout bien redressé derechef, & les sentiers nettoyés, vous mettrez sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluie ou les arrosemens ne la battent, & ne la fassent crévasser.

Or d'autant que la graine de Persil est un mois dans terre sans lever, l'Oignon aura le loisir de s'accroître & prendre assez de force pour être replanté: Quand

vous l'arracherez pour le replanter, cela servira de labour & de sarclement au Persil, & par même moyen comme il sera déjà fort, vous pourrez l'éclaircir où vous verrez que les plantes seront trop druës, afin qu'il en profite mieux. Vous couperez de la feuille quand vous en aurez besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun détriment. Les racines se laissent dans terre, & l'on n'en prend qu'au besoin, à cause qu'elles grossissent toujours, même durant l'Hiver; vous en lèverez pourtant ce que vous croirez en avoir affaire, de crainte que la terre se trouvant scellée de la gelée, vous n'en puissiez avoir dans la nécessité.

Pour la graine, vous en laisserez monter quelque bout de planche, & ne l'arracherez que tout ne soit mûr, la laissant sécher comme les autres.

Les Chervis viennent de graine & de plante, mais plus gros & meilleurs de plante que de graine; l'on se fournit ordinairement de ceux de Troyes en Champagne comme les meilleurs.

Pour les planter, il faut en une terre bien bêchée & bien fumée, faire de petits rayons, trois à chaque planche de quatre doigts de profondeur, & coucher dedans les racines du Chervis, à plus d'un demi pied l'une de l'autre, pour leur donner plus de commodité à s'accroître, & devenir plus belles. L'on en tire de terre à mesure que l'on en a affaire, laissant le surplus qui grossira toujours, & montera à graine en la saison.

Les Réponses, quoi que ce soit une plante bien agréable au goût & qui s'appête pour être mangées en plusieurs façons, néanmoins je ne m'arrêterai point à dire la manière de les gouverner, d'autant qu'on se contente des sauvages, sans se donner la peine d'en cultiver.

Les Taupinambours sont des racines rondes, qui viennent toutes par nœuds, & que l'on mange dans le Carême en forme de fonds d'Artichauts; ils ne veu-

lent grande culture, & pourvu qu'ils soient plantés en bonne terre, ils profiteront abondamment.

On les sème de graine, on les plante aussi de racines: Ils portent des fleurs comme des petits Soleils, dans lesquelles se recueille quantité de graines, que les Médecins disent leur usage être préjudiciable à la fanté; c'est pourquoi ils seront bannis des bonnes Tables.

SECTION V.

De toutes sortes d'Herbes potagères.

Nous commencerons par la Bette-blanche, ou Poirée, comme par la plus grande de toutes les Herbes potagères, & de laquelle on tire plus abondamment que pas une autre.

La Bette-carde, (ainsi la nommerons-nous à l'imitation des Picards, qui méritent véritablement l'honneur d'être appelés les meilleurs & les plus curieux Jardiniers pour les Potagers, que tous les autres de toutes les Provinces de France; car soit que la terre ou le climat y apporte beaucoup, ou que ce soit leur industrie & travail, leurs herbages sont tout d'une autre grandeur & largeur qu'aux autres endroits, car pour la Carde de Bette, j'en ai vu chez eux de huit pouces de large ou peu moins, & de longueur & épaisseur convenable à sa largeur,) se sème au renouveau, les gelées étant entièrement passées; vous pourrez vous servir des planches de vos Espaliers pour ce sujet, puis quand elles auront six feuilles, vous les replanterez en terre qui aura été profondément labourée dès l'Automne, & mûrie par les gelées durant l'Hiver: avant que de les replanter, on portera force fumier sur la terre, & la labourera-t-on mettant le fumier au fond de la jauge, puis les ayant tirées hors de leur Pépinière, on leur ro-

gnera le pivot, & on les replantera par planches, deux rangs seulement à chaque planche, & à trois pieds l'un de l'autre, faisant comme un petit rayon, ainsi que je l'ai montré ci-devant, à la manière de replanter toutes sortes de Choux, ce que je ne répéterai point ici, pour éviter prolixité. Si vous voulez qu'elles abondent en belles Cardes, vous soignerez à les bien biner, sarcler, & arroser quand vous reconnoîtrez qu'elles en auront nécessité. Pour les recueillir, vous ne les couperez pas; mais les arracherez de leur plante en les tirant un peu de côté, cela n'offensera en aucune façon la fouche, au contraire, elle grossira les restantes, & réparera sa ruine en fort peu de temps.

Vous ne replanterez pour Cardes celles que vous trouverez vertes, car elles dégénèrent. L'on en semera pendant tout l'Été pour en avoir de tendres à mettre au potage, ou pour la farce. Vous en sèmerez à la fin d'Août, auxquelles vous laisserez passer l'Hiver en forme de Pépinière, & au renouveau, vous les replanterez pour avoir des Cardes toutes des premières.

Il y a des Bettes-cardes qui sont rouges; mais si vous en voulez avoir, que ce soit plutôt par curiosité que pour votre usage; car elles ne font les Cardes que petites, & étant cuites perdent beaucoup de leur couleur rouge, devenant pâle, ce qui fait qu'elles ne sont si agréable au manger ni à la vue que les blanches.

Pour la graine, vous en laisserez monter des plus blanches & plus larges, sans leur arracher aucune feuille; vous arrêterez le montant à quelque bon pieu, de crainte que la trop grande charge ne le fasse abatre, au préjudice de la graine, qui pourroit au lieu de mûrir. Deux plantes au plus suffiront pour vous en fournir amplement: vous l'arracherez par un beau temps quand vous jugerez qu'elle sera mûre, par la couleur jaune qu'elle prendra, & la laisserez bien sécher, puis

la froisserez avec les mains sur quelque nappe, la nettoyez de toute ordure, & la ferez encore bien sécher de crainte qu'elle ne moisisse; car comme elle est spongieuse, aussi bien que celle des Bettes-raves, elle gardera long-temps son humidité. Il y a une petite espèce de Bettes, que l'on nomme Arruche ou Bonne-Dame, qui est fort agréable au manger, rendant le potage très-beau, & qui porte son beurre d'elle-même. Elle veut pareille culture que la Bette-carde, réservé qu'elle se plante plus près; elle vient bien aussi sans replanter, suffit qu'elle soit sarclée & binée au besoin.

Il y a plusieurs espèces de Chicorées, qui sont différentes en feuillage & en grandeur, mais pourtant semblables au goût, & qui se gouvernent de la même sorte.

Elles se semeront au renouveau, sur les planches des Espaliers, & quand elles auront six feuilles, on les replantera en terre bien amandée, à la distance de dix-huit pouces l'une de l'autre, en leur rognant le pivot: bien que par leur accroissement elles couvriront toute la terre, il les faudra lier à la manière que j'ai dit ci-devant, quand j'ai traité des Chicons, qui est de lier, non pas toute à main, c'est-à-dire, fortes & foibles; mais prendre les plus avancées les premières; & laisser fortifier les autres; je vous y renvoie, afin d'éviter les redites: c'est en la Section troisième de ce second Traité, en l'article des Laitues, où vous verrez aussi la manière 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 elle voudra monter à graine, vous creuserez la terre à côté de la plante, & sans l'arracher vous la coucherez dans terre, ne laissant sortir que le bout des feuilles, elle se blanchira en fort peu de temps, & cela l'empêchera de monter à graine. Pour plus grande propreté, il est bon de les lier auparavant, afin que la terre

ne tombe pas entre les feuilles, 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 côté, les unes sur les autres, comme elles ont été plantées, commençant par celles du bout de la planche, & en continuant, couchant les secondes sur les premières, & les troisièmes sur les autres rangs jusqu'au bout.

Je trouve encore deux autres manières de les blanchir pour l'Hiver. La première est qu'à l'entrée des gelées vous les lierez à l'ordinaire, puis au bout de huit ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui aura servi à élever vos semences, faisant un petit rayon en travers la couche, de la hauteur de votre plante, qui fera de huit pouces ou environ en commençant par un bout, vous coucherez dedans vos plantes côtes à côtes, se touchant l'une à l'autre sans se presser pourtant, & un peu en penchant; cela fait, vous les couvrirez du petit fumier de la même couche, en faisant un autre rayon pour une seconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au premier, ainsi en continuant, autant que vous aurez de plantes; par après vous couvrirez le tout environ la hauteur de quatre doigts de bon fumier chaud récemment tiré de l'écurie, & en peu de temps elles blanchiront: si vous voulez les couvrir de quelques paillassons en forme de toit, pour les préserver des grandes pluies, elles dureront fort long-temps sans se pourrir: Quand vous en voudrez prendre pour votre usage, vous commencerez par les dernières qu'aurez enterrées; & prenant tout à main sans distinction, vous les tirerez de rang, & sur le lieu-même les éplucherez du pourri ou de ce qui sera noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la Corbeille pour les porter à la Cuisine.

La seconde manière de les conserver plus long-temps est de les enterrer comme dessus par rayons, dans le

sablou à la cave, les mettant la racine en haut, crainte que le sablon ne glisse entre les feuilles, & qu'il ne s'en trouve dans les plats quand on vous la servira: Il n'est pas nécessaire d'y mettre du fumier par dessus, pourvu que le sablon couvre la plante de quatre doigts de haut, il suffira; & quand vous la tirerez pour votre usage, avant que de les dresser vous les secouerez bien, la racine en haut, pour faire tomber le sablon qui pourroit être aux feuilles, vous les prendrez aussi toutes à main, comme elles se présenteront dans leurs rangées.

Il y a de la Chicorée qui se ferme d'elle-même sans être liée, qui est d'une fort petite espèce, mais beaucoup estimable pour sa bonté. Quant à la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes, particulièrement de celles que vous verrez qui blanchissent d'elles-mêmes, & se pomment sans être liées, vous la laisserez bien mûrir, même ment passer de mûrir; car elles ne tombe pas ainsi que beaucoup d'autres: au contraire, quand après l'avoir laissée bien sécher vous la porterez sur l'aire de la grange, encore aurez-vous assez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de fleau.

L'Endive ou Chicorée sauvage se gouverne comme la franche & avec moins de peine, la semant seulement dans un petit rayon, & la sarclant, binant & éclaircissant en saison.

Pour la blanchir, on la couvre simplement de fumier moyennement chaud; elle se tire de terre au commencement des gelées, & se ferre 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'ai douté si je la devois mettre au rang des racines; mais j'ai jugé plus à propos de la placer avec la franche, à cause de la conformité qu'elles ont tant à l'accroissement, qu'à la façon de grener.

De l'Oseille; nous en avons de plusieurs espèces, qui

sont la grande, ou l'Oseille à la méquenne ou à la parresse, d'autant qu'une seule feuille peut suffire pour le potage, attendu qu'elle est d'une si prodigieuse grandeur, qu'elle a des feuilles qui ont jusqu'à sept pouces de large, & quinze ou dix-huit pouces de long : c'est une espèce que l'on a apporté des Pays-bas, j'en ai eu des premiers. La seconde espèce est une autre grande Oseille semblable à la Patience.

La troisième est celle qui ne porte point de graine, mais de qui la plante s'élargit dans terre, en produisant de petits jets à côté, desquels on se fert pour planter. La quatrième, est la petite Oseille, que nous avons dès si long-temps en usage. La cinquième, est l'Oseille ronde, grande & petite, qui ne graine point aussi; mais 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, qu'on partit en petites trouffes, pour faire des planches. La sixième est la Surelle ou Sauvage, qui se trouve dans les hauts prés, que l'on prendra la peine de cultiver dans les Jardins.

Il y en a une septième, qui a la feuille en tréfle, que l'on nomme *Alleuia*, elle est fort délicate & agréable à cause de son acidité, toute semblable à l'Oseille, quant au goût, fort excellente dans les potages, farces & salades, d'autant qu'elle a toutes les mêmes qualités & goût que les autres Oseilles. Elle se sème à l'issue des gelées, par petits rayons, quatre à chaque planche : vous soignerez qu'elle soit bien sarclée de toutes les herbes, qui l'étroufferoient : quand elle sera un peu forte, vous l'éclaircirez afin qu'elle profite mieux, & si vous voulez, de ce qu'arracherez vous en ferez d'autres planches; le meilleur est, si vous en désirez replanter, de prendre du plus fort plant, & au commencement de l'Automne ou Printemps, en faire des planches à part; elle vient bien d'une façon & d'autre, dure long-

temps en sa bonté, même jusqu'à dix ou douze ans, après lesquels il sera bon d'en replanter ailleurs, d'autant que la terre s'ennuie d'être toujours chargée d'une même plante, & se plaît en la diversité; joint aussi que les racines s'entre-prennent les unes les autres, ne trouvant pas de substance suffisante pour leur entretien.

Elles se veulent labourer au moins trois fois l'an, & à la dernière, qui sera au commencement des fortes gelées, vous répandrez par dessus du petit fumier. Les crottes du poulailler lui sont aussi très-bonnes, & la font profiter à merveilles. A ce dernier labour, l'on arrache toutes celles qui par quelques graines tombées sont hors de leur rang, & aussi on châtre la ronde, & coupe-t-on à toutes feuilles & tiges tout près de terre, avant que de les couvrir de ces fumiers.

Pour la graine, elle est facile à recueillir en celles qui en portent, car le plein Été venu elles montent, & quand vous verrez qu'elle sera mûre, vous couperez les tiges près de terre, puis étant bien sèche, elle quitte facilement ses hourfes, vous la nettoierez bien, & la ferrerez.

La Patience sera gouvernée comme l'Oseille, c'est une plante qui n'est si délicate au manger, néanmoins vous ne laisserez d'en avoir quelque planche, afin que votre Jardin ne manque d'aucune chose.

La Bourroche, à cause de sa vertu, trouvera aussi lieu dans votre Jardin, quoiqu'elle gâte la couleur des potages en les noircissant : ses fleurs sont agréables à servir sur la table, & se peuvent mettre sur la viande, sur les potages, salades & autres apprêts, d'autant qu'à cause de leur grande douceur les mange qui veut sans qu'elles donnent aucun dégoût.

Elle se sème au renouveau, comme les autres herbes, & se peuvent laisser dans terre, leurs racines supportant les gelées, & repoussant au Printemps. Les Maraichers de Paris arrachent toute la plante, & en se-

ment plusieurs fois durant l'année, à cause qu'elle est plus tendre. Pour son gouvernement, il suffira de la biner en germant, & la bien sarcler.

Pour la graine, vous laisserez monter des plus belles plantes & étant bien mûrie sur le pied, vous la cueillerez & ferrerez ainsi que les autres.

La Buglose sera gouvernée de la même façon que la Bourroche, c'est pourquoi je ne m'y arrêterai point.

Le Cerfeuil, outre celui que je vous ai dit ci-devant qu'il falloit semer sur les couches, pour composer les petites salades, à la sortie de l'Hiver il sera bon de mois en mois d'en resémer de nouveau, quoique peu, cause qu'il en sera plus délicat que quand il est vieil semé; les bandes de vos Espaliers & contre-Espaliers pourront servir à cet effet, d'autant qu'il ne peut nuire à vos Arbres par sa petitesse, & pour le peu de substance qu'il lui faut à son accroissement, & encore pour le peu de temps qu'il séjourne en un lieu. Vous en laisserez monter à graine quelque bout de planche, qui suffira pour vous en fournir amplement, la laissera bien mûrir sur le pied, puis vous l'arracherez ou couperez, & la sécherez parfaitement avant que de la ferrer.

Il y a une autre espèce de Cerfeuil d'Espagne, qui se nomme *Mirthis odorata*, sa feuille ressemble toute à la Ciguë, est fort agréable au goût, ayant son parfum semblable à l'Anis verd, & encore plus agréable en le mâchant peu. Au renouveau, quand de sa vieille riges il pousse son jet, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par dessus pour l'étouffer, afin d'être mangé en salade; il est de beaucoup plus agréable que le Persil de Macédoine, ni que le Scellerie d'Italie.

On le semera au renouveau en quelque endroit à part, & on ne le labourera en aucune façon tant qu'il soit levé; mais on le sarclera seulement à mesure que l'herbe y pousse, d'autant qu'il est par fois une année

ans sortir de la terre. Pour la graine, vous la recueillerez en sa saison, & la gouvernerez comme les autres. Le Persil de Macédoine sera ménagé tout de la même façon que je viens d'enseigner au Cerfeuil d'Espagne, excepté que la graine n'est pas si long-temps à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier ou sous des pots de grès, comme la chicorée. Le Scellerie d'Italie sera traité de la même manière, son montant est ce qui est de plus excellent en sa plante, à cause de sa délicatesse & tendresse. Ces trois dernières plantent ne se veulent semer tous les ans, mais se conservent dans terre sans crainte que les gelées les fassent périr.

Du Pourpier, j'en trouve de quatre sortes, le verd, le blanc, le doux, n'aguères apporté des Isles de St Christophe, qui est le plus délicat, & la Pourceline ou petit Pourpier sauvage, le moins à priser; la terre le produit naturellement d'elle-même sans aucun travail. Il se sème au renouveau sur la couche & tout le long de l'Été, pour en avoir toujours de tendre. Pour le semer, il faudra labourer la terre, puis la bien dresser par tout, & épandre dessus votre graine la plus claire que vous pourrez, d'autant qu'à cause de sa petitesse l'on y en met toujours plus qu'il n'en faut: étant semée, vous ne l'enterrerez d'autre façon, sinon en battant sur la planche avec le dos d'une pelle de bois, ou d'une battoire à lessive: On l'arrosera le plus promptement que l'on pourra, pour ne faire des trous à la terre; il leve en fort peu de temps: c'est pourquoi l'on ne le laissera manquer d'eau dans le commencement. Il se replante pour en tirer la graine bien conditionnée, & pour avoir de plus gros côtons à confire au sel, desquels on se sert en Hiver dans les salades & dans les potages.

Pour la graine, vous jugerez qu'elle sera mûre, quand vous la verrez bien noire, alors vous arracherez la plante & la mettrez sur quelque drap se faner & sé-

cher au Soleil ; le soir venu, vous la ferez à couvert dans le même drap, la remettant le lendemain au Soleil, & tous les jours en continuant de même, cela achevera de mûrir celle qui ne l'étoit pas ; puis après vous la broyerez dans les mains, & la mettrez sur quelque autre linge à part, pour bien sécher, avant que de la semer, vous remettrez derechef sécher les plantes quelques jours durant, car elles vous rendront encore beaucoup de graines qu'elles n'auroient pas quittées.

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

Les Épinars se trouvent de trois espèces, de grands qui n'ont point la feuille si pointue que les petits, & les blonds, qui sont la troisième espèce : ils se veulent semer au commencement de l'Automne, afin d'être fortifiés avant l'Hiver ; si vous voyez qu'ils poussent par trop, vous en pourrez couper pour les potages & pour la pâtisserie, ils seront de beaucoup plus tendres que dans le Carême où l'on en mange ordinairement : La manière de les semer est par planches en rayons, quatre à chaque planche. On les sarclera proprement quand ils seront levez, & ôtera-t-on ceux qui par hazard de quelque graine tombée seront levez entre deux rayons.

Vous en réserverez quelque bout de planche pour la graine, coupant aux autres endroits ce qu'en aurez de besoin, & dans le Carême, vous arracherez la plante entière pour tout employer à la Cuisine, n'y rognant que la racine.

La graine se trouve de deux sortes, de piquante, & d'autre sans piquans, toute ronde : celle-ci fait les Épinars blonds, & plus délicats que les autres.



SECTION VI.

Des Fèves, Pois & autres Légumes.

Il y a trois sortes de grosses Fèves, celles que l'on nomme à Paris Fèves de Marais, lesquelles viennent larges, plattes, de couleur fort blonde : D'autres plus petites beaucoup semblables aux premières, sauf qu'elles sont plus rondes. Et d'autres encore plus petites & toutes différentes des premières, d'autant qu'elles sont presque rondes, & de couleur grise ou rougeâtre, ce sont de ces Fèves que l'on donne aux Chevaux, & qu'on fait moudre pour employer en plusieurs besoins.

Je ne veux traiter ici que de la manière de gouverner les plus grosses, laissant les petites comme de peu de valeur, & je dirai, que les opinions sont bien diverses pour le temps & la façon de les semer.

Aucuns les sement dès les Avents de Noel, & tiennent qu'ils en ont des premières bonnes à manger : D'autres attendent jusqu'à la Chandeleur : Et les autres veulent que les gelées soient entièrement passées, avant que de se mettre à ce labour. Chacun a ses raisons particulières, & disent que c'est à cause des puçons qui mangent la tige quand elles sont en fleur ; pour moi qui ai toujours en visée le plus certain, j'attens que les gelées soient passées : & je fonde ma raison sur ce que la saison amène tout. Ce n'est pas que je vous veuille dissuader d'en semer aux Avents & au mois de Février : mais je vous conseille d'en faire peu, réservant la plus grande quantité, quand les gelées seront passées, d'autant que comme il est nécessaire de les mettre en la meilleure terre, & la plus basse que vous ayiez, elle sera mal en labour aux deux premiers temps, à cause qu'elle retient & garde plus son eau que les terres légères.

Ayant que de les semer, vous choisirez celles qui sont

les mieux conditionnées, & les plus saines : vous les mettez tremper un jour ou deux dans le jus de fumier, elles s'enfleront extrêmement, & s'avanceront de germer plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours. Outre que ne séjournant pas long-temps dans terre sans lever, la vermine aura moins le temps de les endommager, & d'abondant, ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du fumier, qui les fait végéter plus abondamment. Pour les semer, il faut que la terre ait été labourée avant l'Hiver, nettoyée de toute herbe, puis avec la fourche l'on fera une jauge sur l'ados de laquelle, (& non pas au fond,) vous placerez vos Fèves à demi pied, ou un peu plus l'une de l'autre, puis après vous ferez une seconde jauge, & de la terre qu'enlèverez vous couvrirez vos Fèves, puis une troisième, & sur cette troisième vous placerez des Fèves comme à la première, ainsi continuant de deux en deux jauges, vous y mettrez des Fèves ; il faut être curieux de mener une jauge le plus droit que l'on pourra, afin que l'on puisse les biner, sarcler & rogner sans rompre les tiges en passant dedans. Il y en a d'autres qui après avoir bien labouré & dressé leur terre, la divisent par planches, & les sement au plantoir ; mais l'autre manière me semble meilleure, d'autant qu'elle rend la terre plus émiée ou mauble, ou pèle, comme vous le voudrez nommer, m'accommodant au langage de plusieurs pays, pour la facilité à me faire entendre.

Dans leur accroissement, quand vous verrez que l'herbe les voudra suffoquer, vous les binerez & sarclerez proprement sans les endommager, & déjà grandes vous remarquerez que les puçons ou mouchérons paroîtront au coupeau de leur tige, s'attachant à la partie la plus tendre ; alors vous les rognerez, emportant les puçons avec le plus tendre du jet où ils sont attachés.

Vous mettrez ces rogneures dans quelque boisseau, pour

pour être jettées au feu ; ou bien vous les enterrerez dans la fosse, au fumier ou en quelque autre lieu fort éloigné de vos Fèves ; car ils y retourneroient.

Vous destinerez quelques planches particulières pour en manger en vert, sans cueillir des gouffes dans toutes les planches ; & quand vous aurez entièrement dépouillé quelque plante, vous la couperez près de terre, afin qu'elle jette de nouveaux rejettons, qui porteront leur fruit dans l'arrière saison. Pour la semence, vous les laisserez bien sécher sur le pied, jusqu'à ce que les gouffes & la tige soient toutes noires, & les arracherez à la grande chaleur du jour, les ferez battre au fleau à petits coups, & les ferez vanner à votre commodité.

Le soarre ou chaume que vous en tirerez, ne sera brûlé, quoique la cendre en soit très-bonne ; mais sera mis pourrir avec les fumiers pour les améliorer ; même si vous voulez bien amender de la terre, semez-y des Fèves, & quand elles commenceront à déflourir, labourez le tout ensemble, terre & Fèves, sans songer à la perte qu'il y peut avoir ; car cette manière de fumer est un merveilleux amendement.

Il se trouve de grosses Fèves qui sont d'un rouge brun ; mais elles ne sont si délicates que les blondes.

Les petites Fèves d'haricot ou calicot, ou bien Fèves-rottes, sont de deux espèces, de blanches & de colorées, parmi lesquelles il y en a aussi de blanches ; mais plus petites & rondes que ne sont pas les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes, vous les sèmerez en quelque planche à part, quatre rangées à chaque planche, afin d'avoir plus de commodité de les ranter, que si elles étoient semées en confusion : vous en destinerez quelques-unes pour en manger en vert, en laissant les autres pour les manger sèches, & pour la semence ; quand vous les cueillerez, vous prendrez garde de froter ni corrompre la tige ; afin qu'elle vous en pro-

duise jusqu'à ce qu'elles sechent sur le pied.

Les colorées qui sont plus petites, se sement ordinairement en plein guéret frais labouré, que l'on hersera sans y apporter autre soin qu'aux grains qui sont en plein champ, sinon que huit ou dix jours après qu'elles seront levées, il est bon de les biner, & n'y plus toucher, jusqu'à ce qu'elles jettent des trainasses, qui est au commencement de Juillet, lesquelles il faudra rogner, ou châtrer pour mieux faire profiter les gouffes qui sont au bas de la tige, & pour éviter qu'en liant les unes aux autres par trop de ramage elles ne versassent, & pourrissent celle de dessus, au lieu de mûrir.

Ces sortes de Fèves ne désirent la terre si forte que les Fèves de Marais; mais plutôt la sablonneuse.

Elles veulent être semées au commencement du mois de Mai, & arrachées à mesure que les plantes séchent, les faisant battre au fleau, comme j'ai dit ci-devant des Fèves de Marais; car si vous les cueillez plus vertes, vous aurez grande peine à trouver les lieux propres pour les mettre sécher, qui seroit un grand embarras, si vous en aviez beaucoup.

Quant aux branches qui sont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames, & sont long-temps à toujours porter, il seroit bon de cueillir les gouffes que vous verrez être séchées, à cause qu'elles ne mûrissent pas toutes en même temps, & qu'il en peut arriver deux inconvéniens: le premier, qu'étant passées de mûrir, la gouffe s'ouvreroit à la grande chaleur du jour; & laisseroit tomber les Fèves qui sont dedans. Et le second, que s'il venoit de grandes pluies, le parchemin de la gouffe étant mouillé, il s'attacheroit aux Fèves, par une certaine glu qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommageroit les Fèves par un mois qui les tacheroit & les rendroit désagréables à la vue, & encore plus au manger: outre que l'on seroit obligé de les

écouler à la main, ce qui seroit perdre bien du temps.

Vous tirerez toutes les noires, & celles qui seront mêlées de noir & de blanc, d'autant qu'elles deviennent noires, & qu'en cuisant elles teignent le bouillon.

Vous ferez état des rouges par dessus toutes les autres, à cause de leur délicatesse, surpassant de beaucoup les blanches, qui sont les plus estimées à Paris.

Les Pois se trouvent de plusieurs espèces très-différentes, savoir, les Pois chauds ou hâtifs, les nains, les gros blonds, 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 & lupins.

Je trouve fort à propos de particulariser leur gouvernement, quoique ce soit une plante peu difficile à élever; néanmoins il ne sera pas hors de propos pour une plus grande instruction. Il y a trois manières de semer des Pois, par planches, en faisant quatre ou cinq rayons à chacune, selon l'espèce de Pois que vous y voulez semer, par trochets ou bouquets, & en confusion.

Les Pois chauds ou hâtifs, se veulent semer dès la Chandeleur, ou bien peu après les grandes gelées.

La terre sablonneuse est celle qu'ils souhaitent pour hâter leur accroissement, & s'ils sont sur quelque coteau exposé au Soleil du midi, cela les avance encore de beaucoup. Le côte de Clarenton & Saint Maur, près Paris, en en donnant de fort bonne heure, nous en fait paroître l'expérience; & tout le secret ne consiste qu'à les rebiner plusieurs fois, cela les avance merveilleusement. 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 jets, & étant déjà grands, vous les pourrez ranger les uns auprès des autres, pour avoir plus grande commodité à les rebiner plusieurs fois, &

pour la facilité de pouvoir en cueillir les gouffes ou coffes en leur saison, sans endommager la plante.

Si vous les voulez semer par trochets, vous ferez des trous avec le plantoir, un bon pied près l'un de l'autre, & dans chacun vous y mettrez six ou huit pois, ils sortiront hors de terre, & s'accroîtront avant que de s'épandre sur le guéret, vous donnant un loisir suffisant pour les biner plusieurs fois, si vous voulez. Quand à ceux que l'on sème en confusion sur le guéret frais labouré ou ceux que l'on sème sous la raye à charue, ils ne vous donneront pas tant de loisir, à cause qu'ils s'établent de tous côtez, & l'on ne les peut biner qu'une fois sans se mettre en danger d'en gâter beaucoup avec les pieds. Tous Pois de la grande espèce (comme blanc, verts, à couronne, ceux sans parchemin & chiches) se veulent semer par planche, en petit rayon, quatre rangées à chaque planche, pour la commodité d'y mettre deux rangs de rames, lesquelles serviront pour appuyer deux rangées de Pois, & tant plus ils seront de grande espèce, tant plus vous tiendrez vos rames fortes & hautes, d'autant qu'ils montent jusqu'au bout, jettant des coffes à chaque nœud, particulièrement la grande espèce: ceux sans parchemin, dont la coffe devient crochue, lesquels chargent extrêmement, & jettent des rameaux à chaque nœud depuis le pied, qui portent souvent autant de coffes que le maître brin des autres, c'est une espèce que vous devez beaucoup estimer pour sa délicatesse, & qui peut se manger en verd, & avec appétit, ainsi que les Raves. On les appelle Pois d'Hollande, & étoient fort rares il n'y a pas long-temps.

Si vous voulez avoir de très-gros Pois, il les faudra semer en bonne terre, & les châtrer quand ils seront à la hauteur de quatre pieds; mais aussi le mal est qu'étant semés en terre forte, ils ne cuisent pas si bien que ceux qui sont produits dans le sablon, qui est la vraie

terre qu'ils désirent pour être bien conditionnés.

Vous ne mettrez vos planches de Pois ramés toutes les unes attendant des autres; mais laisserez une planche entre-deux pour donner de l'air à vos Pois, autrement ils s'étoufferoient, pourrissant par le bas; & dans ces planches d'entre-deux, vous y semerez de quelques fortes de racines ci-devant décrites, lesquelles profiteront beaucoup à cause de la fraîcheur & ombre qu'elles recevront par la hauteur des Pois.

Vous destinerez aussi quelques planches particulières pour en manger en verd, & ferez cueillir les coffes par personnes non étourdies qui avec patience les arracheront ou couperont proprement de leurs tiges, sans l'endommager, afin d'en tirer tout ce que la plante pourra fournir, & ils vous dureront long-temps.

Quant aux Pois de la petite espèce, comme blancs, verts, gris, hâtifs, nairs & à cul noir, vous les pourrez semer en plein champ à la charue, d'autant que ne faisant pas grand ramage, ils ne s'étoufferont pas.

On les sème en deux façons, en guéret frais labouré, qui aura eu une première façon avant l'Hiver, ou bien sous raies, c'est-à-dire, qu'avant que de labourer la terre, l'on sème les Pois sur le champ, puis en faisant les raies, la semence tombe au fond de chaque raie, & avec l'aide du soc est recouverte par la terre qui se retourne dessus. Cette manière de labourer se pratique pour deux fins, l'une pour les loger fraîchement quand la terre est par trop légère, & l'autre pour empêcher les Pigeons de les manger; car à ceux qui ne sont que hersez sur le guéret frais, ils y grattent comme des Poules, & mangent la plupart de la semence.

Il y a encore un autre méthode de semer des Pois, que les Picards pratiquent: ils ont une forme de houe plate à la manière des Vignerons d'auprès de Paris, dont les Vignes sont dans les terres glaises, ou dans

les sablons ; cet outil est tout semblable à leurs hoes, quand ils les quittent, lorsqu'elles sont trop usées par les côtés, faisant une pointe dans le milieu, & pour vous en donner une intelligence plus facile, il ressemble proprement à un soc de charue à tourne-oreille, & s'en sert de même façon que l'on laboure les guérets à tourne-oreille; c'est-à-dire, qu'ils ne font aucuns sillons ou sentiers, non plus qu'aux guérets, où il n'y a que celui qui divise le voisin d'avec le voisin.

En terre labourée depuis peu, déchargée de toutes mauvaises herbes & bien redressée, ils font une raie avec ce houet, (ainsi le nomment-ils,) en reculant & arrivant la terre, elle se sépare des deux côtés : dans ce rayon, ils y sement des pois à distance raisonnable; puis en recommençant un second rayon, le huet recouvre de terre celui qui est ensemencé, puis le troisième, le quatrième, & ainsi continuant jusqu'au bout de la pièce; cette manière est expéditive & commode pour les pouvoir biner avec facilité sans marcher dessus, lorsqu'ils sont déjà forts : ils se servent aussi de cette manière de semer aux Fèves de toutes espèces, Raves, Oseilles, Poirée, & beaucoup d'autres herbages, profondant la terre plus aux unes qu'aux autres, selon la force de la semence.

Les Pois de tous les mois, ainsi dits, parce qu'ils durent presque toute l'année, fleurissant continuellement; vous les semez à l'abri du mauvais vent en quelque endroit de votre Jardin, pour en avoir de bonne heure. Pour leur gouvernement, il n'y a autre curiosité qu'aux autres, sinon couper proprement les cosses étant en verd, n'y en laissant secher aucune, & à mesure que vous verrez qu'il y aura quelque rejetton, duquel vous ne pourrez plus espérer de cosses, le couper.

Il faudra avoir grand soin de les arroser, particulièrement durant le mois d'Août, & leur ferez un abri

avec des paillassons durant les grandes chaleurs, pour les garantir de la force des rayons du Soleil.

Les Lupins ou Pois taupins, ainsi dits à cause que la taupe fuit le lieu où ils sont semés, ce sont Pois plats & ronds comme une bale de pistolet applatie; dans les Galeres, on les appelle Pois d'esclaves, d'autant que l'on en nourrit les Forçats : ils sont amers au goût, & veulent tremper long-tems avant que l'on les fasse cuire : ils viennent par gouffes attachées à la tige comme des fèves, & chargent beaucoup : en Espagne ils en sement des champs entiers, & en nourrissent le bétail.

Ils veulent être semés en rayon, à quatre doigts l'un de l'autre, & quatre rayons à chaque planche, veulent aussi la terre mediocre.

Les Lentilles se sement au même temps que les Pois, en guéret frais la bourée : si vous lui avez donné un premier labour avant l'Hiver, elles en viendront beaucoup plus belles : la terre sablonneuse leur est agréable, l'on les cueillera étant mûres, & les laissera-t-on javeler : Vous les pouvez laisser en la grange tant que vous voudrez sans les battre, d'autant que les souris ne les mangent point, ni elles ne sont pas sujettes aux vers comme les Pois, qui en sont continuellement rongés, tant qu'ils sont dans la cosse; c'est pourqu'oi il faudra user de diligence à les faire battre promptement : Aucuns au sortir du champ, par un beau jour, les battent dans la rue sur une belle place au grand Soleil, qui aide beaucoup à les faire écosser ; car de les engranger c'est beaucoup de peine, outre qu'ils se réservent 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 chevaux en gerbe, cela les désagache, & restaure s'ils sont déchus & extenués.

Des Oignons, Ails, Ciboules, Poireaux, Herbes odoriférentes, & autres commodités du Jardin, qui ne sont comprises aux Chapitres précédents.

SECTION VII.

L'Oignon se trouve de trois couleurs ; le blanc , le pâle, & le pourpré rouge ; je dis de trois couleurs , car je n'estime pas que ce soient trois espèces différentes, vû qu'ils sont presque semblables en goût , laissant à juger de leurs qualitez aux simplistes. Outre ce que je vous ai fait éi - devant semer des Oignons avec le Persil, vous en semerez encore d'autres sur quelque planche à part , & quand il fera gros comme le tuyau des plumes de Poules , vous le pourrez replanter en rayon au plantoir , afin d'en avoir de très-gros.

Si vous en laissez sur la planche où l'aurez semé , il deviendra plus petit & se montrera plutôt hors de terre en saison , que celui qui aura été replanté.

¶ Durant les grandes chaleurs d'Esté, il voudra monter à graine , ce qu'il faut prévenir en pilant aux pieds le montant, cela l'arrêtera & fera grossir l'Oignon.

Quand vous verrez qu'il fera hors de terre, qu'il aura la feuille bien sèche, & qu'il sera comme l'on dit, bien Aosté ; lors vous l'enlèverez entièrement, recherchant jusqu'aux plus petits dans la planche avec la binette , & le laisserez quelques jours sécher par monceau sur son guéret , pour après être ferré en lieu temperé des qualitez de l'air , tirant plutôt au sec qu'à l'humide.

Pour la semence, vous choisirez des plus gros qu'aurez réservés, & les gelées étant passées, vous les planterés en bonne terre bien fumée, déchargée de pierres, qui est la vraie terre que desirrent les Oignons : vous vous servirez de votre Houet pour cette effet, en sillonnant la planche où vous la voulez mettre, non en long, mais en

travers, & assez profondément, puis après vous poserez vos Oignons au fond de la raye à un bon demi pied l'un de l'autre, & les recouvrirez en faisant un second rayon, ainsi un troisième & un quatrième, continuant de même jusqu'au bout de votre planche.

Quand il est en graine, il est fort sujet à être renversé des vents à cause de sa charge , & la foiblesse de son tuyau , qui se rompt ou courbe facilement , laissant cheoir sa tête à terre, qui pourrit la graine au lieu de la mûrir : c'est pourquoi l'on y remédiera, en faisant comme une petite barriere tout autour de la planche, que j'ai dit aux Salsifs, ou bien mettant des petits pieux d'espace en espace, à chacun desquels vous lierez quatre ou cinq tuyaux , les approchans & penchans doucement sans les corrompre s'il se peut.

La tige étant sèche, & la tête faisant paroître la graine à découvert, donne un témoignage de sa maturité ; c'est pourqu'oi vous l'arracherez, & après avoir coupé tous les tuyaux vous mettrez sécher les têtes sur quelque nappe, mettant à part la graine qui tombera d'elle même sur la nappe, comme la meilleure & la mieux conditionnée ; puis quand le tout sera bien sec , vous les broyerez dans vos mains , en retirant avec patience & à force de sécher , le plus que vous pourrez.

Si vous ne la voulez broyer à l'heure-même, vous lierez les têtes par bouquets & les pendrez dans votre terre : elle se conservera, & augmentera en bonté , n'en prenant qu'à votre 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 vôtre , si ce n'est que quelqu'ami vous en envoie pour vous renouveler ; car aucuns Marchands vous la vendent trop vieille, & par consequent incapable de germer, ou bien ils l'échaudent. Pour connoître la bonne, il en faut mettre une pincée dans quelqu'écuelle, 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 rejeter.

Les Ciboules de toutes sortes, depuis la plus grosse jusqu'à la Civette d'Angleterre, se plantent de cuistie en mettant quatre ou cinq ensemble, pour en faire une touffe, & selon la grosseur de la Ciboule, vous les éloignerez, n'y ayant autre soin pour les gouverner, que de les bien sarcler & biner; si vous voulez, semez avant l'Hiver. On les pourra laisser en leurs planches autant d'années que l'on voudra, la plante grossissant toujours par les cayeux qu'elle 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'ennuie d'être chargée d'une même sorte, & s'effrite de la qualité le plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuse & débile, si elle y séjourne plus long-temps.

L'Ail sera gouverné comme l'Oignon, le vrai temps de le planter est à la fin de Février, le temps de le piler, ou nouer ses tuyaux, est à la S. Pierre de Juin, & le temps de le lever de terre à la S. Pierre d'Août, suivant le Proverbe des anciens Jardiniers; *A la S. Pierre sème tes Ails, à la S. Pierre plie tes Ails, à la Saint Pierre recueille tes Ails.* Quand vous les aurez amassez, vous les laisserez bien sécher par monceaux sur le guéret, puis à la fraîcheur du matin, vous les lierez avec leurs feuilles mêmes, par douzaines, & leur laisserez passer la journée au beau Soleil, avant que de les porter au grenier, ou en la serre, les pendant aux solives du plancher, pour les conserver plus séchement.

Les Échalottes ou Appétits, seront ménagées comme les Ciboules, replantant les petits cayeux pour les faire grossir, & au mois d'Août vous retirerez de terre ce que vous en voudrez serer, les mettant en même

lieu que les Ails. Le Poireau sera aussi ménagé de la même façon que l'Oignon, & replanté en rayon au plantoir le plus avant que l'on pourra, afin qu'il ait le blanc plus long; même il ne faudra remplir le rayon que quelque temps après, jusqu'à ce qu'il soit agrandi, 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, ne leur laissant sortir que bien peu de la feuille, ce qui est dans la terre blanchit, & par ainsi un Poireau est alongé de beaucoup, & fait autant de profit que deux autres. Pour la graine, vous réserverez des plus gros & des plus longs, que vous replanterez au renouveau; & quand ils seront montés, vous les entourerez de pieux & pallissades comme les Oignons, de crainte que les têtes ne tombent à terre.

Quand elle sera mûre vous la couperez, sécherez, ou sererez par bouquets ou autrement, comme l'Oignon.

Les Herbes odoriférentes & autres, que vous devez principalement avoir dans votre Jardin, sont celles qui se mettent en salades & dans les apprêts de cuisine, laissant les autres à votre volonté, comme Souchet, Basilic, Lavande, Garderobe, Hysope, Steca, Melisse, Camomille, & autres, nous traiterons seulement ici de celles dont vous ne devez être dépourvu.

Pour les salades; le Baume, l'Estragon, la Perce-pierre, le Cresson alenois, la corne de Cerf, la Pimprenelle, & la Tripe-Madame, sont celles que l'on y emploie d'ordinaire, conjointement avec celles que j'ai décrites aux Sections précédentes, la salade étant d'autant plus agréable qu'il y a diversitez d'herbes qui la composent.

Aucunes de ces Herbes se sement, & autres se plantent de racines, quoi qu'elles portent presque toutes graine, mais non si valeureuse que le plant enraciné.

Celles qui se sement sont la Corne de Cerf, la Pim-

prenelle & le Cresson, les autres se plantent avec racines, & toutes se gardent fort bien dans terre, y passant l'Hiver. Vous pourrez les laisser tant d'années que vous voudrez au lieu où vous les aurez semées & plantées, n'y ayant autre soin que de les biner, & en labourer les sentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui se portent à la cuisine, sont le Thym, la Sarriette, la Marjolaine de deux espèces, la Sauge aussi de deux espèces, & le Romarin, toutes lesquelles Plantes sont assez faciles à faire venir, & vous en fournir plus que suffisamment.

La Reglisse ne sera oubliée pour la nécessité de ceux qui ont besoin de boire la Tisane, mais si vous en mettez dans votre Jardin, placez-la en lieu où elle ne vous puisse nuire; car si elle ne trouve la terre à goût, elle se traînera & approfondera beaucoup plus que ne fait le Chien-dent, vous donnant grande peine à la chercher en cas que vous la voulussiez entièrement arracher.

Elle vient aussi bonne par toute la France, que celle qu'on nous apporte d'Espagne. Pour vous en fournir, vous prendrez du plant enraciné, que coucherez dans terre à quatre bons doigts de profondeur, & vous ne la labourerez point; mais la binerez & sarclerez seulement pour la faire mieux profiter.

Le Thym se sème & se replante de plant enraciné d'une touffe, en en faisant plusieurs brins avec racines, éclatant seulement le pied, & il faut planter avec le plantoir large, ainsi que l'on fait toutes sortes de boutures. La Sarriette se sème tous les ans, c'est pourquoi il faudra être soigneux d'en recueillir la graine, & l'herbe étant séchée, sera conservée pour les assaisonnemens.

De la Marjolaine, il y en a de franche, & l'Hiver la franche ou petite est fort tendre à la gelée; partant

vous fera soigneux d'en ferrer la graine pour en ressemer tous les ans: celle d'Hiver ou la grande, se pourra perpetuer en quelque lieu que vous voudrez.

Les Sanges franches & batardes, reprennent parfaitement bien de boutures & de branches éclatées de leurs fouches avec racines.

Le Romarin se plante aussi de bouture, & de plant enraciné éclaté de sa fouches.

Le Fenouil doux & l'Anis, qui sont plantés, qui se sement & gouvernent sans beaucoup de soin, ne seront oubliez dans votre Jardin.

Contentez-vous du peu d'instruction que je vous donne de ces plantes odoriférantes: la crainte que j'ai de grossir par trop notre Volume a fait que j'ai passé assez légèrement par-dessus; il reste maintenant pour conclure ce Traité, d'y ajouter quelques plantes & Arbustes portant fruit, nécessaires à votre Jardin.

Les Fraises sont de 4 sortes, des blanches, des grosses rouges, des caprons, & des petites rouges ou sauvages.

Pour ces dernières, qui sont les petites, vous ne vous en mettez beaucoup en peine, si vous êtes proche des bois où elles abondent, car les enfans des Villageois en apporteront assez, pourvu que vous leur en donniez quelque peu de chose, si vous étiez éloigné de ces petites douceurs; vous en pourriez faire de petits tapis fort étroits dans le milieu de quelques-unes de vos allées, sans aucun soin ni autre peine que de les planter, envoyant seulement querir du plant en morte, où vous ferez qu'il y en aura; ou bien de les semer, qui est de jeter dedans ce tapis l'eau dans laquelle vous aurez lavé vos fraises avant que de les manger.

Pour les grosses Fraises blanches, rouges & caprons, vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche, & chaque plant à un pied & demi l'un de l'autre: le meilleur plant est de prendre des trainées

qu'elles font durant l'Été, & en mettre trois plants dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir.

Le vrai temps de les planter est dans le mois d'Août, lorsque ces trainasses sont fortes & ont pris racines par les nœuds, formant en chacun une petite plante.

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

Pour avoir du plus beau fruit & du plus net, l'on mettra à chaque plante un petit paiffeau, y liant doucement les montans de chacune plante avec du soarre, cela fera qu'outre que le fruit en sera plus gros, les limats, crapauts, grenouilles & autres animaux nuisibles ne s'y logeront pas; ce qu'ils feroient, si la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toujours les plus belles.

Au temps qu'elles jettent leurs trainasses, il les faudra châtrer curieusement, n'y en laissant aucunes que celles que vous destinez pour en avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles plantches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, qui commencent à déchoir de leur bonté & grosseur. Il fera bon de les fumer de petit fumier un peu auparavant les grandes gelées, afin de les améliorer, coupant toutes les feuilles, comme j'ai dit à l'Oseille. Pour la terre qu'elles désirent, le sablon leur est plus à goût que la terre forte; c'est pourquoi vous choisirez la partie de votre Jardin la plus sablonneuse pour les y loger. Si vous voulez avoir des Fraises dans l'Automne, vous n'avez qu'à couper toutes les premières fleurs qu'elles pousseront, & les empêcher de fructifier; elles repousseront d'autres fleurs par après, qui porteront leur fruit en arrière saison.

Des Framboises, il s'en trouve de deux couleurs, de blanches & de rouges, elles se plantent de plant enraciné, éelatant une souche en plusieurs brins, & les plan-

tant la hauteur d'un fer de bêche, comme j'ai dit ci-devant, quand j'ai traité de la manière de dresser la Pépinière, où je vous renvoie pour plus abregé.

Il n'y a autre soin outre les labours, que de tailler le bois mort & ôter les jets qui pousseront dans les sentiers, & entre deux rangs. Si vous voyiez pourtant qu'à force de pousser ils s'étouffassent, vous les soulageriez en coupant les nouveaux jets, & laisserez les vieux comme les plus francs & capables à porter fruit.

Les Groseilles sont de deux espèces, des grosses & petites blanches qui ont des piquérons. Et d'autres rouges, blanches & perlées sans piquérons, que l'on nomme en Normandie des Gadelles. Elles se veulent toutes planter & gouverner comme les Framboises; c'est pourquoi je ne m'y arrêterai pas davantage.

Les Champignons & toute autre espèce semblable, que les Italiens appellent d'un nom commun à tous, *Fongi*, nous les distinguons en notre Langue, en les nommant Champignons de bois, qui sont ceux qui viennent à la rive des forêts, qui sont très-larges; les Champignons de brès ou pâtures, qui sont ceux qui croissent où le bétail pâit ordinairement; ils ne poussent guères qu'après les premiers brouillards d'Automne: ils sont estimés les meilleurs, tant à cause de la beauté de leur blanc par dessus, que de leur couleur vermeille par dessous: outre ce, ils sont encore de fort bonne odeur, ce que n'ont pas les autres. Les Champignons de Jardin qui poussent ordinairement sur les couches, & les Mousserons qui ne viennent qu'au commencement du mois de Mai, dans les bois cachez sous la mousse d'où ils empruntent leur nom de mousserons.

De toutes ces espèces, il n'y a que celle sur couche que vous puissiez faire venir dans votre Jardin, & pour ce faire, on dressera une couche avec du fumier de Mulet ou d'âne, en mettant dessus quatre doigts de menu fu-

mier dit terras, & après que la grande chaleur de la couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les épluchures & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on apprêtera à la cuisine, même tous les vieux & mangez des vers, ou limats: cette couche vous en produira de très-bons en fort peu de temps; cette même couche vous pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres.

Si vous jetez de cette eau des lavures sur les couches de Melons, elles vous en pourront produire aussi: je me suis laissé dire, qu'il y a des pierres qui étant mises 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; je m'en rapporte à l'expérience qu'ils en ont faite. Pour les Morilles & Truffes, il n'y en a qu'en certains lieux où elles viennent naturellement.

Je croi vous avoir enseigné tout ce qui se peut cultiver dans les Jardins, au moins ce qui se mange le plus communément en notre France Parisienne; les autres Provinces ayant d'autres plantes dont elles nous donnent les dépouilles si bon marché qu'elles ne valent pas la peine de les cultiver, comme par exemple les Carpes: ce n'est pas qu'elles ne viennent bien dans ces quartiers-ci, mais elles sont embarrassantes, occupant un grand lieu pour peu de rapport, & venant mieux entre les pierres de quelque vieille masure qu'en tout autre lieu: c'est une trop grande peine de s'affujettir à en cueillir les fleurs pour les confire au sel, & elles vous reviendroient à beaucoup plus d'argent que vous ne les acheteriez chez les Épiciers.

Finissons ce Traité, & montrons à présent la manière de conserver en son naturel & confire tout ce que vous recueillerez de votre Jardin, selon l'ordre des Sections & des Articles, comme vos Fruits, Herbages & Légumes sont en leur rang dans ces deux premiers Traitez.

LE JARDINIER



LE

JARDINIER

FRANÇOIS.

III ET DERNIER TRAITE.

*De la manière de conserver les Fruits
en leur naturel.*

SECTION PREMIERE.

L n'y a rien qui touche plus vivement les sens, que de voir dans le profond de l'Hiver des Fruits aussi beaux & bons, voire même meilleurs que quand on les cueille. Et alors qu'il semble que les Arbres soient morts, pour ne plus reverdir, & que par la rigueur du froid votre Jardin est tellement dépoillé de tout ce qui l'embellissoit, qu'il paroît plutôt un désert qu'un lieu de délices; c'est alors que vous goûtez vos Fruits avec beaucoup plus de contentement que dans l'Été, où par la trop grande quantité & diversité, ils vous sont plutôt à dégoût qu'agréable. C'est donc pourquoi il nous faut essayer de vous montrer les moyens les plus certains & les plus faciles pour les bien conserver tout le long de l'Hiver, de même jusqu'à ce que les nouveaux vous incitent à quitter les vieux; car il est des Fruits comme des vins, ceux que l'on boit les premiers sont les plus délicats & les plus sevés, & ceux que l'on garde pour l'arrière saison sont les plus fermes ou rudes, néanmoins dans leur temps très-agréables; mais dès-tôt que les nouveaux sont faits & en boite, l'on

H

quitte les vieux, qui auparavant étoient estimés très-excellens. De même aussi, si-tôt que les nouveaux fruits approchent de leur maturité, on abandonne ceux de l'année précédente: & un plat de Fraises, de Cerises, (quoique toutes vertes,) ou poires de Hâtiveau, sera préféré à la meilleure poire de Bon-chréien que vous ayiez. Pour parvenir à votre intention, il sera bon de éhoisir quelque lieu dans votre logis qui soit commode pour en faire un Fruitier, ou réservoir, qui ait les fenêtres & ouvertures petites à cause des gelées & du grand chaud, lesquelles vous tiendrez toujours fermées, n'y laissant entrer aucun air, & ne vous en servant que pour la clarté, refermant tous les volets quand vous en sortirez, même quand il n'y en auroit aucun, & que la porte fût petite & basse, ce seroit encore le meilleur, la tenant fermée si-tôt que vous serez entré dedans.

Le lieu étant destiné pour votre fruitier, vous le ferez garnir d'ais en tablette tout autour, en cas que le lieu soit grand, & que l'on puisse faire dans le milieu des monceaux, ou mijols des fruits les plus communs, que l'on destine pour les Valets, & en cas qu'il soit petit, vous vous contenterez d'en mettre de trois côtés, réservant le quatrième pour y placer vos mijols.

Ces ais seront posés sur des consoles de bois ou de fer, bien fortes à cause de la charge, deux côte à côte, pour faire la largeur de deux pieds, vous y clouerez une petite latte pardevant, de crainte qu'en maniant les fruits ils ne roulent & tombent: vous laisserez trois pieds de vuide par bas, pour mettre les petits monceaux des fruits les moins précieux, en les distinguant & séparant selon leurs espèces, & continuerez des rangs de tablettes jusqu'au plancher d'en haut, les posant les unes sur les autres à la distance de neuf à dix pouces.

Pour votre plus grande commodité, vous aurez un degré de bois facile à porter, qui servira à vous élever

jusqu'à la plus haute tablette, quand vous visiterez vos fruits, une échelle n'étant si commode, ayant beaucoup plus de pieds, le danger qu'il y a qu'en vous avançant & allongeant par trop pour atteindre par fois en quelque lieu éloigné, l'échelle pourroit tourner ou glisser.

Le temps venu de cueillir vos fruits de garde que vous reconnoîtrez en plusieurs façons, ou quand ils commencent à tomber d'eux-mêmes, ce qui arrive ordinairement après les premières pluies d'Automne, quand l'arbre rafraichi & humecté, rend son bois, & détache les fruits; ou quand les premières gelées vous avertissent de les serrer; ou pour un temps plus préfix, dans le décours de la Lune d'Octobre (ceci soit dit pour les Poiriers & Pommiers seulement) commençant à cueillir les plus tendres les premiers & finissant par les plus fermes, pour leur donner plus de loisir qu'aux autres à s'achever de mûrir. Il y a quelques fruits qui ne se veulent manger que mols, comme les Poirés de Grosfrenil, les Cormes, Alises, Azerolles & autres, lesquels vous laisserez à l'arbre tant que vous voyiez que chéans en quantité d'ex-mêmes, ils vous obligent à les serrer.

Pour les Neffles, le vrai temps de les cueillir est à la Saint Luc, afin d'obéir au Proverbe.

Quand vous cuillerez vos fruits, il faudra avoir des corbeilles d'osier bien fortes, pour être portées pleines par deux hommes, & vous mettrez un peu de foarre au fond, pour empêcher que le fardeau de celles de dessus, ne froisse celles de dessous contre la Corbeille.

A mesure que vous détacherez vos fruits, vous en ferez élection, mettant les gros, les moyens, ceux qui sont tombés d'eux-mêmes, ou que vous aurez abbatu en cueillant les autres, chaque sorte en sa corbeille à part.

Je ne parle point ici des petits ou trognonez; car je suppose que vous en aurez déchargé vos Arbres, beaucoup de temps auparavant, & dès lors que vous ayez

reconnu qu'ils ne pouvoient profiter, afin de donner plus de nourriture aux beaux. Les Pommes percées de vers seront aussi mises avec celles qui tombent, pour être mangées des premières. A même temps que vous cueillerez vos fruits, vous les porterez dans votre fruitier, & rangerez les plus précieux sur vos tablettes, sans qu'ils se touchent, mettant un peu de foarre en long dessous, distinguant les beaux d'avec les moindres, par tablettes particulières, & mettant les tombez & verveux en monceau, ainsi que je viens de dire.

Quant aux Poires de Bon-Chrétien, elles se veulent cueillir plus curieusement que les autres; car à celles qui sont belles, bien colorées, rouges d'un côté & jaunes de l'autre, il leur faudra sceller le bout de la queue avec de la cire d'Espagne, pour arrêter la sève qu'elle ne s'évapore, puis après on les enveloppera de papier bien sec, & les mettra-t-on dans des boisseaux couverts, afin qu'elles prennent une belle couleur blonde, étant étouffées dans ces boisseaux. Vous pratiquerez le même aux Poires de Double-fleur, de Cadillac, de Toul, & autres qui greffées sur le Coignassier, prennent couleur de l'Arbre; car quant à celles qui sont greffées sur franc, elles demeurent ordinairement vertes; c'est pourquoy sans y apporter tant de peine, il n'y aura qu'à les ranger sur la tablette, comme j'ai dit ci-dessus.

Les plus Curieux ont une armoire qui ferme extrêmement bien, dans laquelle ils mettent leurs Poires de Bon-Chrétien, elle est garnie de tablettes, & sur chaque tablette, il y a de petites triangles de bois, qui se croisent en forme de treillis, dont les quarrés sont à peu près de la grandeur qu'une belle Poire peut être grosse, sur chaque quarré ils y mettent une Poire à part de crainte qu'elles ne se touchent, & s'il y en a quelque-une de pourrie qu'elle ne gâte sa voisine: ils tiennent cette armoire toujours bien fermée, même ils col-

lent des bandes de papier autour des guichets, pour empêcher entièrement l'air d'y entrer, n'y regardant que quand ils en veulent prendre, cela les étouffe & leur fait prendre une très-belle couleur, mais auparavant que de les enfermer, ils laissent les Poires cinq ou six jours dans les corbeilles, telles qu'on les a apportées du Jardin; afin qu'elles se ressuient. Pour les fruits qui se mangent mols, il les faut mettre en mijols, & s'ils ne mûrissent assez promptement à votre volonté, vous les mettez dans un sac à bled, & les ferez bluter par deux personnes; le heurtement qu'ils se feront les uns contre les autres, les avancera beaucoup de mûrir.

Les Raisins muscats ou autres communs se conservent en plusieurs façons, ou en les rangeant simplement sur du foarre, ou en les pendant à des cerceaux au plancher, & les couvrant pardessus avec du papier, pour les garantir de la poudre, ou en les mettant avec de la paille d'avoine ou de la cendre dans des tonneaux.

Je laisse ici plusieurs manières curieuses d'en conserver, comme lorsque la grappe est en fleur, la faire entrer dans un bocal de verre, puis étant mûre la couper, sceller la queue & l'attacher, en sorte qu'elle pende dans le bocal sans y toucher, & aussi bien boucher l'entrée du bocal avec de la cire molle, en sorte qu'il n'y entre aucun air; cela conserve la grappe jusqu'aux nouvelles. Il y a encore beaucoup d'autres moyens que je méprise, à cause du peu de profit que l'on en tire, & de l'embarras & dépense qu'il y faut faire.

Quoique je n'aye pas ci-devant enseigné comme il se faut servir de Muscats de toutes les couleurs, ce n'est pas que je l'ignore; car j'en suis amplement pourvu: mais comme c'est une plante qui se gouverne ainsi que les autres Vignes, j'en laisse le soin à mes Vignerons, qui dès leur jeunesse sont nourris au travail de la Vigne, l'expérience leur faisant connoître les sugge-

sions nécessaires, que les Jardiniers n'observeroient pas avec tant de précautions qu'eux, particulièrement au planter & à la taille, qui sont les façons que je leur dois faire, & dont je me trouve fort bien.

Je vous dirai seulement sur ce sujet, que les mouches de toutes sortes, comme Abeilles, Guêpes & autres, les Fouines, Lers, & Rats-verets, sont extrêmement friands de ce Raisin, quand il est bien mûr; pour y remédier, il faut mettre des Ails à demi écachés en plusieurs endroits de votre treille, & assez proche des grappes, leur forte odeur les en chassera.

Le plus grand aspect du Soleil du midi, & l'abri de quelque muraille, est le vrai lieu qu'il faut au Muscat: Pour conclure cette Section, je vous avertirai de visiter souvent votre Fruitier, afin que s'il y a quelques fruits qui se pourrissent que vous les ôtiez; car par leur attouchement ils gâteroient les plus sains: s'il s'en trouveoit quelqu'un qui fût rongé des Souris, vous ne l'ôtez pas de sa place; car tandis qu'il y aura de quoi manger à celui-là, elles ne toucheront pas aux autres; mais tendez des Sourisseries proche de-là, afin de les prendre; car d'y laisser hanter des Chats, ils dérangeront tout vos fruits, & feroient leurs ordures dedans les mijols & sur les Tablettes.

Des Fruits sechez.

SECTION II.

IL y a quantité de fruits que nous séchons au four, que l'on sécheroit au Soleil en un pays chaud, comme en Provence des Brignolles, en Languedoc les Passerilles, ou en Provence; mais puis que la froideur du climat nous oblige à nous servir du four, je parlerai ici de quelle façon chacun veut être séché.

Commençant par les Cerises, Guignes & Griottes,

comme les premiers que la saison nous présente, vous les choisirez bien mûres, grosses, & qui ne soient point tournées; vous les poserez sur des claies, les rangerez côte à côte, le plus proprement qu'il se pourra, sans qu'elles soient les unes sur les autres, y laissant les queues & les noyaux, puis vous les mettez dans le four qui sera temperé de chaleur, comme quand on a tiré le pain d'une fournée, & les y ayant laissé tant qu'il aura de la chaleur vous les retirerez & remuerez toutes, en les changeant de place, afin qu'elles séchent parfaitement, puis vous rechaufferez le four, les y remettant tant de fois, que vous reconnoissiez qu'elles soient suffisamment seiches, pour être gardées, vous les laisserez refroidir en monceau un jour entier, par après vous les lierez par bouquets & les ferez dans des caisses ou boisseaux bien fermez. Les Prunes seront séchées comme les Cerises, & ne seront cueillies que très-mûres: les meilleures à sécher sont celles qui tombent d'elles-mêmes; car elles auront plus de chair, & seront plus agréables à manger que celles que vous détacherez de l'Arbre, qui gardent toujours quelque verdure.

Pour les plus excellentes à faire Pruneaux, on choisit les Impériales, Dattes, Sainte Catherine, Diaprées, Perdrigon, Cypre, Brignoles, Damas de toutes les fortes, & Saint Julien pour le commun du logis.

Si vous voulez accommoder des Prunes à la façon des Brignoles, il vous faut choisir de quelque belle espèce de vos Prunes, comme de Perdrigon, d'Abricots, Moyeu d'œuf, Brignoles ou autres, qui auront la peau blanche, les peler sans couteau, en tirant la peau quittera aisément la Prune, si elle est bien mûre; puis ôter le noyau sans rompre le fruit, comme j'enseignerai ci-après, en parlant des Abricots; faire bien bouillir ces peaux avec peu d'eau, passer le tout par un gros linge, & dans ce jus qui sera en consistance de Sirop, y tremper vos Prunes

à chaque fois que vous les mettez au four, en les aplattissant autant de fois: si votre jus n'est assez en sirop, vous prendrez du jus de Gadelles blanches, bien mûres, cela rendra votre sirop fort épais & bien lié.

Les Provençaux au lieu du four, les mettent à des branches d'épines à chaque piqueron une, & les laissent ainsi secher au Soleil.

Les Pêches s'accoutument de la même manière que les Prunes; mais il les faut cueillir à l'arbre; car celles qui tombent, outre ce qu'elles sont mûres, elles se font des meurtrissures qui ne sécheroient qu'à grande peine, & seroient désagréables au manger: avant que d'ôter les noyaux, vous les mettez une fois au four, pour les amortir, puis vous les fendrez proprement avec le couteau, tirez le noyau, & les ouvrirez & aplattirez sur quelque table; afin que les mettant au four elles se séchent aussi bien par dedans que par dehors, à cause de leur grande épaisseur; & au dernier coup qu'elles sortiront du four, étant encore toutes chaudes, vous les refermerez & aplattirez pour leur redonner leur première forme. Les Abricots seront aussi cueillis à l'arbre bien mûrs, il ne sera besoin de les ouvrir pour leur ôter les noyaux; mais seulement les pousser proprement par l'endroit de la queue, & ils sortiront par le bout. En les séchant l'on ne les ouvre pas comme les Pêches; mais on les laisse entiers; se contentant de les aplattir, afin qu'ils séchent également, & qu'ils s'arrangent mieux dans les boîtes.

Les Poires se séchent pelées & sans peler, tout de la même manière que j'ai enseigné ci-devant; étant pelées elles sont beaucoup plus délicates, & l'on se sert des peaux pour les tremper dans le jus, ainsi que j'ai dit aux Prunes pelées; on leur laisse la queue & la rête en les pelant: Il ne gît qu'à faire élection des bons fruits les plus délicats & les plus musqués, comme l'Orange

& le Bon-Chrétien d'Été, la Muscadelle, le gros Muscat, le Rouffelet, le Bezy-d'Airy, & cent autres qui se trouveront excellens. La Poire ne veut pas être cueillie trop mûre; car cela la rend molasse.

En vendange, vous pourrez mettre parmi vos pelures du vin blanc doux au lieu d'eau; & aussi quand ce sera la saison des Cidres, y mettre du Poiré doux.

Les Pommes se séchent ordinairement sans peler, & se coupent par moitié, ôtant le trognon. Vous pourrez en faire bouillir quelques unes pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles que vous voudrez sécher.

Les Raisins de toutes sortes, Muscats & autres, seront aussi séchés au four sur la claie, n'ayant autre suggestion que de ne leur donner trop chaud, & les retourner souvent, afin qu'ils séchent également. Les Eanguedociens les passent dans la lessive avant de les sécher au Soleil. Je mettrai aussi au rang des fruits secs les Fèves vertes, lesquelles bien apprêtées avec quelque peu de Sarriette sèche, qui est le vrai assaisonnement des Fèves, passeront pour nouvelles.

Pour les sécher, vous prendrez des tendres qui ont encore la peau ou robe verte, & non pas blanche; vous leur ôterez cette robe, (ce qu'on appelle à Paris fraiser) puis les mettez sécher au Soleil sur des papiers, en les remuant plusieurs fois le jour, vous les retirerez le soir dans le logis, & les remettrez tous les jours au Soleil, jusqu'à ce que vous reconnoissiez qu'elles seront assez sèches, qui sera en peu de temps, si le Soleil n'est couvert de nuées. Etant sèches, on les ferrera dans des vaisseaux couverts, les gardant de toute humidité.

Il les faudra laisser tremper ou insufer dans l'eau tiède, environ demi jour auparavant que de les mettre cuire. Pour les Pois verts on choisira des plus tendres, & tirez de leurs cosses, étant mis secher comme les Fèves; avant que de les cuire, vous les mettez tremper en eau

tiède, ajoutant à leur cuisson une poignée de feuilles de Pois nouveaux, si vous en avez en verd, la liant avec du fil, de crainte qu'elle ne se mêle avec les Pois.

Les Morilles & Mousserons seront enfilés & pendus en quelque lieu à la chaleur, comme le dessus d'un four où ils sécheront 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 & au Vinaigre.

SECTION III.

Les Concombres sont les plus gros fruits du Jardin potager 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 déjà gros, mais tendres, n'ayant encore les pepins durs; car ils seroient désagréables au manger: Ceux-ci se confisent pelés & sans peler; mais il vaut mieux les peler auparavant que de les confire, 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, étant pelez à l'instant que l'on les veut servir, que ceux que l'on pele avant que de les confire, si bien que vous en userez comme vous voudrez. Les autres qui sont Cornichons, se confisent sans peler, à cause de la délicatesse de leur peau.

Vous les cueillerez dès le matin par un beau temps, leur laissant passer la journée au Soleil, pour les amortir un peu, afin qu'ils prennent mieux leur sel.

Vous mettrez les pelez, ceux sans peler, & les Cornichons, chacun à part, dans des pots de grès; (car ceux de terre se pourrissent par la force du sel qui les

pénètre, perdant leur saumure) & vous les arrangerez proprement les pressant le plus que vous pourrez, sans les froisser: vous jetterez par dessus du sel en bonne quantité, puis du vinaigre, jusques à ce que ceux d'en haut trempent, autrement il s'y feroit une moisissure, qui gâteroit ceux qui ne tremperont pas. Cela fait, vous les ferrerez en lieu temperé de chaud & de froid n'y touchant de six semaines au moins, afin qu'ils se confisent parfaitement, votre fruitier sera très-propre pour les bien conserver.

Le Pourpier que vous confirez, sera pris de celui que vous aurez replanté, pour être plus beau & plus gros: Le vrai temps pour le cueillir, c'est quand il commence à fleurir, si vous voulez l'avoir bien tendre; car si vous attendiez qu'il fût défleuri pour avoir la graine, comme l'on le vend ordinairement, il seroit trop dur à manger, vous le ferez amortir ou désecher deux ou trois jours au Soleil, puis après vous le rangerez dans les pots de grès, le salant & couvrant de vinaigre comme les Concombres. Les Capres, les fleurs de Genest, la Perce-pierre, l'Estragon & autres Herbes semblables, seront aussi confites de la même manière que les Concombres & le Pourpier.

Les fonds d'Arcichauts se confisent au sel, mais d'une autre méthode que les précédents; car ils veulent être cuits plus qu'à demi, & étant refroidis & bien égoutés de toute leur eau, même effuyés avec linges pour n'y avoir plus d'humidité, l'on les rangera dans les pots, & l'on répandra dessus de l'eau salée autant qu'elle le peut-être; c'est-à-dire, que pour les rendre jusqu'à ce point, il y faudra mettre du sel autant qu'elle ne pourra se fondre, & ce jusqu'à ce que vous reconnoissiez qu'en y en mettant davantage, elle n'en puisse plus fondre, & que le sel aille au fond en son quartier: Cette eau se nomme *Eau marinée*.

Pardeffus cette eau, qui furnagera vos Artichaux, vous coulerez de bon beure fondu la hauteur de deux doigts, afin que l'air n'y puisse entrer, puis le beurre étant bien refroidi, vous les ferrerez avec les Concombres, ou en lieu semblable, & couvrirez de telle façon que les chats & souris n'aillent manger le beurre.

Je préffuppose que vous les avez préparé avant que de les mettre dans les pots, de la même façon que quand on les veut servir sur table, qui est d'ôter tout le verd de leur feuilles, & le foin de dedans.

Le vrai temps pour ce ménage est en Automne, quand en pratiquant ce que j'ai dit ci-devant dans le second Traité, au Chapitre des Artichaux, vos plantes vous en produisent de tendres: ce sont ceux-là que vous devez prendre pour saler, & vous n'attendrez pas qu'ils s'ouvrent pour fleurir; mais vous les prendrez quand ils sont encore en pommes bien formées. Quand on en voudra manger, on les dessalera entièrement, les changeant d'eau, & les remettra-t-on bouillir encore une fois avant que de les préparer pour la table.

Les Asperges, Pois sans coffes, Morilles, Champignons & Moufférons, seront aussi confits au sel, (les ayant fait cuire à demi, & apprêter chacun selon sa façon) de la même manière que les Artichaux.

Vous visiteriez au moins tous les mois vos pots, afin que s'il y avoit quelque chose de chanci, ou que quelqu'un perdît sa faumure, vous y apportassiez remede.

Je me suis avisé, il y a déjà quelques années, de confire des Cornouilles, & les ai fait passer pour des Olives de Verone, à beaucoup de personnes qui s'y sont trompés, la couleur étant semblable, & le goût peu différent. Je fais cueillir les plus grosses & mieux nourries au temps qu'elles veulent commencer à rougir, les ayant laissé un petit faner, je les mets dans des pots ou barils, & les emplis d'eau salée toute semblable à celle

que j'ai dit pour les Artichaux; Pour leur donner une bonne odeur, j'ai ajouté du Fenouil verd en branche, & du Laurier, puis je bouche bien le vaisseau, & n'y touche de trois mois. Si elles ont pris trop de sel, on les dessalera auparavant que de les servir sur la Table.

Les Confitures au Moût, au Vin doux, au Cidre & au Miel.

SECTION IV.

Toutes sortes de fruits se confisent au sucre, & se peuvent aussi confire au Moût, au Cidre, au Miel, & il n'y a autre suggestion à choisir ceux qui se veulent parbouillir auparavant que de les confire, d'avec ceux qui ne s'éverdument point, que celle que l'on feroit si l'on les confisoit au sucre; c'est pourquoi j'aime mieux me retenir dans cette Section de vous les distinguer, attendant à vous en donner une intelligence très-ample en la Section suivante, où je m'étendrai tout au long, vous enseignant les diverses manières de faire des Confitures liquides, en ensuivant l'ordre & le rang des Fruits que j'ai tenu dans tous les Chapitres de ce Livre, pour ne rien laisser passer sans vous satisfaire, & rendre capable de confire tout ce qui se recueillira de votre Jardin pour conserver. Pour décrire ici seulement les principales suggestions que l'on doit observer nécessairement à confire le fruit au Moût ou au vin doux, vous prendrez trois seaux ou trois parties du Moût, selon la quantité que vous voulez confire de fruit; vous les mettrez dans un chaudron ou poëlon sur le feu, & prendrez garde si vous faites votre feu avec du bois que la flamme, pour être par trop grande, ne brûle votre chaudronnée par quelque côté. Vous ferez bouillir ce Moût jusqu'à la réduction de trois à un, afin qu'il ne s'épaississe & puisse confire suffisamment votre fruit, pour être de garde sans se chancier ni gâter.

Vos fruits étant pelés ou sans peler, selon leurs espèces, ou la délicatesse que vous y voulez apporter, ceux qui doivent être parbouilli, l'étant, & bien égoutés & séchés de toute leur eau, seront jettés dans ce Moût & confits, les écumant soigneusement & faisant bouillir jusqu'à ce que vous voyiez que le syrop soit en bonne consistance, ce qui se connoît en en mettant quelques gouttes sur une assiette, elles demeurent en rubis, & ne coulent point en penchant l'assiette.

Le Moût ne sauroit être pris trop doux, c'est pourquoi, si-tôt que l'on apportera des grappes bien mûres de la vigne, vous les ferez promptement fouler, & prendrez de ce Moût ce qu'en aurez de besoin, blanc ou rouge, selon ce que vous voudrez confire: aucuns fruits, comme les Coings, les Poires, les Raisins rouges, & semblables, veulent que ce Moût soit de grappes rouges, autres le veulent de grappes blanches, comme les Noix, les raisins-Muscats & autres à qui on désire conserver la blancheur. Aux fruits que vous confirez, où il faudra du vin rouge, mettez-y pour relever le goût la canelle & le clou de girofle, les enfermant dans un petit nouet de linge, afin qu'ils ne se mêlent avec les confitures & se perdent ou consomment dans le syrop; & à ceux qui voudront le vin blanc, vous n'y mettrez que le fenouil verd, l'enfermant aussi dans un linge.

Le Raisiné se fait en prenant de belle grappes rouges des plus mûres, & ne les cueillant que l'après-dinée au Soleil, afin que toute l'humidité en soit bannie. Vous les mettrez en un grenier de votre logis, où l'air & la chaleur donnent aisément, les étendant sur des tables ou élaies, pour-la les laisser quinze jours au moins se ressuyer & amortir; à faute qu'il ne fasse beaucoup Soleil ou que le temps soit froid, vous les mettrez un peu au four bien temperé de chaleur: après quoi vous les presserez dans les mains en leur ôtant routes les raffies

ou raffiaux, & mettez peau & jus bouillir en un chaudron en l'écumant soigneusement, & ôtant le plus de pépins que vous pourrez: vous ferez réduire le tout à la troisième partie, diminuant le feu à mesure que votre Raisiné s'épaissit, & le mouvant souvent avec une gâche ou cuiller de bois, de crainte qu'il ne s'attache au chaudron, & pour le faire cuire également; étant réduit, vous les passerez au travers d'une étamine ou gros linge, froissant les peaux avec la cuiller de bois pour en exprimer toute la substance, & de plus vous les presserez en tournant l'étamine, ou avec des presses; cela fait vous les remettrez encore sur le feu, & les recuirez, tournant incessamment tant que vous jugiez votre Raisiné être assez cuit, puis vous le tirerez du feu, le versant dans des terrines, de crainte qu'il ne contracte quelque mauvais goût du chaudron; étant demi froid, vous le mettrez dans des pots de grès ou fayance pour le conserver. Vous laisserez vos pots découverts cinq ou six jours, puis vous y mettrez un papier de la rondeur du dedans de votre pot, lequel touchera par tout à votre Raisiné; & quand vous visiteriez vos pots, si vous voyez que votre papier soit chanci, vous le leverez, y en remettrez un autre, & autant de fois que vous y verrez du mois, qui sera jusqu'à ce que toute l'humidité superflue soit évaporée, alors il ne chancira plus, si ce n'est que votre Raisiné ne soit pas assez cuit, auquel cas il le faudra recuire, puis vous le couvrirez à demeurer.

Pour faire de la Moutarde à la mode de Dijon, il ne faudra que prendre de ce Raisiné, & y mettre de la graine de Senevé mouluë ou broyée dans un mortier, puis passée au tamis bien délié, étant bien mêlés ensemble; Il faudra y éteindre des charbons ardens pour ôter l'amertume du Senevé, puis la mettre dans des barillets ou pots de grès que vous boucherez bien & les ferez pour votre usage.

L'on confit aussi toutes sortes de fruits au Cidre de Poiré fait sans eau, en le faisant réduire au tiers par l'ébullition, de la même façon que j'ai dit du moût.

Pour confire au Miel, vous prendrez du plus épais & plus dur, ressemblant au Sucre, & le ferez bouillir dans une poêle à Confitures, l'écumant bien curieusement & remuant de crainte qu'il ne brûle: Pour voir quand il sera cuit, faut prendre un œuf de poule; & le mettre sur votre Miel, s'il enfonce il n'est pas assez cuit, & s'il flote dessus, il sera en bonne consistance pour confire vos fruits: Vous savez que le Miel est fort aisé à brûler, c'est pourquoi vous acheverez votre cuisson à petit feu, remuant souvent le fond de votre chaudière avec votre gâche ou cuiller, de crainte qu'il ne brûle.

Des Confitures liquides au Sucre.

SECTION V.

Quoique je devrois ici commencer par les Amandes, Groseilles, Abricots verts, & fruits rouges, comme les premiers qui se présentent pour être confits, néanmoins j'ai estimé qu'il valloit mieux suivre l'ordre que nous avons déjà tenu, que d'entremêler les Articles, où par aventure j'en pourrois oublier quelques-uns, ce qui vous donneroit du mécontentement.

Nous commencerons donc par les Poirés, comme celles à qui j'ai donné le premier rang, & dirai que chez les Confiseurs de Paris, il ne s'en trouve que de quatre ou cinq sortes qu'ils gardent ou liquident pour faire sécher à mesure qu'ils en ont besoin pour le débit. Ces Poirés sont la Muscadille, le gros Muscat, le Blanquet, le petit Rouffelet & l'Orange, néanmoins toutes sortes de Poirés se peuvent mettre au sucre: vous préférerez pourtant les fruits délicats à ceux qui sont fermes.

Pour parvenir donc à notre intention, vous pelerez proprement

proprement vos fruits, faisant la peau la plus déliée que vous pourrez, & leur ôterez la tête, laissant la queue entière, & ratifiée aux plus petites, vous couperez les plus grosses par moitié leur ôtant le trognon, ne leur laissant qu'un bout de queue. A mesure que vous les pelerez vous les jetterez dans l'eau fraîche de crainte qu'elles ne noircissent, après vous les ferez parbouillir ou éverdumer pour aider à la cuisson, & rendre plus préparées à recevoir le sucre, puis les tirerez de l'eau & égoutterez; au moins autant de livres de bon sucre, qu'il y aura de livres de fruits: vous casserez votre sucre, en sorte que le plus gros morceau n'excede en grosseur une châtaigne: vous mettrez votre fruit dans la poêle & pondrez votre sucre par dessus, y jettant un peu d'eau pour aider à le fondre seulement; après vous mettrez votre poêle sur le feu & confirez votre fruit le plus promptement que vous pourrez, afin que le bouillon surnageant entièrement le fruit, il le cuise également.

Vous aurez toujours l'écumoire à la main pour changer votre fruit de sa place, & écumer continuellement, vous ne leverez votre poêle de dessus le feu, que vous ne jugiez votre fruit être confit, ce que vous pourrez remarquer par le bouillon, qui s'abaissant ne fera tant de mousse ou de bouteilles qu'au commencement, & par les gouttes de syrop, que vous mettrez sur une assiette, si elles ne coulent point, vous tirerez votre poêle de dessus le feu, & verserez vos confitures dans une terrine, crainte que séjournant dans la poêle, elles ne contractent quelque mauvais goût, provenant du cuivre; vous les laisserez trois ou quatre jours reposer en cette terrine, en lieu exempt de la poudre sans les couvrir, afin que toute l'humidité du fruit s'évapore, & que le fruit prenne sucre, au bout desquels vous panchez votre terrine, & s'il y a quelque eau qui surnage le syrop, vous l'égoutterez, puis renverserez vos confitures dans

vosre poële 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 ferrer; vous les laisserez quatre ou cinq jours sans les couvrir, au bouts desquels s'il y a quelque humidité dessus vous l'égouterez, puis vous les ouvrirez comme j'ai dit ci-devant, y mettant un papier de la rondeur du pot qui touche le syrop, & si vous les trouviez assez cuites du premicr coup après les avoir égouttez, vous vous contenterez de les faire chauffer sans les vuider de la terrine, en les mêlant avec la gâche ou l'écumoire, & étant un peu refroidies, vous les mettrez dans les pots, comme je viens de dire: L'on confit aussi des Poires & autres fruits pour être mangés chauds, ce que l'on appelle Compotes; comme par exemple le petit Certeau, & autres selon la coutume du pays.

Pour les confire vous les pelerez, comme j'ai dit ci-dessus, & les mettrez dans un pot de terre neuf: à une livres de Poires, il suffit d'un bon quarteron de sucre, avec la moitié d'un demi-septier de bon vin vermeil, & de l'eau, jusqu'à ce que celles d'enhaut trempent; vous les couvrirez du couvercle & les ferez bouillir à feu médiocre, les remuant de temps en temps pour ne les laisser attacher au pot, & quand elles seront à demi cuites, vous y mettrez de la canelle & du clou de girofle, les achevant de cuire à petit feu, jusqu'à ce que le syrop soit assez fait à votre volonté.

Pour les servir sur table, vous les rangerez le plus proprement que vous pourrez sur une assiette en rose, les montant les unes sur les autres en pointe de Clocher; puis le syrop étant un peu raffroidi, vous le verserez par dessus, afin qu'il arrose votre fruit de tous les côtés.

Quant aux Pommes, il s'en confit fort peu au sucre, si ce n'est en Compote, c'est-à-dire, pour être mangées chaudes; mais pour garder; l'on n'en fait guères

cause qu'elles sont mollasses & n'ont pas grand goût.

Pour les Compotes, celles de Calvil seront confites sans peier & entières, leur ôtant seulement le trognon le plus proprement que l'on pourra, en le creusant par l'endroit de la queue avec un couteau fort étroit, comme ceux d'Angleterre, puis seront parbouillies, bien égoutées avant que d'être mises dans le poëlon. A une livre de fruit, il faut au moins six onces de sucre, pour faire un bon syrop en gelée, & au lieu d'eau vous ferez bouillir des pelures de pommes de Reinette ou Carpendu, & les ayant passées & pressées à travers une étamine ou gros linge, vous prendrez de ce jus, & en mettrez une quantité suffisante pour confire votre fruit, le moins que vous pourrez pourtant, de crainte qu'il ne se dépèce; vous le ferez cuire à grand feu de charbon, celui de bois étant du tout incommode au sucre, afin que le bouillon furnageant le fruit il se confise également: vous remuerez souvent votre fruit, l'écumant & tournant avec une petite gâche de bois, qu'auzrez faite de quelque rond de boîte à confitures: c'est une petite utensyle fort propre à manier le sucre, tant en confitures, au liquide, qu'au sec; Pâtes, Conservees & Mafepains, que l'on écume, tourne & mêle tout ce qui est dedans le poëlon jusqu'au fond: Le Graveur en a fait la figure tout au bas de la planche qui est au commencement de ce Traité.

Votre fruit étant confit, vous tirerez le poëlon du feu, & le laisserez presque refroidir avant que d'en ôter vos Pommes, les roulant doucement dans leur syrop avec la gâche; puis vous les tirerez & poserez sur leur tronc, afin qu'elles s'égouttent: après vous les dresserez en pyramide sur une assiette, une au milieu, six autour, trois dessus, & une sur les trois qui fera la pointe; vous verserez vos égouttures dans le poëlon, & ferez cuire votre syrop sur un petit feu, jusqu'à ce qu'il soit

en gelée, le remuant souvent, de crainte qu'il ne brûle, puis quand vous voudrez servir votre fruit, vous le répandez avec une cuiller d'argent sur vos pommes, les arrosant de tous côtez, cela fera un cottignac ou gelée qui ornera de beaucoup votre fruit, remplissant aussi le fond de l'assiette.

Les Pommes de Carpendu & Reinettes se pelent & se confisent entières ou par moitiées, leur ôtant aussi les trognons, & leur faisant une gelée avec leur peau, comme j'ai dit ci-dessus. Aux unes & aux autres, si vous y voulez ajouter le vin, vous mettrez le rouge au Calvil, avec la canelle & le girofle, & le blanc aux autres avec le fenouil, cela augmentera de beaucoup leur goût.

Avec la Pomme, on contrefait les Prunes, qui est en les coupant par quartiers, & de chaque quartier en tailler un petit peloton, l'arrondissant en pointes par les deux bouts, de la même forme d'une Prune, puis les faire parbouillir, & de leurs pelures en tirer le jus pour épaisir la gelée, en les confisant comme ci-devant; étant cuites on les dressera sur l'assiette en forme de pointe de cloches ou pyramide: c'est un plat fort agréable à voir, & qui surprend à l'abord ceux qui n'en ont point encore vu, ne pouvant dire ce que ce peut être.

Vous pourrez faire de la gelée de Pommes à part, en tirant du jus des peaux & trognons, dont vous aurez ôté les pépins avant que de les mettre cuire: le tout étant bien cuit en eau, passé à l'étamine & bien pressé, vous mettrez dans ce jus du sucre en suffisante quantité, ce que l'expérience vous apprendra, y en mettant plutôt plus que moins, faisant cuire cette gelée en bonne consistance, remuant incessamment, puis vous la passerez à travers quelque morceau de linge de quintin, la coulant dans des boîtes (pour garder en forme de Cottignac) ou sur des assiettes pour la servir à table; desquelles assiettes, si vous voulez vous en prendrez quelqu'un, &

couperez ce Cottignac en petites bandes, pour orner les bords de vos plats de compotes, ou pour (tirant à l'épargne & ménage) en servir peu, les entrelaçant en treillis ou figure de serpenteaux sur des assiettes.

Pour ce qui est des Pâtes, je n'en parlerai pas qu'à la Section suivante, quand je traiterai des Confitures séchées, d'autant qu'elles se font toutes de la même façon.

Les Prunes se confisent pelées & sans peler, en leur laissant les noyaux; & l'on ratifiera seulement la queue pour les rendre plus vertes; on les jettera dans l'eau à mesure qu'on les pelera, elles se veulent cueillir pour confire, & non pas ramasser celles qui tombent; le vrai temps pour les cueillir, est quand celles qui prennent couleur commencent à rougir; les plus excellentes que l'on choisit, sont le Perdrigon, l'Impériale, la Diaprée, l'Abricot la Brignolle, l'Île-vert, Ste. Catherine, de Roi & autres qui se trouvent très-bonnes; celles que l'on pele ordinairement, sont celles de qui la peau devient rouge en mûrissant, laissant les autres sans peler, si ce n'est pour plus grande délicatesse; car pour ce qui est du goût, la peau de toutes sortes de fruits est la partie la plus savoureuse de tout le fruit: l'on les fera parbouillir ou éverdumer dans peu d'eau, & égoutter comme il a été dit ci-devant; puis ayant mis à chaque livre de fruit cinq quarterons de bon sucre cassé avec un peu d'eau de celle dans laquelle elles auront été parbouillies, l'on jettera le tout dans la poêle & la mettra sur le fourneau, où le charbon ne sera qu'à demi allumé, afin qu'en s'achevant d'embrasier, le sucre ait le loisir de fondre, & que la poêle ne brûle point.

Vous remarquerez ceci, qu'à toutes confitures au sucre, le charbon ne doit être qu'à demi allumé, quand l'on commence à confire, pour les causes que je viens de dire, & s'il se peut faut tâcher à les faire tout d'une cuite, c'est-à-dire, sans les tirer de dessus le feu, que

vous ne croyiez qu'elles soient faites, car de les remettre tant de fois sur le feu, cela diminue beaucoup de leur couleur; & fait brûler le syrop, qui s'attache au haut de votre poële ou bassine. Il suffit que vous vous y teniez attentif, écumant soigneusement & retournant ou faisant rouler le fruit dans son syrop avec le dos de l'écumoire ou la gâche, le faisant toujours bouillir par-dessus le fruit, & lorsque vous verrez que le bouillon s'allentira, c'est un signe qu'il approche de sa cuisson, ce que vous reconnoîtrez encore par les gouttes que mettez sur une assiette, & qui ne couleront point.

Vos confitures étant faites, vous les tirerez du feu, & les gouvernerez de la même façon que j'ai dit aux Poires. Si vous voulez en dresser dans des tasses, quand elles seront suffisamment cuites, & presque refroidies, vous les égouterez de leur syrop, & les rangerez proprement dans les tasses sans les presser par trop; puis au bout de deux ou trois jours; vous les égouterez 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 le détacher de la tasse, & le syrop furnageant par-dessus, les garantira de chancier; vous les laisserez découvertes trois jours, & après vous leur mettrez un rond de papier de la grandeur de la tasse, qui touchera au syrop, afin que s'il chancissoit l'on en changeât, cela fait que les confitures paroissent beaucoup, & sans comparaison plus belles quand on a levé ce papier, qui avec soi entraîne toute la chancissure ou candissure, qui d'ordinaire se fait en forme de peau sur toutes les confitures, auxquelles on ne met plus de papier.

Pour les compotes de Prunes que l'on veut manger chaudes, vout ne mettez que demie livre de sucre à la livre de fruit; & pour la propriété l'on leur coupe la moitié de la queue, qui restera pour les pouvoir

prendre avec les doigts, si l'on ne se veut servir de fourchette. Les Amendes & Abricots verts sont les premiers fruits qui se confisent, on les prend tendres, auparavant que le bois du noyau commence à durcir, pour les confire, ils s'éverdument dans l'eau claire, y mettant un peu de bon tartre pour détacher la bourre qui est dessus, puis après on les essuye chacun à part pour ôter cette bourre, & on les confit comme j'ai montré ci-devant, mettant seulement livre à livre de sucre & de fruit: si c'est pour manger en compote, il suffira demie livre de sucre à la livre de fruit.

Les Abricots étant en leur parfaite maturité, se confisent pelez & sans peler; on leur pousse le noyau, comme j'ai dit ci-devant aux Abricots sechez; aux plus verts, on leur donne un petit bouillon, pour les évedumer, puis sans les secher sont pris avec l'écumoire, & mis dans le sucre avec un peu d'eau, en après sont confits & gouvernez jusqu'à la fin de la même façon que les Prunes. Il faut cinq quarterons de sucre à la livre de fruit. Quand à ceux qui sont trop mûrs, pelez & non pelez, il les faut mettre parmi le sucre cassé, avec fort peu d'eau, sans les faire parbouillir auparavant, & il ne faut craindre qu'ils se dépecent; car la force du sucre les fait, & on les tire de la poële plus entiers, s'il faut ainsi dire, que l'on ne les y a mis.

Aucuns y mettent les Amandes de leurs noyaux, en plaçant une à chaque vuide d'entre les Abricots qui sont dans les tasses; si vous y en voulez mettre, je vous conseille de les faire confire à part dans un peu de sucre; car si vous les mettiez sans cuire, ils seroient décuire votre confiture; & elle chanciroit.

Quelques-uns aussi confisent des Abricots d'une autre manière, 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 insufer un jour ou deux,

tant que le sucre soit fondu ; puis ils les mettent sur le feu, & les ayant retirés après le premier bouillon, les laissent reposer encore deux autres jours dans leur syrop, au bout desquels ils les achèvent de cuire, & mettent les Abricots dans les pots ; puis ils font cuire le syrop & le versent par-dessus ; cette façon de confire est embarrassante, & ne se fait pas si bien que celles que je vous ai dites ci-devant. L'on fait aussi de très-bonne marmelade d'Abricots, Pêches, & autres fruits propres à ce sujet, en les prenant bien mûrs, & les faisant cuire avec le sucre, mettant la moitié de demi sepiet d'eau à deux livres de sucre & trois livres de fruit, vous la cuirez en consistance pour garder, puis la mettez dans les pots & tasses, en les couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Il faut que je fasse ici une petite digression touchant le sucre, & que je dise qu'il y a une vieille erreur qui s'est toujours pratiquée parmi beaucoup de ceux qui se mêlent de faire des confitures: c'est qu'ils cuisent le sucre à part jusqu'en consistance de parfait syrop, l'écumant soigneusement, puis il mettent leur fruit dedans & le confisent ; quant à moi, l'expérience m'a fait connoître qu'ils se trompent très-lourdement pour les raisons que je vous vais déclarer, qui sont ; que le sucre étant en syrop, exhale, avec l'eau qu'ils y ont mis, la meilleure & plus subtile qualité du sucre, qui pénètre & saisit plus vivement le fruit; ce qu'au contraire, celui qui est déjà en syrop, ne peut confire que le dessus, à cause qu'il est engraisé & épaissi par la cuisson, outre cette raison, jamais le syrop ne prend que bien peu le goût de fruit, ce qui le rend moins agréable.

Les Alberges & Pêches, comme elles sont assez semblables aux Abricots, aussi veulent-elles être confites de même façon en tout & par tout. C'est pourquoi je

en dirai rien d'avantage, de crainte que par une superfluité de discours je ne grossisse pas trop ce Livre.

Les Coings étant des fruits très-durs, veulent être confits d'autre façon que les tendres. Pour y parvenir, ils seront pelés proprement, coupez par quartiers, & les trognons étant ôtez, seront jettez dans l'eau claire, par après ils seront mis bouillir jusqu'à ce qu'ils s'approchent d'être cuits : puis on vuidera l'eau dans laquelle ils auront bouilli, & l'on y mettra de bon vin blanc, continuant à les faire cuire, tant que vous voyiez qu'ils se veulent dépecer ; alors vous les tirez du feu, & les mettez égoutter & sécher; cela fait vous les confitez comme les autres fruits précédens, trois quartiers de sucre étant suffisans pour chaque livre de fruit; y ajoutant de la canelle & du cloud de girofle & les mettant dans les pots au sortir de la poêle, sans autre observation que de les poser en lieu sec.

Le Cottignac à la mode d'Orléans, se fait en mettant bouillir en eau claire les peaux des Coings, & les trognons, y mêlant aussi la gomme que tirerez des pépins qu'aurez fait tremper, laquelle passerez à travers un linge pour les en séparer, avant que la mettre parmi les peaux; le tout ayant bien bouilli, il le faudra passer par l'étamine, puis faire cuire le jus tant qu'il s'épaississe, y ajoutant du vin blanc François ou Bourguignon, d'autant qu'il y a des vins qui noircissent en cuisant, comme sont tous les Vins d'Orléans, de Blois & quelques autres, vous y mettez du sucre à proportion du jus que vous aurez, ne vous en pouvant dire la dose, parce que ce sera fort ou foible, l'expérience vous le fera connoître dès le premier coup; cela fait, vous le mettez cuire à feu médiocre, en l'écumant bien, & le tournant souvent avec la gâche, pour l'empêcher de s'attacher à la poêle, & quand vous reconnoîtrez qu'il sera cuit en consistance de gelée forte, vous le tirerez du feu, le

versant à travers quelque linge délié, sur les moules de plomb figurez, ou tout d'un coup dans les boîtes où vous les voudrez conserver.

Étant bien froid, pour retirer celui des mouffes, & le mettre dans des boîtes, faudra faire chauffer de l'eau dans quelque chaudron, tremper le moule dedans jusqu'au bord, puis le coëffant avec le fond de la boîte, retourner les deux ensemble sans dessus dessous: le Cottignac quittera le plomb & tombera dans la boîte, laquelle vous égouterez de l'eau, qui pourroit y être avec le Cottignac, qui sera fondu par l'eau chaude en se détachant du moule; vous les laisserez deux jours sans couvrir, au bout desquels vous les fermerez & ferez en lieu sec. Si pendant l'année ce Cottignac chancissoit ou candissoit, ou bien qu'il y tombât 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'être fait.

Les Noix sont les confitures les plus longues à faire de toutes: on les choisira tendres, avant que le bois se fasse à la coquille, & les pelera-t-on proprement, leur baillant trois ou quatre coups de couteau à chacune en long & non en travers, afin qu'en bouillant elles soient mieux pénétrées: à mesure qu'on les pelera, on les jettera dans l'eau claire, & les fera-t-on infuser en grande eau sur de la cendre chaude jusqu'au lendemain, qu'on les mettra bouillir en nouvelle eau, & étant tirées du feu & égoutées, seront mises derechef infuser dans d'autre eau, cela vous le réitérerez tant de fois, que reconnoissiez qu'elles n'ayent plus d'amertume, après quoi vous les acheverez de cuire en bon vin blanc François, à un cent de Noix une pinte de vin & autant d'eau, y mettant gros comme une Noix sèche de bon salpêtre pour les mieux pénétrer & désamertumer; au défaut de salpêtre, vous y mettrez gros comme la moi-

tié d'une Noix de sel, puis quand vous verrez qu'elles seront cuites, & qu'elles se voudront dépecer, vous les tirerez dehors de l'eau, & les mettrez égoutter & sécher dans quelque linge; ce qu'étant fait vous les larderez de bonne écorce de Citron, & les mettrez confire comme les autres que j'ai dit ci-devant, y ajoutant un peu d'eau pour faire fondre le sucre & les assaisonnement de Cannelle, & de Clou de girofle: il suffira de trois quarterons de sucre pour une livre de Noix, que peserez à l'heure que les voudrez mettre dans le sucre; étant confites & le syrop réduit en bonne consistance, vous les verserez dans les pots, les laissant découverts quelques jours, comme les autres.

Les Cerises qu'on voudra confire, seront choisies les plus grosses, mieux nourries & non tournées: on ne les prendra trop mûres; mais quand elles auront une couleur vive & vermeille par tout: celle de la Vallée de Montmorency sont fort en estime pour leur bonté, c'est pourquoi l'on prendra son temps, quand on commence à les apporter à Paris, & on n'attendra pas la fin de la saison, où l'on n'en peut avoir que de lieu ombragé, car vous saurez, qu'en toutes sortes de fruits, les premiers qui se mangent en chaque saison, pourvu que l'on leur donne le temps de mûrir, sont toujours les plus excellens au goût & les mieux conditionnés, les autres n'étant que comme des regains, qui par débilité n'ont pu accompagner les premiers en maturité.

Pour confire vos Cerises sans noyau, il faut les peser avant que d'en tirer les noyaux; puis avec le plus de propreté que vous pourrez, tirer le noyau en pressant doucement la Cerise du bout des doigts, & tirant la queue de l'autre main, il sortira aisément sans la déchirer; vous les jetterez à mesure dans votre poêle où il y aura du sucre en poudre, que vous aurez aussi pesé avant que de l'y mettre: vous verrez par le poids

ce qu'il y aura à déduire pour les queues & noyaux, afin de garder la dose nécessaire du sucre qu'il convient mettre à chaque livre; qui est, cinq quarterons de sucre pour chacune livre de Cerises, si vous les voulez faire belles à présenter, & qu'il y ait beaucoup de syrop. Je sai bien qu'il seroit plus expéditif, après leur avoir ôté les noyaux de les peser dans quelque papier, mais cela les gâteroit & patrouilleroit, ce que la Cerise ne peut souffrir à cause de sa délicatesse, se tournant facilement, aussi qu'elle perdrait beaucoup de son jus. Pour fondre le sucre, vous y mettrez quelque peu de jus de Cerises qu'aurez pressées dans un linge (les tournées seront assez bonnes pour cela) vous mettrez la poêle sur le feu le charbon n'étant qu'à demi embrasé, pour les causes que j'ai dites ci-devant; vous cuirez vos Cerises tout d'un bouillon, puis vous les tirerez du feu, les laissant presque refroidir, & les dresserez dans vos pots & tasses. Si vous voulez en dresser dans des rasses comme les Pruneaux, n'en mettant qu'un lit, & les laissant 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 ajoutent le jus de Gadelles; mais elles changent le goût de la Cerise par leur acidité & rendent le syrop trop lié en gelée: Si pourtant vous voulez tirer au ménage en y en mettant, il ne faudra qu'une livre de sucre à une livre de fruit.

Pour framboiser vos Cerises, à la place du noyau de chacune Cerise, vous y mettrez une Framboise rouge, les ayant pesées auparavant, pour éviter confusion à la dose du sucre qu'il faudra mettre.

Les Cerises où l'on n'ôtera point le noyau, seront piquées chacune en deux endroits avec la pointe du couteau, cela empêche qu'elles ne crévent & quittent leur peau; vous les confirez comme dessus, une livre de sucre étant suffisante à une livre de fruit.

Les Griottes étant une espèce de Cerises, seront confites de la même façon que les Cerises: si vous y voulez mettre le jus de Gadelles, cela réveillera leur goût qui est assez plat: elles se veulent confire bien mûres à cause de leur fermeté.

Le syrop de Cerises se fait avec du jus de Cerises bien mûres, que passerez à travers une étamine ou linge fort, & y ajouterez le sucre, une livre à chaque pinte de jus; vous la cuirez en consistance de syrop.

Pour le clarifier, il faudra le couler à travers une feuille de papier brouillard, ou dans la chausse d'hypocras.

Pour faire la gelée de Cerises, il faut passer des Cerises à travers l'étamine, & y ajouter un tiers de jus de Gadelles, puis à chaque pinte, mettre une livre & demie de sucre, & la cuire à petit feu, en tournant toujours de peur qu'elle ne se brûle; & pour connoître quand elle sera faite, vous en mettrez quelques gouttes sur une assiette: si étant refroidies, vous les pouvez lever avec la pointe du couteau, la gelée sera faite, sinon il faudra continuer à la cuire: vous la mettrez dans des boîtes comme le Cottignac.

Il y en a qui font des confitures de Cerises sans sucre, en y passant force jus de Cerises & de Gadelles ensemble, le faisant cuire & le réduisant jusqu'au tiers, puis ils en confisent leurs Cerises; c'est une commodité pour ceux qui n'ont point de sucre; mais ce n'est pas un grand ragoût pour les bouches délicates.

Aux compotes de Cerises, l'on y laisse la moitié de la queue, & le noyau par conséquent: ce n'est d'ordinaire qu'à la nouveauté que l'on en sert sur la table: il suffira de demie livre de sucre à la livre de Cerises, d'autant que c'est pour manger à l'instant qu'elles sont faites.

Pour les servir sur l'assiette, l'on dresse toutes les queues en haut, puis l'on verse le syrop tout chaud par dessus à l'instant que l'on les veut servir sur table.

Je vous veux enseigner la maniere de faire l'eau clairette, qui est une composition très-excellente pour rechauffer l'estomach des Vieillards, qui par manque de chaleur naturelle, ont souvent des cruditez & indigestions; elle est aussi très-bonne pour les personnes de tous âges qui ont des débilitez de cœur, & des espèces de coliques, causées par des oppressions d'estomach, & les remet en parfaite santé; les Femmes en travail d'enfant en peuvent aussi user, pour leur augmenter la force & le courage.

Pour la faire, vous prendrez deux pintes de bonne eau-de-vie, si elle est rectifiée, elle en fera encore plus excellente; une livre des plus belles & plus grosses Cerises, auxquelles vous ôterez seulement la queue, une livre de sucre, demie once de canelle, & demie once de clou de girofle, vous mettrez le tout dans une bouteille de verre infuser au Soleil jusqu'à la fin des jours Caniculaires, remuant par fois cette composition avec un bâton, ou bien renverser la bouteille, tout le marc qui est au fond se mêlera par tout, la tenant toujours bien bouchée crainte de l'évent. Plein une cuiller d'argent suffira pour une prise, & une Cerise que vous tirerez de la bouteille avec un fil d'archal fait en petit dard, afin qu'il apporte la Cerise qu'aurez piquée.

En temps de peste, c'est un très-bon & agréable préservatif, vous en prendrez & en donnerez à vos Domestiques une prise à chacun à jeun, & ne faudra manger de demie heure après, afin que les esprits qui sont dans la composition se répandent par tout le corps.

Les Groseilles blanches ne se confisent guères en liquide, si ce n'est à la grande nouveauté, que l'on en fait des compotes pour servir chaudes sur la table: elles se confisent ordinairement au sec; nous en parlerons au Chapitre suivant. Pour les compotes, l'on coupe la tête & la queue des Groseilles, & on les fait parbouil-

lir; puis étant égouttées, on les pese & on les confit tout d'un bouillon; demie livre de sucre à la livre de fruit sera plus que suffisante pour les rendre agréables.

Les Groseilles rouges & perlées, que nous appelons Gadelles, se confisent au liquide, c'est un petit fruit extrêmement agréable.

Pour les confire vous les pésez, & les séparerez de leurs queues, les mettant dans la poêle où sera le sucre en poudre; puis après vous y ajouterez du jus d'autres Gadelles qu'aurez pressées doucement dans l'étamine, puis les mettrez sur le feu, & les confirez tout d'un bouillon, après quoi vous les tirerez du feu, les laisserez un peu refroidir, & les dresserez dans vos pots & tasses. Il suffira d'une livre de sucre à une livre de fruit, pour les rendre très-belles: vous y mettrez moins de sucre, si vous voulez, & seront bonnes à manger; mais non si belles, ni avec tant de syrop.

La gelée se fait en pressant les Gadelles, & tirant par force jusqu'à la dernière goutte de jus, d'autant que le plus épais ne sort que le dernier; puis vous y ajouterez le sucre, trois quarterons à la livre de jus, qui est une pinte, étant suffisant pour faire de telle gelée; vous la cuirez en consistance, comme j'ai dit ci-devant aux Cerises, puis la dresserez dans des boîtes, la laissant refroidir deux ou trois jours avant que de les couvrir.

L'on framboise aussi des Gadelles en y mettant du jus de Framboises pour fondre le sucre, au lieu de celui de Gadelles, cela leur donne un parfum très-agréable au goût. Quelques-uns confisent des Gadelles sans sucre, en tirant & exprimant quantité de jus, le faisant réduire au tiers, puis y mettant confire les Gadelles, ils les cuisent jusqu'à ce qu'ils croient qu'elles le soient suffisamment pour être gardées: Ils y ajoutent seulement un quarteron de sucre à la livre de fruit: Elles auroient quelque petit agrément qui les feroit man-

ger, mais sans sucre, c'est une étrange confiture.

Les Framboises se veulent confire & garder de la même façon que les Cerises, mettant cinq quarterons de sucre à la livre de Framboises, afin que le syrop en soit plus beau. Le Verjus que vous prendrez pour confire, est celui que l'on appelle Bicanne ou Bourdela, & duquel à Paris on fait le Verjus, & que l'on pile aux Pressoirs de Sainte Opportune, du Pont St. Michel, & autres endroits, lequel par sa grosseur & épaisseur de chair fait la plus belle & agréable Confiture.

Vous le choisirez non trop mollasse ou mûr, mais dans sa beauté, avant que le goût s'adoucisse: vous le peserez égrené de sa raffle, & le fendrez par la moitié en long, ôtant tous les pépins, s'il se peut, en le jettant dans l'eau claire à mesure que les fendrez, puis vous le ferez parbouillir, mettant une petite pincée ou deux pincées de salpêtre pour lui conserver sa couleur verte. Etant amorti seulement, vous le tirerez du feu, & le couvrirez de quelque linge, le laissant refroidir dans son eau, l'égouterez & le mettrez dans le sucre en poudre, y ajoutant un peu d'eau claire pour fondre le sucre seulement, puis vous le confirez tout d'une cuite; car si le tiriez du feu pour l'y remettre, il perdrait beaucoup de sa couleur. Etant cuit en bonne consistance, vous le retirerez du feu, le verserez dans quelque terrine, pour ne le laisser dans la poêle chaude, qui détruirait aussi beaucoup de sa couleur, & après le dresserez dans vos pots & tasses, ainsi que les Cerises: Il faut livre à livre de sucre & de fruit pour rendre votre Verjus bien beau.

Il s'en confit aussi sans sucre, ou avec bien peu; mais c'est une confiture fort désagréable, qui dégoûte plutôt les pauvres Malades, à qui l'on les donne, que de leur réveiller l'appétit.

Si vous voulez, vous ferez de la gelée de Verjus, de la même façon que j'ai dit aux Groseilles, y ajoutant

du jus

du jus de peaux de Pommes de Reinettes ou Carpendu, pour lui donner quelque liaison, ou bien de la gomme de pépins de Coings, elle sera fort agréable à manger, à cause de son acidité.

Les Raisins Muscats seront fendus comme le Verjus pour leur ôter les pépins, & en même temps jetez dans la poêle sur le sucre en poudre; l'on en pressera quelques grappes pour en tirer le moût, afin de donner une suffisante humidité au sucre pour le cuire; car si vous en donniez trop peu, le sucre ne fondrait pas tout à fait, & les plus gros morceaux se maintiendraient en forme de conserve. C'est pourquoi en ce fruit-ci, & en tous autres, vous y mettrez du descuit, (c'est-à-dire, eau ou jus) une suffisante quantité, ce que l'expérience vous apprendra en peu de temps; car aussi d'y en mettre par excès, il faudrait que vos confitures fussent plus longtemps sur le feu pour exhaler le trop d'humidité qu'il y aurait, & cela les dépéceroit par trop de cuisson, & gâteroit la couleur. Pour les rendre beaux, il faut cinq quarterons de sucre à la livre de Muscats, 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 lit de Muscat, & au bout de deux jours vous verserez le syrop dessus, & les couvrirez & gouvernerez comme les Cerises.

Les autres Raisins seront confits sans autre façon que de les faire un peu amortir au Soleil ou au four, & les égrenés sans les fendre; mettre livre à livre de sucre & de fruit, puis les cuire en bonne consistance, & les dresser dans des pots & tasses, les gouvernant comme les Muscats.

Les Carottes & Pâtenades se confisent au sucre, & se servent ordinairement chaudes en compote: Pour les confire, vous choisirez les plus belles & plus nettes de glands & racines, vous les ratiferez les jettant dans

l'eau tiède, puis les ferez parbouillir, jusques à ce qu'elles attendrissent ou amollissent; par après vous les ôterez du feu, vous les égoutterez & sécherez dans un linge; cela fait, vous les mettrez dans le sucre en poudre avec un peu d'eau, & les ferez bouillir un bouillon, & les trancherez en rond ou en rouelles, puis les ayant dressées sur des assiettes; vous jetterez le syrop par dessus. Je trouve une autre méthode de les confire beaucoup plus facile, qui est de les mettre dans un pot de terre comme des Poires de Certeau, les faisant cuire premièrement avec l'eau, puis aux rouges y ajouter le vin rouge, avec le sucre, la canelle & le clou de girofle; & aux autres qui sont jaunes & blanches, le vin blanc François, avec le Fenouil verd; le syrop étant de bonne consistance, vous les taillerez, dresserez sur des assiettes, & jetterez le syrop chaud par dessus: il n'est pas besoin de mettre plus de six onces de sucre à chaque livre de racines.

Les Nefles se cuisent au vin dans la poêle à fricasser, leur ayant ôté les aïles & la queue; puis on y met du sucre, & quand le syrop est presque fait, on les dresse & les poudre de sucre par dessus.

Le syrop de Limons se fait par infusion ou par cuisson; par infusion, en mettant 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 jusqu'à consistance de syrop, qui est, qu'en mettant sur une assiette il ne coule point; puis le ferrerez dans des bouteilles de verre sans ozier, afin que s'il vouloit chancier on le mit au Soleil ou dans le four, après que l'on auroit retiré la fournée de pain: Si vous y voulez ajouter le musc & l'ambre gris, vous les rendrez semblables à l'Aigre de Certe.

La Limonade se fait avec le dedans des Citrons, & tant

les plus grosses peaux qui séparent les grains & les mettant tremper en eau claire, puis vous y ajouterez du sucre en poudre la quantité que jugerez être nécessaire, & mettrez aussi tremper dedans quelque peu de Coriandre cassée & enfermée dans un petit linge, avec quelque morceau de Canelle: le Musc & l'ambre y pourront être ajoutés pour l'assaisonner plus délicieusement.

Vous laisserez infuser le tout environ demi jour, le versant souvent d'un vaisseau en un autre, & pressant avec la main les Citrons qui sont dedans: vous y goûterez pour juger ce qui y manqueroit à la rendre excellente; & après l'avoir passée à travers un linge sans presser le marc, vous la mettrez dans des bouteilles pour être servie aux Dames. Cette boisson ne dure pas plus de trois jours en sa bonté, c'est pourquoi l'on n'en fera qu'au besoin. Il y en a qui ajoutent les amandes pilées, mais comme c'est une boisson, la plus simple qu'elle peut être, est la meilleure.

Les Mures se doivent prendre à demi noires pour être en leur bonté; elles se confisent en mettant trois quartiers de sucre à la livre de fruit, & seront cuites toutes d'un bouillon comme les Cerises, puis ferrées dans les pots; l'on en fait aussi du syrop à part pour le mal de gorge, que vous façonnerez comme les Cerises.

Des Confitures au sec, & Pâtes de Fruits.

SECTION VI.

Les Confitures séchées sont estimables, en ce qu'elles s'envoient de loin, & se présentent aux personnes de plus hautes qualités, qui les estiment tant pour leur bonté, que pour la commodité qu'ils ont de les porter en la poche, à cause de leur friand goût & pour leur faire bonne bouche à sortir du repas.

Il faut en vous donnant la méthode de les sécher;

aller d'ordre, comme j'ai fait aux autres Sections. Je commencerai donc par les Poires, & vous dirai que les ayant confites (comme j'ai dit ci-devant) & étant prêtes à tirer du feu, vous leur donnerez quelques bouillons d'avantage que pour garder au liquide, & ce jusqu'à ce que le syrop se veuille congeler en conserve: alors vous tirerez votre poêle du feu, & mettrez vos Poires sur des ardoises ou feuilles de fer blanc, pour les porter sécher dans l'étuve. Cette étuve est un petit Cabinet bien fermé de tous côtez, réservé la porte, par laquelle vous passerez; Vous rangerez vos ardoises sur les tablettes, desquelles elle sera toute entourée, & mettrez à bas une poêle ou réchaud de feu, pour dessécher le trop d'humidité, qui reste en vos Confitures, les retournant & changeant de place autant de fois que vous jugerez qu'elles en auront besoin.

Si vous ne voulez sécher vos Poires qu'à mesure que vous en aurez affaire, à cause qu'elles sont de beaucoup plus belles fraîches faites que vieilles séchées: vous les garderez au liquide, & quand vous les voudrez sécher, vous ferez fondre quelque peu de sucre, comme un quarteron ou environ, à chaque livre de Poires, & le mettrez cuire en consistance de Conserve, (comme je vous en enseignai à connoître cette cuisson en la Section suivante) puis vous verserez vos Confitures dedans, leur bouillerez le bouillon jusqu'à ce qu'elles soient revenues à la cuisson de Conserve, les tirerez du feu, & dresserez sur les ardoises, pour être portées à l'étuve sécher comme dessus. Vous les laisserez refroidir entièrement avant que de les mettre dans les boîtes pour les fermer, mettant à chaque lit de fruit une feuille de papier sèche, & les rangerez proprement sans les presser, à cause qu'en les froissant vous rompriez la glace qui est sur ce fruit, ce qui le rendroit blanc de sucre ou farineux, & enlaidiroit son lustre.

L'on a de coutume de lier les petites Muscades par bouquets en sortant de l'étuve, avant que de les mettre dans les boîtes, sept à chacun bouquet, d'où vient le nom qu'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 être mangées d'une seule bouchée, les autres gros Muscats, Blanquet, petit Rouffelet, & autres petites Poires semblables, seront liées par trois ou quatre ensemble, selon leur grosseur.

Pour faire la Pâte, vous prendrez des Poires de meilleur goût que vous pourrez, & celles qui auront la peau de belle couleur. Vous ne les pelerez point, mais ayant ôté la tête, le trognon & la queue, vous les ferez par bouillir, les tirerez du poëlon, les égoutterez & les essuyerez, puis les passerez au travers l'étamine, ou au tamis, comme l'on monde la Cassé, par après vous presserez les peaux qui n'auront pu passer, les pilerez dans le mortier d'albâtre, & les passerez aussi: Ce fait, vous presserez votre Pâte sur quelque papier, la mettrez dans le poëlon avec le sucre en poudre bien déliée à proportion; cuire cette Pâte à petit feu, la remuant continuellement de crainte qu'elle ne brûle, s'attachant au poëlon, la retournerez incessamment, jusques à ce que vous reconnoissiez que la Pâte quitte le poëlon; alors vous la tirerez du feu, & dresserez en macarons sur vos ardoises, la mettant sécher dans votre étuve: vous les retournerez & changerez de place tant qu'elles soient sèches, puis les tirerez de l'étuve & les rangerez dans les boîtes comme les Poires; demie livre de sucre suffit à chaque livre de fruit: Si vous voulez prendre les belles peaux des fruits que vous pelerez, après les avoir un peu éverdumés, les piler & passer, vous augmenterez beaucoup le goût de vos Pâtes, d'autant que le goût le plus relevé du fruit est toujours à la peau.

Quant aux Pommes, la confiture n'en est trop exquise, c'est pourquoi on en confit très-peu; si vous en voulez confire vous vous gouvernerez comme aux Poires.

L'on fait des Pâtes de Pommes, desquelles l'on contrefait les Abricots oreilles, au temps qu'ils sont rares: pour ce faire l'on prend des Pommes de Reinette ou de Carpendu, les plus belles que l'on peut, on les coupe par moitié, & on leur ôte la tête & le trognon, puis on les met parbouillir, & on les passe comme les Poires; pour y donner le goût, on prend des Abricots secs, les vieux d'un an & passez, y seront fort propres, & particulièrement ceux qui auront été confits avec la peau, ou bien si vous avez confit des peaux d'Abricots dans la saison pour ce sujet, ayant ôté le rouge qui y est, & ne laissant que le jaune; c'est au temps que les Pommes ont un peu passé leur plus grande verdeur, qui sera environ un mois après qu'elles auront été mises dans le fruitier, que vous en tirerez hors des plus belles & des plus saines: pour les préparer, comme je viens de dire, pilerez vos peaux d'Abricots, les passerez au sas & les mêlerez avec les Pommes, puis vous peserez le tout, & mettrez la moitié autant de sucre en poudre, que vous aurez de marmelade, après vous ferez cuire cette Pâte, comme j'ai dit celle des Poires; étant cuite, vous la tirerez du feu, la laissant un peu refroidir, & avec des petits mouffes faits en forme d'un Abricot ouvert, vous moulerez cette pâte, & la ferez sécher dans l'étuve sur les ardoises, la retournant à propos; & quand elle commencera à se sécher, vous lui donnerez le pli pareil à celui des vrais Abricots à oreille, les achevant de sécher; puis vous les ferrerez dans les boîtes, mettant aussi du papier entre les lits, comme aux autres fruits.

Les Prunes séchées se confisent comme au liquide, pelées & sans peler; puis on les sèche & serre dans les boîtes tout de la même façon que j'ai dit aux Poires,

Les Prunes séchées s'enveloppent par fois dans des petits paniers chacune à part pour plus grande commodité & propreté à les porter dans la poche.

Les Pâtes de Prunes se font de la même manière que les autres précédentes, on ôtera la peau à celles qui sont colorées, afin qu'elles ne donnent aucune teinture à la Pâte; mais qu'elles soient d'une belle couleur verte.

Il se fait en Bourgogne une Pâte de Prunes de Moyen laquelle s'apprete tout de la même façon que les autres, réservé que l'on ne la cuit pas jusqu'à ce qu'elle quitte le poëlon; mais un peu moins cuite l'on la verse dans des boîtes, que l'on laisse quelquefois refroidir, sans les couvrir, comme quatre ou cinq jours, au bout desquels on ferme les boîtes, & on les serre avec les Cotignacs, pour y regarder de temps à autre si elles se conservent bien.

Les Amandes & Abricots verts ayant été préparés comme pour le liquide & étant cuits, seront tirés de leur syrop, & séchés, ainsi que les autres fruits que j'ai dit ci devant.

Les Abricots mûrs se mettent ordinairement à oreilles; pour les y préparer, il faut les ouvrir par moitié, & les applatir pour sécher; puis étant 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 même figure que l'on a de coutume de les façonner.

Pour la Pâte d'Abricots, elle sera façonnée comme les précédentes, en faisant un peu parbouillir le fruit, & ôtant la peau aux endroits où elle est rouge, puis les piler & passer, mettant demie livre de sucre à la livre de fruit, les cuire en consistance, qui est jusqu'à ce que la Pâte quitte le poëlon, par après les dresser en Maccarons sur les ardoises, les sécher & serrer comme les autres.

Le Ramage de Gênes se fait avec cette pâte d'Abricots, laquelle étant cuite en consistance, vous la laissez

rez refroidir, puis ayant poudré vos moules avec du sucre délié, passé au tamis de soie, lequel vous mettrez dans un linge assez fin, & le secouerez sur le moule, cette poudre ira par-tout, & empêchera que la Pâte ne s'attache au moule, ce qu'ayant fait, vous emplirez votre moule, & avec un rouleau de Patissier appuierez par-tout en roulant sur le moule & ôtant le superflu, il restera la figure du moule; cette Pâte étant froide, vous la renverserez sur l'ardoise, pour la mettre sécher aux étuves, en cas qu'elle soit trop molle; ou si elle a de la liaison suffisante, vous la mettrez tout d'un coup dans la boîte, pour la ferrer avec les autres.

Si vous ne voulez faire que des compartimens, ou chiffres, vous mettrez votre Pâte toute froide sur une table qu'aurez poudrée de sucre auparavant, & l'étendrez avec le rouleau, de l'épaisseur que voulez qu'elle soit: puis avec des modèles de fer blanc, la couperez en les appuyant dessus, ou bien vous la taillerez avec le couteau en la figure que désirez; cela fait, vous la mettrez aux étuves si elle en a besoin, & étant froide la ferrerez dans la boîte comme les autres.

Les Pêches de toutes sortes seront mises au sec & en pâte, de la même manière que je vous ai enseigné d'accommoder les Abricots.

Pour ce qui est des Coings, il ne s'en sèche que par fantaisie, d'autant que c'est un fruit qui est assez dur de lui-même, toutefois si vous en voulez sécher, vous vous y gouvernez comme aux autres, les faisant pourtant parbouillir & prêts à se dépecer, avant que les confire, afin qu'il en soient plus délicats.

La Pâte se pourra aussi faire comme les précédentes; il n'est besoin d'y mettre les peaux, d'autant que d'eux-mêmes ils ont & assez de goût & assez de liaison.

Les Noix se préparent pour être mises au sec, en les choisissant comme pour le liquide; mais il leur faut ôter

tout le verd jusqu'au blanc, les jettant en l'eau claire à mesure que l'on les pele, puis les défamertumer en les faisant parbouillir en diverses eaux, comme j'ai dit aux liquides, & les confire, sécher & ferrer, ainsi que les autres fruits précédents.

Il ne se fait point de pâte de Noix, c'est pourquoi je n'en dirai rien.

Quand aux Cerises & Griottes, on les confit pour mettre au sec comme les autres précédens fruits: Ils se lient par bouquets, ainsi que les Muscadilles, & on les met à oreilles, comme les Abricots, en les joignant deux ensemble, qui se soudent en séchant à l'étuve.

Pour la Pâte, elle se fait de deux façons: L'une en pressant des Cerises bien mûres dans l'étamine, & broyant les peaux dans le mortier, puis les passer au tamis, mettre le tout sur le feu, & les faire réduire à la moitié, ajoutant demie livre de sucre en poudre, à chaque livre de fruit, & cuisant le tout en consistance de pâte: L'autre que je trouve beaucoup meilleure, est d'épreindre un peu de Cerises, les froissant avec les mains, & ce qui restera dans l'étamine le passer au sas, piler les peaux qui pourront rester & les passer aussi; puis y ajouter le sucre en poudre, à chaque livre de fruit demie livre de sucre, mettre le tout en consistance, puis le dresser en Maccarons sur les ardoises pour être séché aux étuves.

Le jus provenant de l'expression qu'aurez fait de vos Cerises sera confit en syrop pour garder, & aussi l'on en pourra mettre dans le sucre pour le fondre, quand vous ferez les Confitures liquides.

Les Groseilles se mettent au sec comme les fruits précédents, ayant observé auparavant ce que j'en ai dit pour les confire au liquide.

Pour les Gadelles, il ne s'en confit point au sec, à cause de leur petitesse; mais on en fait des Pâtes excel-

lentes, les froissant dans l'étamine & passant au sas bien délié pour en ôter les petits pépins & la tête. Vous la ferez tout de la même manière que celle de Cerises.

Les Framboises rouges & blanches ne se mettent point au sec, non plus que les Gadelles; mais les pâtes sont beaucoup à estimer pour leur agréable goût; elles se font comme celles de Cerises, y mêlant quelque peu de Gadelles pour relever le goût par leur petite acidité.

Les Verjus & Muscats ne se confisent point aussi au sec; les Pâtes que l'on en fait sont très-bonnes, & se veulent aussi façonner comme les Cerises, ayant auparavant préparé le fruit, comme j'ai dit ci-devant, quand j'ai enseigné la manière de confire au liquide.

Les Oranges se confisent entières ou par quartiers: pour les préparer, il faut raper tout le jaune avec une rape de cuivre; puis si vous voulez les confire entières, il faudra faire un trou à l'endroit de la queue, & ôter avec patience tout le dedans, laissant la peau la plus déliée que l'on pourra: on les mettra tremper à mesure dans l'eau tiède; par après on les fera parbouillir en grande eau pour en ôter toute l'amertume, la changeant plusieurs fois tant qu'elle n'ait plus aucun goût d'amer cela fait vous les tirerez du feu, les jettant dans l'autre eau tiède; puis ferez fondre votre sucre à petit feu: cependant qu'il fondra, vous mettrez égoutter vos Oranges, les posant sur un linge en plusieurs doubles, les trous dessous; après vous les mettrez dans le sucre, que ferez cuire jusqu'à la consistance de conserve; pendant qu'elles cuiront, vous les remuerez & tournerez souvent avec la gâche, puis les retirerez avec l'écumoire, & égouterez bien le sucre qui sera dedans, après quoi vous les mettrez sécher dedans l'étuve, ce qui se fera en demie heure de temps; au défaut d'étuve, vous les mettrez devant le feu, sur de petits brins de balai, où ils sécheront.

Pour celles que vous voulez mettre par quartiers,

ayant rapé tout le jaune, vous couperez la peau en tant de parties que vous voudrez, & la tirant proprement, vous la séparerez du dedans sans rien rompre; & si vous voulez, vous la tirerez beaucoup plus déliée ou tenues que celles que l'on confit en entier.

L'on coupe aussi de cette peau par petites parties, que l'on nomme des zestes, tout de la même forme que l'on en prend sur les Oranges, pour en les pressant jeter contre un verre où il y a du vin un esprit subtil, qui est dedans, lequel donne goût au vin à travers le verre: ces mêmes zestes étant pressés contre la flamme d'une chandelle, cet esprit prend feu en pétillant.

L'on coupe encore les peaux d'Oranges & Citrons en forme de gros lardons, lesquels on confit comme j'ai dit ci-devant, puis étant cuits, l'on jette dans leur syrop d'autres lardons d'écorce de Citron confite bien verte, le sucre étant cuit jusqu'en conserve; il faut prendre ces lardons avec l'écumoire, & les ayant bien égoutés, vous les dresserez en forme de rocher, entremêlant les couleurs; ce qu'étant fait vous les sécherez dans l'étuve, où les mettrez simplement devant le feu.

Vous observerez que les Oranges & 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 blanchissent & se farinent quand ils sont vieux faits, ce qui est fort désagréable à voir.

Pour la dose du sucre, je ne vous en donnerai point d'autant que le plus que vous y mettrez ne sera pas perdu, servant à faire vos conserves & massépains. comme je vous dirai en la Section suivante, & aussi qu'il est nécessaire que ce fruit soit en plein sucre, pour le bien confire.

Vous ne jetterez la rapure de vos peaux d'Oranges, car elle servira à faire de très-belles & bonnes conserves.

Les Citrons se confisent tout de la même manière que les Oranges sans nulle réserve: l'on taille des tranches fort déliées sur les poncilles, larges de deux ou trois doigts, lesquelles on confit & sechie comme celles des Oranges.

Des Laitues royales se tire un Cardon, quand elles montent à graine, duquel on fait la confiture que les Italiens appellent, *gorge d'Ange*.

Pour les confire vous les dépouillerez de leur petite peau ou écorce, les jettant dans l'eau fraîche, & les ferez un peu éverdumer, puis les mettez dans le sucre en poudre avec quelque peu d'eau claire pour fondre le sucre, après quoi vous les ferez cuire tout d'un bouillon jusqu'à ce que le sucre soit en conserve, alors vous les tirerez avec l'écumoire, les mettez sécher sur les ardoises dans votre étuve, les retournant de tous côtes, & étant seches les ferrerez dans les boîtes comme les autres fruits secs: si vous voulez à la fin de la cuisson y ajouter un peu d'eau de fleur d'Oranges, pour leur donner quelque odeur, à cause qu'elles sont insipides, cela les améliorera extrêmement.

L'on pourra aussi confire beaucoup d'autres sortes de fruits, comme Melons, Concombres, même des Citrouilles, si par curiosité ou par excessive dépense, on vouloit faire voir des fruits de toutes sortes.

Des Conservees & Massépains.

SECTION VII.

Dans cette dernière Section, qui sera la conclusion de notre Livre, je vous veux enseigner la plus divertissante & la plus agréable méthode de confire les fleurs & les fruits de votre Jardin, & en la pratique de laquelle je m'assure que vous y prendrez plus de plaisir que vous n'en pouvez souhaiter; car les objets y sont

si agréables, que la vûe se trouve extrêmement recréeé en la diversité des couleurs que l'on y emploie, & aussi que l'esprit se plaît à inventer mille gentilleses (dérivés de tout ce que je vais écrire) & les ranger avec justice pour satisfaire ceux devant qui ils sont représentés.

Nous commencerons par les fleurs, & dirons que l'on en fait des conservees de toutes si l'on veut; mais je ne m'arrêterai qu'à celles qui sont les plus hautes en couleur & les plus agréables à manger, laissant les autres que les Médecins ordonnent pour la santé.

La Violette, comme celle qui vient la première au Printemps, sera mise en tête de ce Chapitre; je ne m'assujettirai pas pourtant à mettre les fleurs selon le rang que les saisons nous donnent, mais comme elles me viendront en la pensée.

Pour en faire de la Conserve, vous éplucherez les fleurs, ne prenant simplement que ce qui est violet aux feuilles & les broyerez dans un mortier de marbre, ou de pierre, tant que la pâte en soit si déliée, que l'on n'y puisse plus remarquer aucune forme de feuilles.

Pendant que l'on broyera ces fleurs, vous mettez du sucre dans le poëlon pour en faire une cuite ou venue: la plus grande sera de quatre livres au plus, & la moindre d'une livre, quoique l'on en puisse encore mettre moins; mais il y auroit trop de perte, à cause du sucre qui s'attache au poëlon: à quatre livres de sucre, vous mettez environ une chopine ou trois demi-septiers d'eau pour le faire fondre en l'arrofant par tout: vous mettez votre poëlon sur le feu de charbon à demi embrasé, afin que le sucre se fonde à loisir, puis quand il bouillira vous l'écumerez avec la gâche, & le remuerez souvent afin qu'il se cuise également; vous donnerez le feu à votre poëlon un peu plus par le devant que par le derrière, afin que l'écume poussée par bouillon vers la queue du poëlon puisse plus facilement s'enlever; &

après qu'il sera bien écumé, vous mettrez le feu sous le milieu de votre poëlon.

Pour connoître quand votre sucre sera cuit en consistance de conserve, vous le pourrez par trois façons : La première, quand en tournant & mêlant votre sucre de tous côtés, vous retirez votre gâche sans l'égouter que bien peu, & la secouant comme si vous vouliez pouffer une balle d'arrière-main avec la raquette, vous verrez qu'il se fera une filasse volante. La seconde connoissance est quand ayant retourné votre sucre, vous laissez égouter votre gâche, & que dans les dernières gouttes qui tombent, il reste à la gâche comme un petit filet qui remonte, se retortillant en forme de queue de cochon. Et la troisième, quand après avoir bouilli long-temps vous voyez qu'il s'épaissit, & au lieu qu'il faisoit son bouillon dans le milieu, il se fait de tous côtés, mais plus lentement; par-là vous pouvez juger qu'il est cuit.

Vous le tirerez de dessus le feu, & lui laisserez passer la plus grande chaleur; après quoi vous prendrez votre pâte de Violettes, la mettrez dans le sucre en motte, à un des côtés de votre poëlon, & la détrempez petit à petit avec la gâche; puis vous la mêlerez par tout le poëlon, la tournant & la renversant avec le plus de promptitude que vous pourrez, & ce jusqu'à ce que la chaleur en soit appaisée; ce que vous reconnoîtrez quand le bouillon cessera, & que votre sucre sera en repos, ayant dissipé l'humidité qui étoit aux Violettes.

Pour la dose, à quatre livres de sucre, il faudra environ gros comme le poing d'un enfant de dix ans, ou de trois balles de tripot, de fleurs de Violettes pilées.

Ayant passé dans le poëlon sa plus grande chaleur; vous la dresserez, ou en la versant dans des tourtières de papier bien séchées pour être coupée en biscuits, ou en plateaux que puiserez dans le poëlon avec la cuiller d'argent, écrémant & prenant toujours le dessus qui

fera comme une petite glace, & versant la cuillerée sur du papier bien sec, cela fera un petit rond grand comme une pièce d'un écu; ou bien en prenant sur la gâche, & avec le couteau le couper par macarons; mais il faut qu'à cette dernière façon votre sucre soit presque froid, autrement il couleroit de dessus la gâche: quand vous voudrez en faire des macarons de toute la poëlonnée, il ne faudra prendre que par un côté de votre poëlon, & non pas de tous côtés, à cause que votre Conserve se refroidiroit trop, & qu'il en demeureroit beaucoup au poëlon.

Pour retirer du poëlon toute votre Conserve jusques à la dernière miette, il y faudra mettre trois ou quatre gouttes d'eau, & en arroser les bords de votre Conserve, puis le présenter au feu par tous les côtés, & à mesure qu'il échauffera, détacher votre Conserve du poëlon, l'amasser en monceaux avec la gâche, & la tailler en macarons comme la première tirée; cette dernière Conserve ne sera pas si haute en sa couleur verdâtre que la première, à cause de la crasse du sucre qui s'attache au poëlon, & aussi que toute couleur remise au feu perd beaucoup de sa beauté.

Vous n'oublierez pas à travailler vos Biscuits dans vos tourtières avant qu'ils soient froids; car ils se romproient.

Vous levez vos Conserve de dessus vos papiers, quand elles auront encore un peu de chaleur, si vous n'en voulez briser beaucoup; & si elles sont trop froides, & que vous ayiez peine à les lever, vous chaufferez un ais, & poserez les papiers dessus, cela fera ressuier vos Conserve, & elles se lèveront facilement.

Vous observerez trois choses très-nécessaires en toutes les Conserve: La première, que vous soyez en lieu chaud & bien fermé, à cause que le froid vous empêche d'avoir le temps de verser & façonner vos Conserve.

La seconde, que vos tables soient propres, & n'ayent aucune graisse, car la Conserve dans sa chaleur étant versée attireroit cette graisse à travers le papier, ce qui l'empêcheroit de se prendre: Et la troisième, que les papiers sur lesquels vous la versez & dressez, soient bien blancs, bien nets & bien sechés.

Imprimez-vous bien dans l'esprit tout ce que je vous viens de dire; car cela vous servira en toutes les autres que je vous dirai ci-après.

Les fleurs de Bourrache, Buglose, Soucy, Jasmin, & les feuilles de Fenouil verd, se confisent de la même manière que les Violettes.

Le Syrop violat étant plutôt une boisson qu'un médicament, j'ai cru nécessaire de vous en donner la composition; quoi qu'il semble que je le devois plutôt avoir mis au rang des Confitures liquides qu'en cet endroit-ci: néanmoins parce qu'il ne se confit point de Violettes au liquide, & que cet article vous eût été difficile à trouver dans votre Livre, je l'ai placé en ce lieu pour votre plus grande commodité.

Il y a deux manières de le façonner, l'une en broyant dans le mortier de pierre une livre ou environ de fleur de Violettes préparées comme pour la Conserve, & les mettre dans un linge assez fort pour résister à la presse, afin d'exprimer tout le jus des Violettes, de laquelle livre vous en tirerez plus d'un quarteron, si les Violettes sont fraîches cueillies: pendant que l'on les pilera & passera, vous ferez cuire une livre de beau sucre, jusqu'à la consistance de Conserve, ce qui se reconnoitra par les trois indices que je viens de vous enseigner; étant cuit vous le tirerez du feu, lui laisserez passer son bouillon, & après verserez petit à petit ce jus de Violettes dedans, remuant avec la gâche par tout le poëlon; puis étant un peu froid, le mettrez dans des bouteilles de verre que boucherez bien avec des tampons de linge, & de la cire

de la cire molle par dessus; celle dont je vous ai donné la composition à la fin du premier Traité, y sera fort propre: l'autre manière est de broyer des fleurs, les mettre dans une étamine, & verser par dessus du sucre cuit un peu moins qu'en Conserve, & ce à plusieurs reprises: pendant qu'on versera, un autre froissera les Violettes avec une cuiller de bois, pour en exprimer le jus que recevrez dans quelque terrine vernissée, & après que tout sera passé, il faudra remettre l'étamine dans la presse pour ne rien perdre: Vous laisserez bien refroidir le tout, puis le ferrerez dans des bouteilles comme le précédent.

On mettra sécher à l'étuve le marc de ces Violettes, pour ne rien laisser perdre, cela est assez agréable à manger.

Il se fait de parfaitement beau sirop violat par infusion, comme aussi de Roses pâles, de fleurs de Pêcher, & beaucoup d'autres encore; Mais comme cela est du fait de la Médecine, je ne m'entremettrai point d'en dire aucune chose, quoi qu'il soit très-facile à faire.

La Rose de Provins se confit en Conserve sèche & liquide: la liquide se fait en prenant des Roses quand elles commencent à s'épanouir, leur ôter tout le verd & le jaune même qui est à chaque feuille, les bien broyer dans le mortier de pierre, y ajoutant la moitié autant de sucre commun en poudre, comme il y aura de pesant de fleurs toutes épluchées, & les mettant dans le mortier petit à petit à mesure que l'on broyera: & étant bien broyée, vous la mettrez dans des pots de grès, que vous n'emplirez pas tous pleins, à cause qu'elle se fermentera, c'est-à-dire, qu'il se fera comme un levain qui fera bouffir votre Conserve. Quand vous aurez mis vos pots au Soleil, & qu'ils y auront été par l'espace de quinze jours durant: Vous les retirerez à l'ombre quatre ou cinq jours, les remplirez de l'un d'eux, & les

couvrirez bien avec du parchemin en double, que mouillerez pour le faire mieux joindre au pot, le quel vous lierez avec une ficelle.

Pour la Conserve de Roses séchées de la manière que l'on l'a fait à Provins, il faut prendre des Roses toutes épanouies, leur ôter tout le verd & le jaune entièrement comme pour les Conservees liquides, les mettre sécher dans des sacs de papier; & étant parfaitement séchées les battre au mortier de fonte, en enveloppant le pilon avec un sac de cuir, ainsi que les Parfumeurs battent leur poudre: étant battue il la faudra passer au tamis de soie délié, puis la bien enfermer dans des papiers & boîtes, crainte de l'évent, pour s'en servir au besoin.

Quand vous voudrez faire cette Conserve, vous prendrez quatre onces de votre poudre, & la mettrez dans un plat de fayance, vous epreindrez des Citrons dans un verre pour en tirer le jus, que laisserez reposer pour être plus clair & plus beau, d'autant que la lie ou le plus épais & limoneux du Citron descendra au fond du verre étant clarifié; vous en mettrez parmi votre poudre pour lui faire venir sa belle couleur, en la détrempant avec la gâche, & la retournant bien de tous côtés; pendant ce temps-là, vous ferez cuire deux livres de sucre jusqu'à la consistance de Conserve forte, puis la tirerez du feu, lui laisserez abattre son bouillon, & mettrez cette poudre à un des côtés de votre poëlon, la détrempant petit à petit, & la mêlant bien avec le sucre, votre Conserve sera faite.

Pour la dresser par maccarons, comme font ceux de Provins, vous en prendrez sur la gâche, & avec le couteau la taillerez & dresserez sur des papiers séchés; si elle se refroidit par trop, & qu'elle ne vous donne loisir de la dresser, vous mettrez votre poëlon sur un petit feu bien lent, pourvu qu'il l'échauffe un peu & la rende

maniabile, il suffira: Vous retirerez jusqu'à la dernière miette de Conserve, & pratiquant ce que je vous ai dit à l'article des Violettes, & aussi pour la retirer de dessus les papiers, & la ferrerez dans des boîtes.

Quelques-uns y ajoutent un peu d'esprit de Vitriol blanc, pour relever davantage la couleur de la Rose: mais cela n'est pas sain, ni si naturel, que quand l'on y emploie le jus de Citron pur.

Vous observerez de ne pas rendre votre pâte de Rose trop liquide avant que de la mettre dans votre sucre: car il y auroit par trop de décuît, à cause du jus de Citron qui décuît extrêmement, & engraisse le sucre plus que toute autre chose: Il suffira qu'elle soit abreuvée par tout, & que vous la puissiez mettre en pelote sans qu'elle coule.

Tant plus votre Conserve est fraîche faite, tant plus belle elle est; c'est pourquoi les Apothicaires de Provins en ont toujours de très-belle, parce qu'ils en ont grand débit: quoique je ne vous aye dit que la composition pour deux livres, ce n'est pas que ceux de Provins n'en fassent des poëles entières de dix ou douze livres de sucre; mais comme vous n'en avez pas tant de besoin à la fois, n'en voulant pas faire trafic, il suffira de peu, puis que vous aurez toujours de la poudre de Roses en votre logis, pour la faire en toute saison.

L'on en fait aussi de Roses blanches, mais elles passent si-tôt leur beauté & ont si peu de goût de Roses & d'odeur, que je ne l'estime pas beaucoup.

La Conserve de Roses, qui se sert ordinairement dans les Bals & Fessins, ne se fait pas si forte de poudre de Roses que celle de Provins; car demie livre de poudre sera plus que suffisante à deux livres de sucre, y mettant autant de jus de Citron qu'elle en pourra porter pour la rendre liquide, de telle façon pourtant qu'en penchant la vaisselle où vous l'avez détrempée, elle ne

coule point ; puis quand votre sucre sera cuit en Conserves, vous le tirerez de dessus le feu, lui laisserez passer son bouillon, & y mettrez votre pâte, la mêlant continuellement avec la gâche, jusqu'à ce que le sucre soit appaisé du bouillon que le décuit lui aura fait élever : ce qu'étant fait, vous verserez votre Conserve dans les tourtières de papier pour en faire des biscuits, lesquels se façonneront tous couverts de petites bouillottes avec un glacis bien reluisant ; & si vous en dresserez en plateaux, ils se feront aussi par dessus de la même façon ; le reste qui demeurera dans le poëlon vous l'amasserez & le leverez avec la gâche pour le couper en maccarons.

N'oubliez pas à couper vos biscuits, ni à lever vos Conserves pendant qu'il y a quelque chaleur, pour les raisons que je vous ai dites ci-devant, & soit répété pour la dernière fois ; car je n'en parlerai plus.

Vous saurez que si vous détrempez votre poudre de Rose dans quelque vaisselle d'argent ou d'étain, que cela lui donneroit une teinture plus violette ; parquoy si d'une même poudre vous en voulez faire de deux couleurs, il n'y aura qu'à en mettre dans la faïence & dans Pétaïn.

Je vous dirai encore que la grande beauté de toutes les Conserves ne dure que quatre ou cinq jours au plus en leur bel éclat ; c'est pourquoi l'on n'en fera qu'au besoin.

La Conserve de fleurs d'Orange se fait en hachant les feuilles bien déliées & les 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 œuf de fleurs, ayant égoutté le jus, afin d'y avoir moins de décuit, & vous en ferez la Conserve, comme je viens d'enseigner à celles de Roses, pour servir en compagnie.

L'on fait une Conserve ravissante de Framboise blanches & rouges en les pressant légèrement, & en tirant le jus que mettrez dans quelque verre pour le laisser rasseoir, & que sa lie aille au fond ; puis votre sucre étant cuit en Conserves & tiré hors du feu, vous verserez ce jus dedans, en y mettant ce que vous jugerez que le sucre pourra porter de décuit ; puis vous le dresserez dans les tourtières, les taillerez & ferrerez à l'ordinaire.

Du jus de Gadelles, de Grenades, & de celui d'Épine-vinette se fait de très-belles & très-agréables Conserves, en s'y gouvernant comme aux Framboises.

Si vous voulez augmenter le goût aux Conserves faites avec l'un de ces jus rouges, vous les coulerez à travers le papier brouillard ; puis vous les ferez bouillir pour les réduire, afin qu'elles entrent beaucoup dans le sucre, sans que cela décuise par trop.

Pour faire la Conserve d'Orange, vous prendrez de la rapure du dessus des Oranges : celle que vous aurez tiré des confitures au sec pourra servir ; & à mesure que vous la raperez elle tombera dans l'eau tiède ou fraîche de crainte qu'elle noircisse : Vous la mettrez infuser sur le feu en grande eau pour la désamertumer, & réitérerez plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle ait perdu entièrement son amertume, ce qu'étant fait, vous la mettrez dans un linge, & en ferez sortir toute l'eau en tordant le linge : par après vous la mettrez dans un bassin d'argent, & la sécherez en la maniant continuellement ; car elle s'attacheroit au plat, & ce jusqu'à ce qu'elle soit pressée que toute sèche ; cependant vous ferez cuire du sucre jusqu'à la consistance de Conserve ; puis jetterez dedans votre poudre, & remuerez bien de tous côtés, afin qu'elle prenne corps avec votre sucre : si vous y voulez mettre un peu de jus de Citron ou d'Orange, après que votre

poudre aura été bien mêlée, cela lui donnera bon goût :

Vous pourrez mettrez à deux livres de sucre gros comme une balle de fleurs d'Orange, & du jus à discrétion, & prenant garde de ne pas trop décuire votre sucre; vous la verserez, dresserez & taillerez comme celle de fleurs d'Orange.

Celle de Citron se fera tout de même que celle d'Orange, rapant non seulement la peau jaune; mais encore la chair jusqu'au jus, & l'ayant bien lavée, délimonée en plusieurs eaux chaudes, & séchée, comme j'ai dit celle d'Orange, vous la mettrez dans le sucre, & y ajouterez le jus de Citron pour la rendre plus haute en saveur.

Pour faire le Biscuit de Citron, épais de trois doigts & plus, vous cuirez votre sucre en consistance de Conserve un peu forte, puis jetterez la poudre de Citron préparée comme j'ai dit, & mêlerez un peu de jus de Citron & du blanc d'œuf fouetté avec des verges pour le faire lever, ce qu'ayant fait, vous verserez votre sucre sur du papier, tenant le poëlon dessus, afin que sa chaleur fasse lever davantage votre Conserve; puis étant encore chaude, vous la couperez par gros Biscuits, qui seront tout pleins d'yeux par dedans & fort legers.

On fait aussi de la Conserve de jus de Citron sans y mettre de la chair rapée; mais elle n'a que l'acidité, & n'est pas si agréable que celle où vous en aurez mis.

Les Pistaches seront pelées à l'eau chaude, puis pilées dans le mortier de pierre, les arrosant avec l'eau de fleurs d'Oranges, de crainte qu'elles ne rendent l'huile, après quoi vous les mettrez dans votre sucre cuit en Conserve, & détremperez cette pâte à un côté de votre poëlon, mêlerez bien le tout, & y ajouterez quelque peu de musc & d'ambre gris broyés avec du sucre bien délié & passé au tamis, puis la dresserez, comme les autres.

Il se fait de la Conserve de toutes sortes de fruits déjà confits au sec, comme Abricots, Pêches, Cerises, Oranges, Citrons, écorces de Citron verte, & autres, en les raillant en lardons ou petites billes semblables à des dés à jouer, & les jettant dans le sucre alors qu'il est cuit jusqu'à Conserve un peu lâche, puis mêlant le tout pour en rendre la diversité plus agréable: Il les faudra dresser & tailler ainsi que j'ai dit aux autres.

Vous pouvez en Conserve contrefaire plusieurs choses qui surprennent à l'abord, comme par exemple, des tranches de Jambon; cela est un peu embarrassant à une personne qui n'a pas accoutumé de travailler en Conserve, à cause qu'il faut bien prendre son temps pour entendre à tout; mais pourtant très-facile à qui y a un peu de pratique.

Pour y parvenir, vous aurez des plats d'argent tout prêts, & quand votre sucre sera cuit en Conserve un peu foible ou lâche, vous en verserez une partie dans un de vos plats, & le poudrez de chair de Citron, ou de jus de Framboises blanches, ou de fleurs d'Oranges, bref, de tout ce qui sera blanc, pour représenter le lard & la graisse, & ferez bien tourner votre Conserve par quelqu'un pour incorporer le sucre avec le décuit; puis vous verserez une autre partie de votre sucre dans un autre de vos plats, & y mettrez de la poudre de Roses, jus de Framboises, Groseilles rouges, ou autres, qui pourra représenter la chair de Jambon, ne mêlant pas votre décuit par tout le plat, afin que restant quelques endroits blancs, quand vous tirerez votre Conserve du plat, cela imite mieux les graisses qui entre-lardent le Jambon; & pour dernier, vous mettrez avec le reste du sucre qui sera dans un poëlon, de la feuille de Fenouil verd, que ferez piler dans le mortier de pierre, si c'est en la saison, ou en autre temps des Pistaches, pour représenter le Persil haché & herbes fines, que l'on met sur

le lard du Jambon : Vous prendrez ces Conservees qui seront encore chaudes , & passerez la rouge & un peu de blanche sur une table, les mêlant ensemble pour imiter les muscles & graisses qui entre-lardent le Jambon ; puis après mettez de la blanche pardessus, pour contrefaire le lard, & du verd pour le dernier qui représentera le Persil ; vous appuierez & battrez de la main à chaque lit que vous mettrez , afin de les incorporer & joindre ensemble. Vos Conservees étant encore chaudes , vous les couperez en forme de tranches de Jambon , & les dresserez sur des assiettes, mettant une ou deux feuilles de Laurier pardessus pour aider à la tromperie. Si vous en vouliez faire une quantité , vous pourriez vous servir de trois poëlons , au lieu d'écuëles d'argent.

Pour contrefaire des Cervelats , prenez le reste du rouge qui sera dans vos écuelles, & y mettez deux ou trois gouttes d'eau claire ou de fleurs d'Orange, mêlez-y de la poudre de Canelle battue & passée une pincée pour embrunir votre couleur & ramasser les restes de votre Jambon , ôtant le verd : mettez le tout dans le poëlon , avec un peu d'eau que vous verserez , n'en prenant que dans une cuiller d'argent , peur d'en trop mettre ; mais seulement pour décuire un peu le sucre : Vous mettez le poëlon sur un petit feu pour échauffer ces Conservees, & les incorporer ensemble en les mêlant avec la gâche, & qu'en les tirant du poëlon elles soient faciles à manier & former avec la main en rond comme des Saucissons : pendant que le sucre sera encore chaud, vous les trancherez par rouelles ou en long , & les dresserez sur des assiettes tout ainsi que les Saucissons naturels.

Vous pourrez encore imiter mille gentilleses avec le sucre & toutes ces couleurs , en faisant des pâtes que vous mouleriez & 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 délié au tami de soie : pour le rendre encore plus fin que celui qui est pilé au mortier , c'est qu'il le faut broyer à sec sur le marbre ainsi que les Peintres font leurs couleurs ; étant passé vous en mettez sur une table bien nette, y mêlerez un peu de gomme adragant détrempée avec de l'eau de fleurs d'Oranges , ou de Roses , & ferez une pâte qui se puisse étendre sous le rouleau : Vous diviserez cette pâte en autant de morceaux que vous voudrez qu'il y ait de couleurs , lesquelles vous mêlerez avec votre sucre chacune à part , les étendrez avec le rouleau les plus minces & tenuës que vous pourrez ; Vous trancherez ces pâtes par petites lanieres bien déliées que joindrez proprement & promptement les unes aux autres , afin que l'humidité qui est dans le corps de la pâte fonde ces lanieres , que diversifierez pour imiter les Rubans : ensuite de quoi , vous passerez légèrement le rouleau par dessus pour les mieux joindre ; puis vous les formerez en nœuds ou galands , mettant des cartes pliées en rond pour soutenir les replis jusques à ce qu'ils soient secs , ce qui se fera en moins de deux heures.

Vous contreferez aussi les Chiffres, & Armes blasonnées de qui vous voudrez , taillant cette pâte avec le couteau ; ou avec des moules de fer blanc qu'aurez fait faire exprès , & imiter toutes sortes de marqueterie que votre esprit vous suggérera.

Si vous voulez rendre ces figures encores plus récréatives , étant parfaitement sèches , vous les glacerez de sucre délié détrempé avec eau de fleurs d'Oranges , & les mettrés dans le four , puis les retirerez & glacerez de l'autre côté ; les remettant derechef au four pour en sécher la glace : ainsi on ne verra point la figure qui sera enfermée entre ces deux glaces , à cause de la blan-

heur, si ce n'est en l'exposant au jour, & regardant à travers, alors on reconnoitra ce que c'est, & on admirera votre industrie.

Avec cette même pâte, vous ferez des Tablettes & Muscadins tels que vous voudrez, y mêlant le musc, l'ambre, la poudre d'Iris, la canelle, le girofle, & toute autre chose qui peut servir à la récréation du goût, ou à fortifier l'estomach; même aussi des purgatifs & préservatifs de toutes les sortes que la médecine enseigne.

Pour servir des Muscadins sur table, l'on les met d'ordinaire dans des petites tourtières ou abbaisses de la même pâte, (sans musc pour éviter à la dépense;) ces petites abbaisses se font avec des moules de fer blanc, qui feront telles figures que vous voudrez, ou rondes, ou en triangles, ou à pains, ou en étoiles, bref selon votre fantaisie, dans lesquelles vous mettrez de votre pâte, qui aura été étendue avec le rouleau, & avant que de la mettre, vous poudrez votre tourtière de sucre crainte qu'elle ne s'attache: vous rognerez avec le couteau le surplus de la figure de la tourtière, & laisserez sécher ces abbaisses dans leurs moules environ deux heures, puis les retirerez & poserez en quelque lieu où elles puissent s'achever de bien sécher.

Dans ces mêmes petites tourtières, quand elles seront bien séchées, l'on y dressera les confitures liquides pour en mettre de plusieurs fortés sur une même assiette.

De cette même pâte vous ferez aussi des biscuits, & pains de Citron, y ajoutant de la rapure qu'aurez fait parbouillir pour être plus agréables, & l'ayant mêlée avec votre sucre & gomme; vous tirerez & applatirez la pâte sous le rouleau, mettant dessous & dessus du sucre en poudre (de crainte qu'elle ne s'attache à la table ou au rouleau) sans la replier pourtant, afin

qu'elle garde une humidité dans le milieu qui la fasse lever, quand vous la mettrez au four, qui sera un quart d'heure après que vous l'aurez coupée en biscuits ou petits pains, à cause qu'elle sécheroit trop & ne lèveroit pas.

Si vous ne voulez vous servir de Gomme adragant, un peu de blanc d'œuf fouetté y pourra suppléer.

Vous en ferez de tous goûts & de toutes couleurs, le tourne-sol (quoique fort peu agréable) s'employera aux défaut des Violettes, Bourraches & autres couleurs semblables: si vous y voulez du jus de Citron, il lui changera sa couleur.

On trempe par fois dans ces couleurs des Cerises, des Framboises & des Gadelles, puis on les roule dedans du sucre bien fin, en leur en laissant prendre ce qu'elles peuvent, les mettant sécher devant le feu pour affermir le sucre: si vous mêlez avec vos couleurs un peu d'eau de blanc d'œuf ou de la Gomme, cela les rendra fermes par dessus comme les dragées.

Le Fenouil en verd, graine, branches & autres fleurs, seront plongés dans le sucre cuit en Conserve, puis poudrés de sucre fin: on les mettra sécher devant le feu.

Au Fenouil verd on y larde des cure-dents, comme l'on feroit des gluaux à une pipée, cela sert de dragées, & pour se nettoyer la bouche.

Les Maspains se font d'Amandes douces, d'Avelines ou Pistaches, de Pignons, d'Amandes amères, de noyaux d'abricots & de Pêches, même ment de semences froides mondées; si vous voulez faites - en la dépense; Ils se travaillent tous de la même façon.

Pour les faire excellens, il faut prendre une livre d'amandes, que vous pèlerez, les mettant dans l'eau chaude, puis dans la fraîche à mesure que vous les dépouillerez de leur peau; car cela les blanchit de beaucoup: vous les retirerez de l'eau, les essuieriez ou sécherez

dans un linge, & les mettrés dans le mortier de marbre ou pierre, & les pilerez tant que l'on ne puisse plus remarquer aucune partie de l'Amande pour petite qu'elle soit, en les pilant vous les arroserez avec de bonne eau de fleurs d'Oranges ou de Roses bien rectifiée & purgée de son phlegme par distillations, ou simplement reposée de longtems ; car il s'y fait une vase au fond de la bouteille qui est le plus visqueux & crasse de toute l'eau rose, & faudra passer ce que vous en aurés à faire à travers un linge de crainte que ce phlegme ne se mêle : ce que l'on y met des eaux de senteur n'est pas tant pour l'odeur que pour empêcher que les Amandes en les pilant ne rendent l'huile, car le Massépain seroit désagréable : vous y mêlerez une livre de beau sucre passé, délié comme celui des Muscadins & en ferez un corps en consistance de bouillie bien épaisse; vous passerez votre pâte à trayers le sas ou l'étamine, afin que s'il y avoit quelques morceaux d'amandes qui ne fussent pas assez pilez, on les rebroyât, & que l'on ne trouye rien de désagréable dans le Massépain : Vous mettrez cette pâte dans le poëlon, & la cuirez à petit feu, comme les pâtes de fruits secs, (c'est-à-dire) jusqu'à ce que la pâte quitte le poëlon, en retournant toujours, de peur qu'elle ne brûle; vous en goûterez si elle tient de la cuisson avant que de la tirer du feu, puis étant cuite, la verferés dans quelque vaiselle de faïence qu'aurez poudré de sucre, afin que le Massépain ne s'y attache point; & étant presque refroidie, vous la mettrez sur une table, la manierez & tirerez sous le rouleau comme de la pâte, & la façonnerez en grande tarte rondes ou bien en petites que vous arrondirez, les coupant avec le haut du calice d'un verre à boire, en l'apuyant sur la pâte, qui sera de l'épaisseur que voudrez que soient vos tartes, vous en ferez de carrées, en losange, en cœur, en triangle,

& de toute autre figure que vous voudrés, les pinçant par les bords pour y faire le dentelage qui s'y pratique ordinairement; étant 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 laisserés refroidir, les glacerés avec du sucre fin & eau de Rose ou de fleur d'Oranges; Il faut que cette glace soit épaisse comme du miel blanc, & que l'on l'étende avec le couëau, après quoi vous remettez vos tartes au four pour cuire cette glace : & quand elle aura bouffi vous les retirerez les laisserés refroidir, & ferrerez en lieu sec.

Aux grandes tartes, après que vous leur aurés donné couleur, vous les glacerés & piquerés dessus des Pistaches, des écorces de Citron, de l'Orangeat, du Citronnat, ou du Canelas en dragées; puis vous les remettez au four pour secher la glace, & les retirerez quand elle aura bouffi.

Si vous voulés les embellir & enrichir dans le milieu de quelque petit rocher de confitures diverses, vous y en mettrés de telle sortes que voudrés, puisque vous avés la méthode de les mettre en conserves.

Vous ferés aussi avec votre Massépain de longs triangles, pour de trois en dresser une pyramide sur un plat que vous accompagnerez de petites tartes tout autour, ou du Massépain filé (dont je vous vais enseigner cy-après la maniere de le faire) & ajusterez le tout selon que vous inventerez par votre caprice.

Le Massépain de Pistaches (qui se fera comme celui d'Amandes douces) vous le pourrez déguiser en fonds d'Artichauts, en Asperges, mettant un peu de blanc au gros bout pour mieux tromper; en Pois sans cosses, & autres choses semblables, ayant des moules de bois ou de plomb qui en fassent la figure : bref, vous vous divertirez dans ces gentillesses autant que votre curiosité

vous y portera , & la dépençe que vous voudrez faire y pourra fournir.

Avec du Mafsepain d'Avelines, vous pourrez faire des petits boutons que cuirez au four, leur faifant prendre un peu de couleur pour contrefaire les Avelines, & les fervirez dans un plat, comme en Carême on fert les naturelles.

Si vous ne voulez mettre tout votre Mafsepain en tartes, vous le prendrez avec la gâche dans le poëlon tout fortant du feu, & avec le couteau en drefsez des maccarons comme ceux de conferve, que mettez au four pour prendre couleur.

Les Pâtiffiers dans leurs Mafsepains & Maccarons y mêlent un peu de fleur de farine de pur froment bien fine, & l'eau de blancs d'œufs dans la glace: c'est ce qui les rend pâles: pour prendre de cette eau, il faut fouetter des blancs d'œufs & les laisser reposer: fous la mouffe il fe trouvera de l'eau avec laquelle vous détremperez votre glace & votre pâte pour les Maccarons.

Pour faire Mafsepain filé, il faut avoir une petite palette de bois, ou un rond de boîte qui aura des cordons pour l'attacher à la main, & rouler deffous de la pâte de Mafsepain, en poudrant fouverent votre table, de crainte qu'il ne s'y attache: il fe tirera long & égal en groffeur, duquel vous ferez des Lacs d'amour, des Tourris, des Chapeaux, des Bâtons rompus, des Chiffres & autres figures telles que vous voudrez: Vous les mettez au four pour prendre couleur, & les ferverez pour enjoliver & ajuster vos autres Mafsepains.

De votre même pâte de Mafsepain, vous en pourrez faire des tourtières ou abailles, grandes & petites, que vous emplirez de Confitures, au lieu de celles de pur fucie que j'ai dit ci-devant.

L'ontire auffi des Mafsepains en bandes, c'est-à-dire, que l'on fait des Compartimens & Armoiries, lesquelles on remplit de Confitures liquides de la couleur des Blafons; comme pour repréfenter l'or, on mettra des Abricots ou de la marmelade d'Abricots & Pommes; le finople, du Verjus, des Amandes & des Abricots verts; gueules, des Cerifes, Framboifes & Grofeilles rouges, & ainfi des autres, approchant le plus que l'on pourra de ce que l'on veut imiter.

Si vous n'avez un Four de maçonnerie chez vous, l'on en fait de cuivre rouge, dont vous pourrez vous fervir avec plus de commodité que des ordinaires, en pofant doucement fur des papiers vos Mafsepains & glacis, & mettant du feu de charbon deffus & deffous, cela fatisfera à vos intentions: Il fera de befoin d'y regarder fouverent, afin de ne donner plus de cuiffion à vos Mafsepains, Pains de Citron & Glacis, que ce que vous voudrez qu'ils en prennent.

FIN.

APPROBATION.

Lu par ordre de Monfeigneur le Garde des Seaux,
LE JARDINIER FRANÇOIS: A Paris,
le 30 Avril 1735.

MAUNOIR.

Extrait de la Permission.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre : A nos amés & féaux Conseillers les Gens tenans nos Cours de Parlemens, Maîtres des Requêtes ordinaire de notre Hôtel Grand-Conseil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Justiciers qu'il appartiendra, SALUT : Notre bien amé PIERRE GARNIEL, Imprimeur-Libraire à Troyes, nous ayant fait supplier de lui accorder nos Lettres de Permission pour l'impression de plusieurs Livres intitulés : *Les Expositions des Evangiles, La grande Bible de Noels nouveaux, Le Jardinier François, &c.* Nous lui avons permis & permettons par ces Présentes, de faire imprimer lesdits Livres ci-dessus spécifiés, en tel volume, forme, marge, caractères conjointement ou séparément, & autant de fois que bon lui semblera, & de les vendre, faire vendre & débiter par-tout notre Royaume pendant le tems & espaces de trois années consécutives, à compter du jour de la présente Permission : Faisons défenses à tous Imprimeurs, Libraires & autres personnes de quelque qualité & condition qu'elles soient d'en introduire d'impression étrangère, &c. Car tel est notre plaisir.

Donné à Paris le 21. jour de Juillet, l'an de grace 1728. Et de notre Règne le quatorzième.

Par le Roi en son Conseil. NOBLET

Registré sur le Registre VII. de la Chambre Royale des Libraires & Imprimeurs de Paris, No. 24. fol. 3. conformément aux anciens Réglemens, confirmez par celui du 28 Février 1723. A Paris le 23 Juillet 1728. COIGNARD, Synd.



